

**CUCINE ELETTRICHE
AD INDUZIONE ELETTROMAGNETICA
SERIE 900 K4**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

Rev.0 del 10/02/17

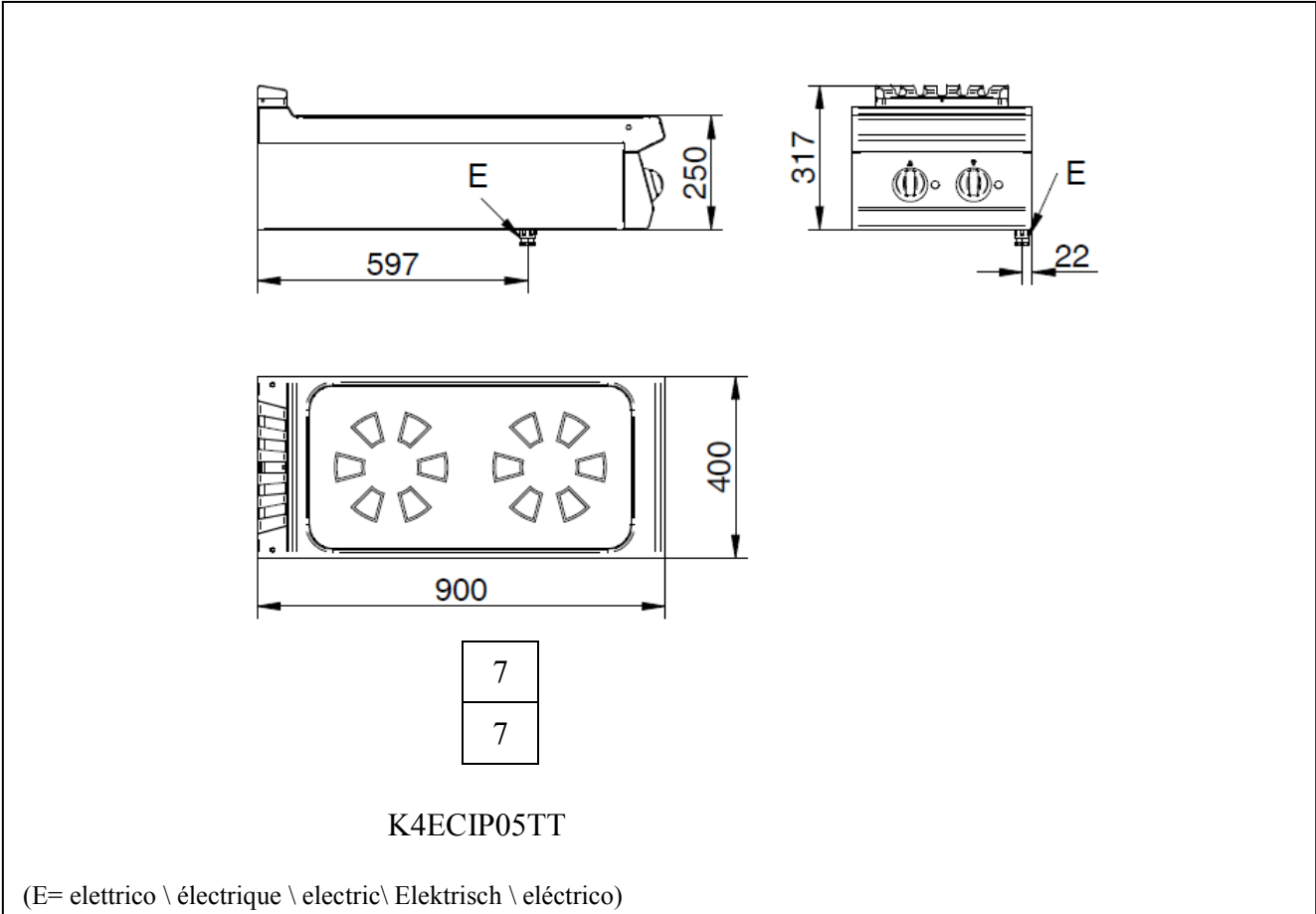


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

