



NP70-90

INDUZIONE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

INDUKTIONS-HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

INDUCTION RANGES

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

FOURNEAUX A INDUCTION

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

COCINAS A INDUCCION

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

INDUCTIE MODELLEN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

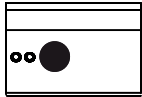
NL – BE

DOC.NO **CR0683711**
EDITION **002**

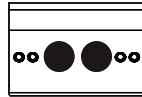
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

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

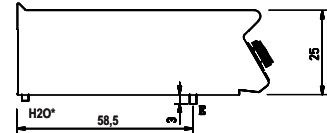
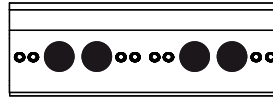
NIW74TE.



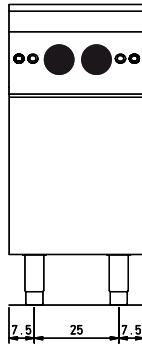
NI74TE



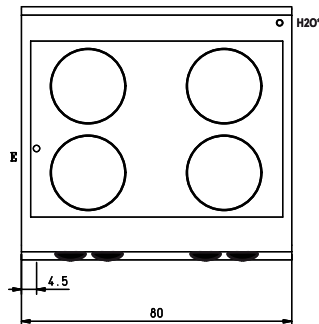
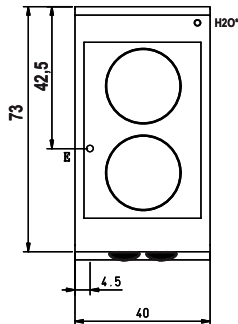
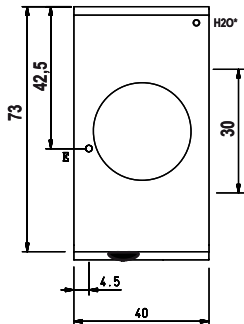
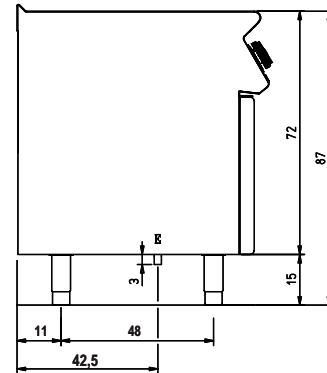
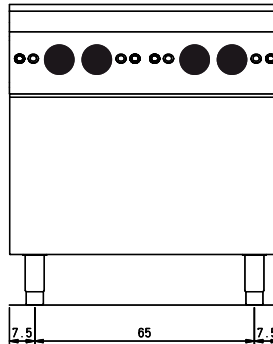
NI78TE



NI74E



NI78E



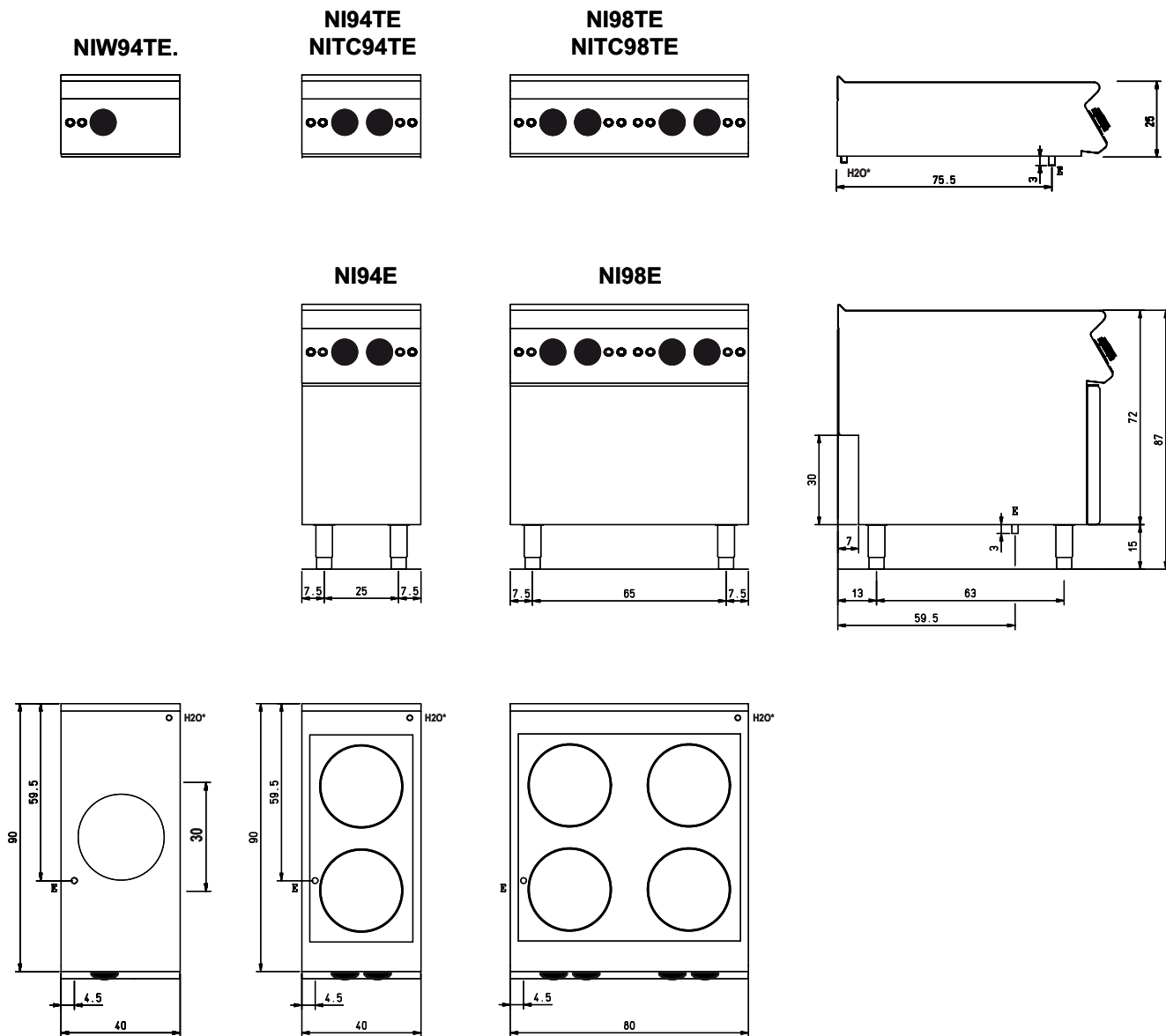
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H20* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

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

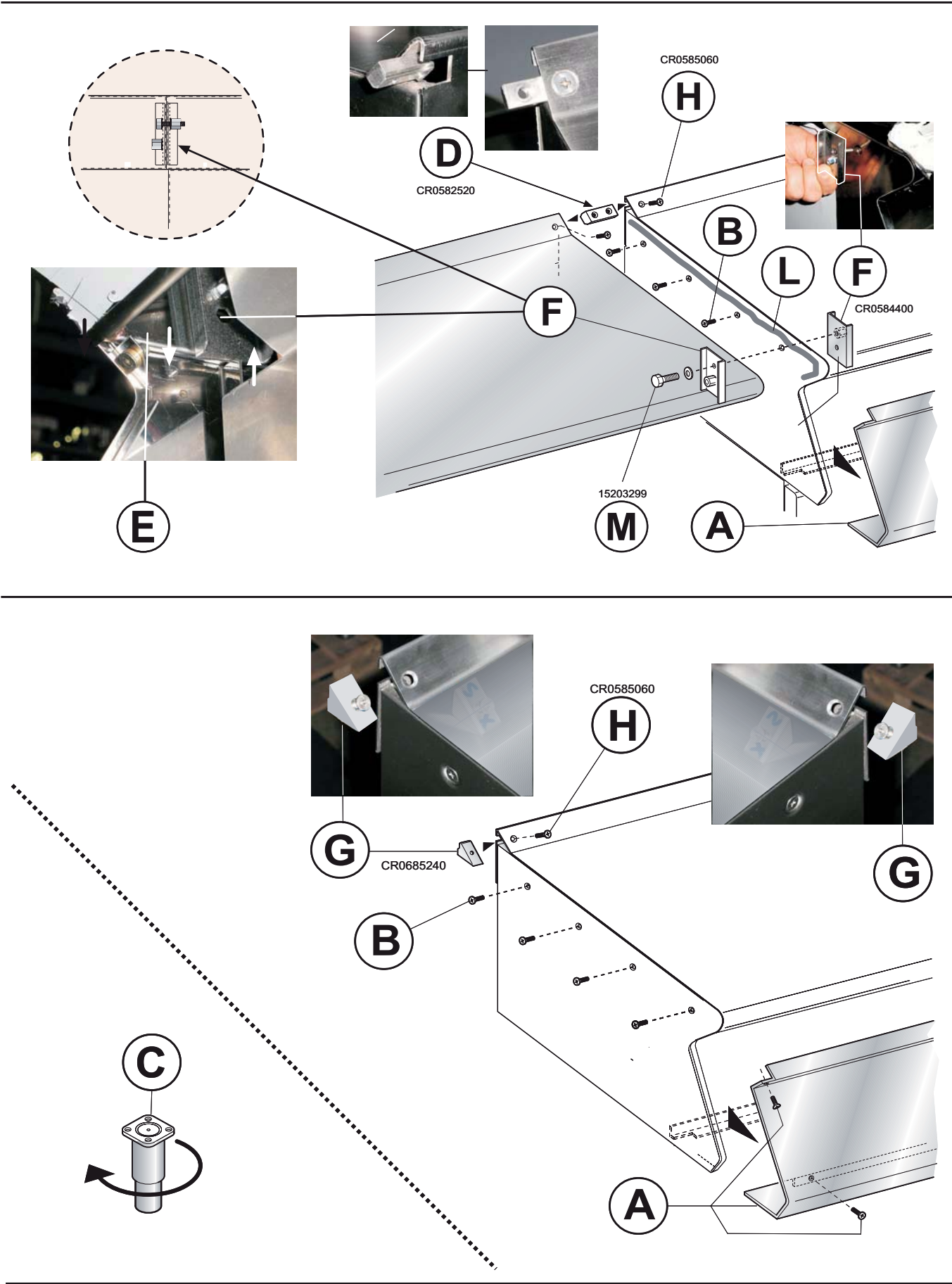


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

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



T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten							
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning		Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
		V					
	mm	Hz	kW		-		
NI94E	400	400	3	50	10	4 G 2,5	
NI94TE	400	400	3	50	10	4 G 2,5	
NI98E	800	400	3	50	20	4 G 6	
NI98TE	800	400	3	50	20	4 G 6	
NI74E	400	400	3	50	7	4 G 2,5	
NI74TE	400	400	3	50	7	4 G 2,5	
NI78E	800	400	3	50	14	4 G 6	
NI78TE	800	400	3	50	14	4 G 6	
NI7C94TE	400	400	3	50	14	4 G 2,5	
NI7C98TE	800	400	3	50	28	4 G 10	
NIW94TE	400	400	3	50	5	4 G 1,5	
NIW74TE	400	400	3	50	5	4 G 1,5	
NIW74TE2	400	230	3	50	5	4 G 1,5	
NIW94TE2	400	230	3	50	5	4 G 1,5	

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

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

- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura.

- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento 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.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- 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 lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

3.1 IMBALLO

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

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

3.2 APPARECCHIATURA

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da

personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

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

4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

5 DISIMBALLO

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

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

6 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 20 cm dalle pareti circostanti.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

6.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

6.3 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 (F).

7 COLLEGAMENTI

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

7.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore onnipolare di portata adeguata, con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- 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.

7.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

7.3 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.

7.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

8 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento 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.
- Non utilizzare l'apparecchiatura senza i filtri prescritti.
- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o rotture, la cucina ad induzione non deve essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- In seguito alla trasmissione di calore dalla pentola, la piastra vetroceramica è molto calda dopo ogni processo di cottura e quindi non deve essere toccata (si evitano ustioni).
- Non appoggiare oggetti metallici (attrezzi, coltelleria, ecc.) vicino alle zone di cottura in quanto possono riscaldarsi molto velocemente.
- Durante l'utilizzo prestare attenzione ad anelli, orologi od oggetti simili indossati dall'utente in quanto possono riscaldarsi se troppo vicini alla zona di cottura.
- Gli utilizzatori devono essere informati circa il potenziale pericolo per le persone con stimolatori cardiaci o protesi metalliche.

9 USO DELL'INDUZIONE/WOK

AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.
- Non lasciare accese le piastre senza pentola sopra o con pentola vuota.
- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.
- 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 per la messa in funzione degli elementi radianti ha le seguenti posizioni di utilizzo:

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

10 PERIODI DI INUTILIZZO

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

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- 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.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di 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 lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

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.

11 FILTRI

FILTRI ARIA

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

12 MESSA IN SERVIZIO

Dopo 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".

12.1 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.

13 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

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

Se le spie rossa e verde sono spente:

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

Se le spie rossa e verde funzionano:

- Controllare e contare i lampeggi della spia verde. Dopo un lampeggio lungo segue un certo numero di lampeggi corti. Tale numero è il codice del messaggio di guasto secondo la seguente tabella:

ERRORE	MESSAGGIO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
1	Corrente elevata	Pentolame non adatto, induttore sbagliato o difettoso	Usare pentolame adatto, controllare l'induttore
2	Assenza corrente sull'induttore	Connessione induttore difettosa	Collegare l'induttore correttamente
3	Elevata temperatura generatore	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro
4	Temperatura zona di cottura troppo alta o troppo bassa	Pentola vuota, sensore temperatura difettoso	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la zona prima di riaccendere
5	Unità di controllo difettosa	Collegamento difettoso o guasto organi della manopola	Verificare il collegamento. Verificare/sostituire il componente

6	Temperatura interna troppo alta	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso, vicinanza a fonti di calore esterne	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro, rimuovere la fonte di calore esterna
7	Avaria sensore di temperatura zona di cottura	Corto circuito sul sensore	Verificare/sostituire il componente
8	Guasto alimentazione	Guasto alimentazione o sincronizzazione di rete	Verificare l'alimentazione
10	Errore di comunicazione	Guasto sul LIN o CAN-Bus, assenza di connessione fra tastiera e generatore	Disconnettere dalla rete e controllare le connessioni
11	Errore di inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Attendere, l'apparecchio si resetterà in circa 30 secondi
		Connessione sbagliata dell'unità di controllo	Collegare l'unità di controllo sul corretto attacco
12	Guasto corrente alimentazione	Guasto mentre si misura la corrente di alimentazione	Verificare la connessione alla rete
13	Errore di connessione alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
14	Errore di adattatore alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
15	Protezione circuiti elettrici	Pentola vuota, sensore difettoso	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la zona prima di riaccendere. Scollegare il generatore e riconnetterlo dopo un paio di minuti.

14 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

Sostituzione elemento induttore del piano di cottura

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

Sostituzione elemento induttore del Wok

- Smontare il pannello comandi e la facciata.

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

Sostituzione regolatore di temperatura

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

Sostituzione generatore

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

Sostituzione piano vetroceramica

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

15 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

16 COMPONENTI PRINCIPALI

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	12
1 GERÄTEDATEN	12
2 ALLGEMEINE HINWEISE	12
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	12
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	12
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	12
REINIGUNGSHINWEISE	12
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	12
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	12
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	12
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	13
5 AUSPACKEN	13
6 GERÄTEAUFSTELLUNG	13
7 ANSCHLÜSSE.....	13
8 INBETRIEBNAHME	13
BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	14
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	14
9 GEBRAUCH DES INDUKTIONSHERDS	14
10 STILLSTANDZEITEN.....	14
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	14
REINIGUNGSHINWEISE	14
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	15
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	15
12 INBETRIEBNAHME	15
13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	15
14 ERSATZ VON BAUTEILEN	16
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	16
15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	16
16 HAUPTKOMPONENTEN	16

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.

Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist 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 Abflüsse nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

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

Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät 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.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn 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 entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflüsse nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist 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 Abflüsse nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- 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.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

3.1 VERPACKUNG

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

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

3.2 GERÄT

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.

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

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist 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 Abflussoffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät entsprechend den UNI 8723 Sicherheitsnormen und dem Ministerialdekret Nr. 74 vom 12.04.1996.

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

5 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.

6 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang 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 20 cm von den angrenzenden Wänden ein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

6.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

6.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

6.3 GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende am nächsten gelegene Schraube von jeder der 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 (F).

7 ANSCHLÜSSE

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

7.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- 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.

7.2 ERDUNGS- UND POTENZIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE

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.

7.3 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.

7.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflüsse 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 Bodenablaufschaucht mit Gitter und Siphon an.

8 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät 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.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn 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 entflammbaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussoffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne die vorgeschriebenen Filter.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Induktionsherd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Infolge der Wärmeübertragung vom Topf ist die Glaskeramikplatte nach jedem Garvorgang sehr heiß und darf daher nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Keine Metallgegenstände (Utensilien, Messer, usw.) in die Nähe der Kochzonen legen, denn diese können sich sehr schnell erhitzen.
- Falls Sie während der Benutzung Ringe, Uhren u.ä. tragen, beachten Sie, dass sich diese erhitzen können, wenn sie der Kochzone zu nahe kommen.
- Die Benutzer müssen über die potenzielle Gefahr für Träger von Herzschrittmachern oder Metallprothesen informiert sein.

9 GEBRAUCH DES INDUKTIONSHERDS /WOK

GEBRAUCHSHINWEISE

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

- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Den Wokherd mit der hierfür vorgesehenen Spezialpfanne verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatten 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

Die Schaltknebel für die Inbetriebsetzung der Induktionselemente hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 1 Mindesttemperatur
- 2 ÷ 5 Zwischentemperaturstufen
- 6 Höchsttemperatur

10 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Töpfe.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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.

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

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.

11 FILTER

Luftfilter

- 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.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist 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 Abflusöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, den Luftfilter muß regelmäßig überprüfen und reinigen.

12 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" nachschlagen.

12.1 ELEKTROGERÄTE

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.

13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
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 Einschalten ausgelöst	Kurzschluss am Generator	Generator ersetzen
Kochzone heizt nicht auf	Topfdurchmesser geringer als 12cm	Geeignete Töpfe verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen

Wenn die rote und grüne Kontrolllampe 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 Kontrolllampe 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:

FEHLER	MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
1	Zu hoher Strom	Töpfe ungeeignet, falsche oder defekte Induktionsspule	Geeignete Töpfe verwenden, Induktionsspule kontrollieren

2	Kein Strom an der Induktionsspule	Anschluss der Induktionsspule defekt	Induktionsspule korrekt anschließen
3	Hohe Temperatur am Generator	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Laufräder reinigen und ihre Drehung kontrollieren, Filter reinigen
4	Temperatur der Kochzone zu hoch oder zu niedrig	Leerer Topf, Temperaturfühler defekt	Kochtopf vom Herd nehmen, Kochzone ausschalten und abkühlen lassen bevor sie wieder eingeschaltet wird
5	Regeleinheit defekt	Fehlerhafter Anschluss oder Defekt von Teilen des Bedienknebels	Anschluss überprüfen. Komponente überprüfen/ersetzen
6	Zu hohe Innentemperatur	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Laufräder reinigen und ihre Drehung kontrollieren, Filter reinigen, externe Wärmequelle entfernen
7	Temperaturfühler im Kochbereich defekt	Kurzschluss am Fühler	Komponente überprüfen/ersetzen
8	Fehlerhafte Stromversorgung	Fehlerhafte Stromversorgung oder Netzsynchronisation	Stromzufuhr überprüfen.
10	Kommunikationsfehler	Defekt an LIN oder CAN-Bus, kein Anschluss zwischen Tastatur und Generator	Vom Netz trennen und Anschlüsse kontrollieren
11	Initialisierungsfehler	Fehler während der Hardwareinitialisierung	Warten, nach ca. 30 Sekunden erfolgt ein Reset des Geräts
		Falscher Anschluss der Regeleinheit	Regeleinheit am richtigen Anschluss anschließen
12	Netzstromfehler	Fehler bei Netzstrommessung	Netzanschlüsse kontrollieren
13	Fehlerhafter Netzanschluss	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungsspannung	Netzanschluss überprüfen
14	Falscher Netzadapter	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungsspannung	Netzanschluss überprüfen

15	Schutz der Stromkreise	Leerer Topf, Sensor defekt	Kochtopf vom Herd nehmen, Kochzone ausschalten und abkühlen lassen bevor sie wieder eingeschaltet wird. Den Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschließen
----	------------------------	----------------------------	--

14 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 Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

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

- Das Bedienfeld und das Frontteil entfernen.
- Die Induktionsspule an der am Generator befindlichen Klemmleiste abklemmen.
- Die Induktionsspule nach unten herausziehen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Temperaturreglers

- Bedienfeld entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Generators

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

Ersatz des Glaskeramikfelds

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

15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

16 HAUPTKOMPONENTEN

- Glaskeramikfeld
- Glaskeramik Wok mit Induktionsspule
- Kontrolllampe
- Induktionsspulen
- Generator
- Störfilter

GENERAL INFORMATION.....	18
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	18
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	18
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	18
REMINDEES FOR THE USER	18
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	18
REMINDEES FOR CLEANING	18
3 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE.....	18
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	18
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	18
4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	18
5 UNPACKING	19
6 POSITIONING	19
7 CONNECTIONS.....	19
8 COMMISSIONING	19
INSTRUCTIONS FOR USE.....	19
REMINDEES FOR THE USER	19
9 USING THE INDUCTION HOB	20
10 PROLONGED DISUSE.....	20
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	20
REMINDEES FOR CLEANING	20
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	20
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	20
12 COMMISSIONING	21
13 TROUBLESHOOTING.....	21
14 REPLACING COMPONENTS.....	21
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	21
15 CLEANING THE INTERIOR	22
16 MAIN COMPONENTS	22

GENERAL INFORMATION

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

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the 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.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance 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.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

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

REMINDERS FOR CLEANING

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

3 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

3.1 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).

3.2 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.

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the 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.

4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with no. 74 of 12 April 1996.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

5 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.

6 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 20 cm from adjacent walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

6.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

6.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances 40 cm in width that are individually installed must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

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

7 CONNECTIONS

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

7.1 ELECTRICAL CONNECTIONS

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

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- 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.

7.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

7.3 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.

7.4 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.

8 COMMISSIONING

See Chapter "INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance 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.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use the appliance without the filters.
- Under no circumstances should the induction cooker be switched on if the glass ceramic hob is cracked or broken. This could be dangerous.
- With the transmission of heat from pots, the glass ceramic hob becomes extremely hot and must therefore never be touched after cooking (risk of burns).
- Do not place metal items (utensils, knives, etc.) near the cooking zones since these can heat up very quickly.
- During use, take care when wearing rings, watches and similar items since these can become extremely hot if too close to the cooking zone.
- Users must be informed of the potential risks for individuals fitted with a heart pacemaker or metallic prosthesis.

9 USING THE INDUCTION HOB WOK

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- Use flat-bottomed pans. On the wok must be use the specific 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 specifically designed for induction cookers and beware of those which are very cheap.

SWITCHING ON AND OFF

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

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

10 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.

- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
 - Leave pot lids open.
 - Shut off taps and main switches upline of appliances.
- Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

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

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.

11 FILTERS

AIR FILTERS

- To avoid breakage and damaging the application, check and clean the filter regularly. This operation must be carried out by an authorized technician (the filter is inside the appliance).
- To clean the filter remove it from its 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.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer , in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the 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.
- To avoid breakage and damaging the application, check and clean the filter regularly.

12 COMMISSIONING

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

12.1 ELECTRICAL APPLIANCES

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.

13 TROUBLESHOOTING

FAULT	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
Insufficient heating of cooking zone	Unsuitable pans	Use suitable pans
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Defective knob parts	Check/replace the part
Cooking zone operates without pan. Small metal items heat up	Defective pot detection sensor	Replace the generator
The appliance does not switch on	Fuses blown or interruption of power supply	Check connections
The fuses blow when the appliance is switched on	Generator short-circuit	Replace the generator
The cooking zone does not heat	Pan diameter smaller than 12cm	Use suitable pans
	Defective generator	Replace the generator

If the red and green indicator lights are off:

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

If the red and green indicator lights work:

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

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

15	Electrical circuit protection	Empty pan, defective sensor	Remove the pan, switch off the appliance and let the cooking zone cool down before switching on again. Disconnect the generator and reconnect it again after a few minutes.
----	-------------------------------	-----------------------------	---

14 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

Replacing the hob inductor element

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

Replacing the Wok inductor element

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

Replacing the temperature regulator

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

Replacing the generator

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

Replacing the glass ceramic hob

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

15 CLEANING THE INTERIOR

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

16 MAIN COMPONENTS

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES	24
1 DONNÉES DE L'APPAREIL.....	24
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	24
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	24
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	24
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	24
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	24
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	24
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	24
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	24
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	25
5 DÉBALLAGE.....	25
6 MISE EN PLACE	25
7 RACCORDEMENTS	25
8 MISE EN SERVICE.....	25
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	25
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	25
9 UTILISATION DE L'INDUCTION	26
10 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	26
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	26
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	26
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	27
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	27
12 MISE EN SERVICE.....	27
13 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	27
14 REMPLACEMENT DES PIÈCES.....	28
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES.....	28
15 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	28
16 PIÈCES PRINCIPALES	28

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous.

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

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.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler 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 il doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- 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.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

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

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- 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 laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 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).

3.2 APPAREIL

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

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

- Ne pas le jeter dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire attentivement ce manuel. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs

qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

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

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité UNI 8723 et au D.M. n° 74 du 12.04.1996.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

5 DÉBALLAGE

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

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

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 20 cm minimum des murs.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

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

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

6.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

6.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commandes (A).
- 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 (C) soient alignés.
- 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 (F).

7 RACCORDEMENTS

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

7.1 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 de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- 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.

7.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace.

Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

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

7.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE L'EAU

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.

7.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. La vapeur 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.

8 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN".

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire attentivement ce manuel. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.

- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler 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 il doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les filtres préconisés.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière à induction ne doit pas être mise en service car elle deviendrait dangereuse.
- Suite à la transmission de chaleur provenant de la casserole, la plaque vitrocéramique est très chaude après chaque cycle de cuisson, raison pour laquelle elle ne doit pas être touchée (risque de brûlures).
- Ne pas poser d'objets métalliques (outils, coutellerie, etc.) près des zones de cuisson car ils peuvent chauffer très rapidement.
- Pendant son utilisation, faire attention aux bagues, montres ou objets similaires portés par l'utilisateur car ces objets sont susceptibles de chauffer à proximité de la zone de cuisson.
- Les utilisateurs doivent être informés des risques potentiels pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des prothèses en métal.

9 UTILISATION DE L'INDUCTION /WOK

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Utiliser des casseroles à fond plat. Sur le wok utiliser spécifiques casseroles.
- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole 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 des éléments radiants a les positions suivantes :

- 0 Éteint
- 1 Température minimum
- 2 ÷ 5 Températures intermédiaires
- 6 Température maximum

10 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder 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.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus 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 laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

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.

11 FILTRES

Filtres air

- 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, sortez 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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous.

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

12 MISE EN SERVICE

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

12.1 APPAREIL ÉLECTRIQUE

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.

13 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PANNE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole inadaptée	Utiliser une casserole adaptée
Chauffage continu de 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 tableau suivant :

ERREUR	MESSAGE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
1	Courant élevé	Casserole inadaptée, inducteur erroné ou défectueux	Utiliser une casserole adaptée, contrôler l'inducteur
2	Absence de courant sur l'inducteur	Connexion inducteur défectueuse	Relier correctement l'inducteur
3	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
4	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

5	Unité de contrôle défectueuse	Branchement défectueux ou panne pièces de la manette	Vérifier le branchement. Vérifier/remplacer la pièce
6	Température interne trop élevée	Conduits d'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux, proximité de sources de chaleur extérieures	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre, éliminer la source de chaleur extérieure
7	Avarie du capteur de température de la zone de cuisson	Court-circuit au niveau du capteur	Vérifier/remplacer la pièce
8	Panne alimentation	Panne alimentation ou synchronisation de réseau	Vérifier l'alimentation
10	Erreur de communication	Panne sur le LIN ou CAN-Bus, absence de connexion entre clavier et générateur	Déconnecter du réseau et contrôler les branchements
11	Erreur d'initialisation	Erreur durant l'initialisation du matériel	Attendre, l'appareil se remettra à zéro dans les 30 secondes
		Connexion erronée de l'unité de contrôle	Relier l'unité de contrôle sur le raccord correct
12	Erreur de alimentation	Erreur durant le mesurage de l'alimentation	Vérifier la connexion au réseau
13	Erreur de connexion au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
14	Erreur d'adaptateur au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
15	Protection circuits électriques	Casserole vide, capteur défectueux	Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer. Déconnecter le générateur et le reconnecter après quelques minutes.

14 REMPLACEMENT DES PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

Remplacement 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.

Remplacement de l'élément inducteur du Wok

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

Remplacement du régulateur de température

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

Remplacement du générateur

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

Remplacement de la table vitrocéramique

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

15 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

16 PIÈCES PRINCIPALES

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

INFORMACIÓN GENERAL.....	30
1 DATOS DEL EQUIPO	30
2 ADVERTENCIAS GENERALES	30
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	30
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	30
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	30
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	30
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	30
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	30
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	30
4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	31
5 DESEMBALAJE	31
6 EMPLAZAMIENTO	31
7 CONEXIONES	31
8 PUESTA EN SERVICIO	31
INSTRUCCIONES DE USO	31
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	31
9 USO DE LA INDUCCIÓN /WOK	32
10 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	32
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	32
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	32
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	33
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	33
12 PUESTA EN SERVICIO	33
13 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	33
14 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	34
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	34
15 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	34
16 COMPONENTES PRINCIPALES	34

INFORMACIÓN GENERAL

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

1 DATOS DEL EQUIPO

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

2 ADVERTENCIAS GENERALES

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

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

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

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

3.1 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)
- flejes (polipropileno - PP)

3.2 EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

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

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

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo en conformidad con las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

5 DESEMBALAJE

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

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

6 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 20 cm como mínimo de las paredes circundantes.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

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

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

6.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

6.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cadaveral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- 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 (D) para unir los equipos.
- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E).
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F).

7 CONEXIONES

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

7.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada

con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.

- 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.

7.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

7.3 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.

7.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

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

8 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

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

- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable 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.
- No utilizar el equipo sin los filtros indicados.
- No utilizar la cocina de inducción si la placa de vitrocerámica tiene alguna fisura o rotura. El uso sería peligroso.
- No tocar la placa de vitrocerámica durante la cocción, porque las ollas le transmiten mucho calor y puede causar quemaduras.
- No apoyar objetos metálicos (utensilios, cubiertos, etc.) cerca de las zonas de cocción, porque pueden calentarse muy rápidamente.
- Durante el uso, tener cuidado con los anillos, relojes u objetos similares que se lleven puestos, porque pueden calentarse si se los acerca a la zona de cocción.
- Los usuarios deben ser informados del peligro potencial que suponen estos aparatos para los portadores de marcapasos o prótesis metálicas.

9 USO DE LA INDUCCIÓN /WOK

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Utilizar ollas de fondo plano. Utilizar ollas para el wok.
- No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.
- La placa de cocción por inducción, de vitrocerámica, se puede utilizar inmediatamente sin precalentarla.
- No emplear ollas de metal estratificado con cuerpo de aluminio de borde abierto.
- Este sistema de calentamiento funciona solamente con recipientes de materiales adecuados. 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 eficacia 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 de los elementos radiantes tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
- 1 Temperatura mínima
- 2 ÷ 5 Temperaturas intermedias
- 6 Temperatura máxima

10 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas de las ollas abiertas.
- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

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

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.

11 FILTROS

Filtros de aire

- 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.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo 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.
- Para evitar que el equipo se rompa o se deteriore, es necesario controlar y limpiar el filtro de aire periódicamente.

12 PUESTA EN SERVICIO

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

12.1 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.

13 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Menaje inadecuado	Usar recipientes idóneos
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.

E R - ROR	MENSAJE	CAUSA	SOLUCIÓN
1	Corriente elevada	Menaje inadecuado, inductor equivocado o averiado	Usar recipientes idóneos, controlar el inductor
2	No llega corriente al inductor	Conexión incorrecta del inductor	Conectar adecuadamente el inductor
3	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
4	Temperatura de la zona de cocción demasiado alta o baja	Olla vacía, sensor de temperatura averiado	Quitar la olla, apagar la zona y dejarla enfriar antes de encenderla otra vez
5	Unidad de control averiada	Conexión incorrecta o piezas del mando averiadas	Controlar la conexión. Controlar/sustituir el componente
6	Temperatura interior demasiado alta	Conductos de aire obstruidos, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura averiado, proximidad de fuentes de calor externas	Controlar y liberar los conductos, limpiar los ventiladores y controlar la rotación, limpiar el filtro, quitar la fuente de calor externa
7	Avería del sensor de temperatura de la zona de cocción	Cortocircuito en el sensor	Controlar/sustituir el componente
8	Fallo de la alimentación	Fallo de alimentación o de sincronización de la red	Controlar la alimentación

10	Error de comunicación	Fallo de LIN o CAN-Bus, no hay comunicación entre teclado y generador	Desconectar el equipo de la red y controlar las conexiones
11	Error de inicialización	Error durante la inicialización del hardware	Esperar, el equipo se restablecerá en 30 segundos
		Unidad de control mal conectada	Enchufar la unidad de control en la conexión adecuada
12	Error de la alimentación	Error durante la medición de la alimentación	Controlar la conexión a la red
13	Error de conexión a la red	Tensión de alimentación demasiado alta o baja	Controlar la conexión a la red
14	Error del adaptador de red	Tensión de alimentación demasiado alta o baja	Controlar la conexión a la red
15	Disparo de la protección de los circuitos eléctricos	Olla vacía, sensor averiado	Quitar la olla, apagar la zona y dejarla enfriar antes de encenderla otra vez. Desconectar el generador y conectarlo unos minutos después.

- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

16 COMPONENTES PRINCIPALES

- PLACA DE VITROCERÁMICA
- Vitrocerámica wok con inductor
- Testigo
- Elementos inductores
- Generador
- Filtro contra interferencias

14 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

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

Sustitución del elemento inductor de la placa de cocción

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

Sustitución del elemento inductor del wok

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

Sustitución del regulador de temperatura

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

Sustitución del generador

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

Sustitución de la placa de vitrocerámica

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

15 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.

ALGEMENE INFORMATIE.....	36
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	36
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	36
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	36
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	36
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	36
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	36
3 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	36
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	36
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	36
4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	37
5 UITPAKKEN.....	37
6 PLAATSING	37
7 VERBINDINGEN.....	37
8 INBEDRIJFSTELLING	38
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	38
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	38
9 GEBRUIK VAN DE INDUCTIEPLAAT /WOK	38
10 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	38
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	38
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	38
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	39
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	39
12 INBEDRIJFSTELLING	39
13 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	39
14 VERVANGING VAN ONDERDELEN	40
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	40
15 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	40
16 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	40

ALGEMENE INFORMATIE

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

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoo-

fdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

3 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

3.1 VERPAKKING

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

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

3.2 APPARAAT

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

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

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

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt

wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

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

4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen .

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

5 UITPAKKEN

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

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

6 PLAATSIING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 20 cm tot de wanden eromheen.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes

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

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

6.2 BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

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

6.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Verwijder de bevestigingsschroef die zich het dichtst bij het bedieningspaneel bevindt van elk van de zijanten die met elkaar verbonden moeten worden (B).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten

met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsplaatje (D) te schroeven.

- Draai één van de plaatjes aan de binnenkant van de apparaten die met elkaar verbonden moeten worden (E) 180°.
- Verbind de apparaten door de schroef M5x40 in het tegengestelde inzetstuk (F) te draaien.

7 VERBINDINGEN

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

7.1 VERBINDING MET HET ELEKTRICITEITSNET

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

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

7.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

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

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

7.3 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluiterkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

7.4 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpan.

8 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik het apparaat niet zonder de voorgeschreven filters.
- Als de glaskeramiekplaat gebarsten of kapot is, mag de inductiekookplaat niet in werking worden gesteld. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Vanwege de warmteoverdracht door de pan is de glaskeramiekplaat erg heet na elk bereidingsproces, en mag hij dus niet worden aangeraakt (om brandwonden te vermijden).
- Leg geen metalen voorwerpen (gereedschappen, messen, enz.) in de buurt van de bereidingszones, want zij kunnen heel snel heet worden.
- Let tijdens het gebruik op ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen die de gebruiker draagt, want deze kunnen heet worden als ze te dicht in de buurt van de bereidingszone komen.
- De gebruikers moeten op de hoogte worden gesteld van het mogelijke gevaar voor personen met pacemakers of metalen prothese.

9 GEBRUIK VAN DE INDUCTIEPLAAT /WOK

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Gebruik de specifieke pan op de Wok.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.
- De inductiekookplaat (van glaskeramiek) is klaar voor het gebruik, er is geen voorverwarmingsfase nodig.
- Gebruik geen pannen van gelaagd metaal met een aluminium lichaam met open rand.
- Dit verwarmingssysteem functioneert niet met ongeschikte materialen. Dit zijn: roestvrij staal met nikkelchroom, aluminium, koper, messing, glas, porselein.
- Pannen met een doorsnede van minder dan ongeveer 12 cm worden niet herkend door het systeem, en de verwarming blijft uitgeschakeld.
- Geadviseerd wordt om pannen te gebruiken met een doorsnede van maximaal 28 cm, voor een maximale efficiëntie van de verwarming.
- Laat de plaat niet ingeschakeld zonder of met een lege pan.
- Let op bij het verplaatsen van de pannen. De glaskeramiekplaat kan worden beschadigd als ertegen gestoten wordt.
- Zet de pan in het midden van de bereidingszone.
- Geadviseerd wordt om speciaal voor inductie ontwikkelde pannen te gebruiken. Al te goedkope pannen zijn over het algemeen niet betrouwbaar.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERWARMING

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

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 ÷5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

10 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels van de pannen open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten functioneren op de laagste temperatuur.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAGEN VAN ROESTVRIJ STAAL

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

11 FILTERS

Luchtfilters

- Om breuk en beschadigingen van de toepassing te vermijden, moet het luchtfilter regelmatig schoon. Moet dit worden gedaan door een geautoriseerd technicus (het filter zit binnenin het apparaat).
- Haal de filter uit zijn zitting om het schoon te maken: als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met een ontvettende zeep, waarna het afgespoeld en afgedroogd moet worden. Breng het filter daarna terug in zijn zitting aan. Vervang het filter wanneer het van kwaliteit verslechterd is.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Om breuk en beschadigingen van de toepassing te vermijden, moet het luchtfilter regelmatig schoon.

12 INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat

worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf "Oplossen van storingen", verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

12.1 ELEKTRISCHE APPARATEN

Pas de volgende procedure toe om het apparaat in te schakelen:

- Verwijder eventuele pannen van de bereidingszones.
- Controleer of de bereidingszones uit zijn.
- Schakel de spanning naar het apparaat in met de hoofdschakelaar op het apparaat zelf: de groene lampjes knipperen één keer (daarna mogen ze niet branden of knipperen)
- Schakel de bereidingszones in en verhoog het niveau: het groene lampje van de zones moet regelmatig knipperen om aan te geven dat er geen pan aanwezig is.
- Zet een pan met water op elke zone: het groene lampje blijft vast branden.
- Breng het vermogen op het maximum: na enkele minuten start de ventilator.
- Controleer de stroomwaarden van elke fase.

13 OPLOSSEN VAN STORINGEN

DEFECT	OORZAAK	CORRIGERENDE ACTIE
De bereidingszone wordt onvoldoende verhit	Pan niet geschikt	Gebruik geschikte pannen
De bereidingszone wordt voortdurend verhit met het maximale vermogen	Onderdelen van de knop defect	Controleer/vervang de component
De kookzone functioneert zonder pan. Kleine metalen voorwerpen worden warm	Pansensor defect	Vervang de generator
Het apparaat gaat niet aan	Zekeringen of onderbreking in de voeding	Controleer de aansluitingen
De zekeringen grijpen in bij de inschakeling	Kortsluiting op de generator	Vervang de generator
De bereidingszone wordt niet warm	Pandiameter kleiner dan 12 cm	Gebruik geschikte pannen
	Generator defect	Vervang de generator

Als de rode en groene lampjes uit zijn:

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

Als de rode en groene lampjes werken:

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

FOUT	MELDING	OORZAAK	CORRIGERENDE ACTIE

1	Hoge stroom	Pannen niet geschikt, verkeerde of defecte inductor	Gebruik geschikte pannen, controleer de inductor
2	Geen stroom op de inductor	Aansluiting inductor defect	Sluit de inductor goed aan
3	Hoge temperatuur generator	Luchtleidingen verstopt, ventilator geblokkeerd, filter verstopt, temperatuursensor defect	Controleer de leidingen en hef de verstopping op, maak de ventilatoren schoon en controleer het draaien ervan, maak het filter schoon
4	Temperatuur kookzone te hoog of te laag	Pan leeg, temperatuursensor defect	Haal de pan weg, schakel de zone uit en laat deze afkoelen alvorens hem weer in te schakelen
5	Besturingseenheid defect	Verbinding van knoponderdelen defect of kapot	Controleer de verbinding. Controleer/vervang de component
6	Interne temperatuur te hoog	Luchtleidingen verstopt, ventilator geblokkeerd, filter verstopt, temperatuursensor defect, nabijheid van externe warmtebronnen	Controleer de leidingen en hef de verstopping op, maak de ventilatoren schoon en controleer het draaien ervan, maak het filter schoon, verwijder de externe verwarmingsbron
7	Storing temperatuursensor bereidingszone	Kortsluiting op sensor	Controleer/vervang de component
8	Probleem in voeding	Probleem in voeding of netwerksynchronisatie	Controleer de voeding
10	Communicatiefout	Defect op LIN of CAN-Bus, geen verbinding tussen toetsenblok en generator	Afkoppelen van het netwerk en de aansluitingen controleren
11	Initialisatiefout	Fout tijdens initialisatie van de hardware	Wachten, het apparaat zal in ongeveer 30 seconden worden gere-set
		Onjuiste aansluiting van de besturingseenheid	Verbind de besturingseenheid met de juiste aansluiting
12	Probleem in leidingenstroom	Mislukking terwijl het meten van de leidingenstroom	Controleer de aansluiting op het netwerk

13	Foute aansluiting op het net	Voedingsspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het netwerk
14	Fout in netadapter	Voedingsspanning te hoog of te laag	Controleer de aansluiting op het netwerk
15	Beveiligingsschakelcircuits	Pan leeg, sensor defect	Haal de pan weg, schakel de zone uit en laat deze afkoelen alvorens hem weer in te schakelen. Koppel de generator af en na enkele minuten weer aan.

14 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

Vervanging inductie-element van de kookplaat

- Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.
- Haal de component naar buiten en koppel hem af.
- Vervang de defecte component.

Vervanging inductie-element van de wok

- Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.
- Maak de inductor los van het klemmenbord op de generator.
- Haal de inductor naar beneden toe weg.
- Vervang de defecte component.

Vervanging temperatuurregelaar

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Vervang de defecte component.

Vervanging generator

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

Vervanging glaskeramiekplaat

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

15 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

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

16 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

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