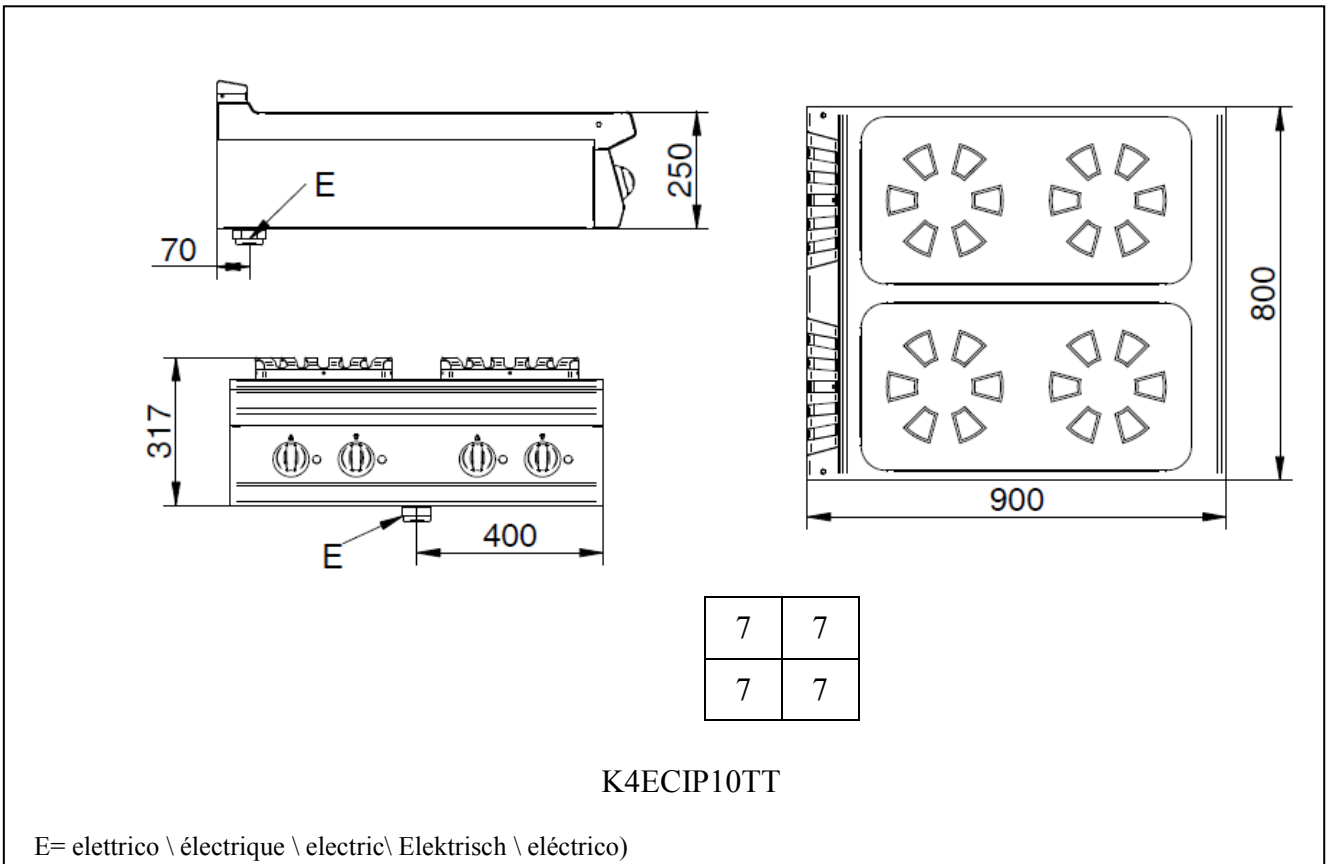


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

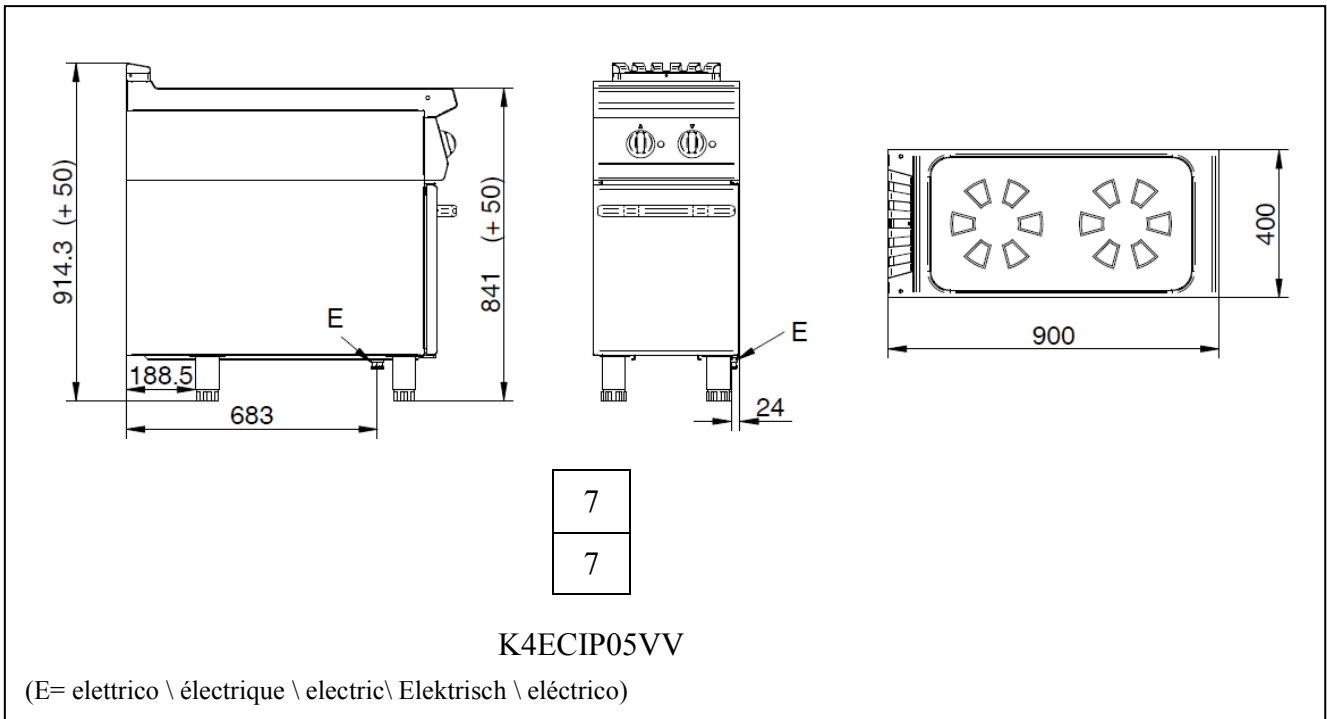


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

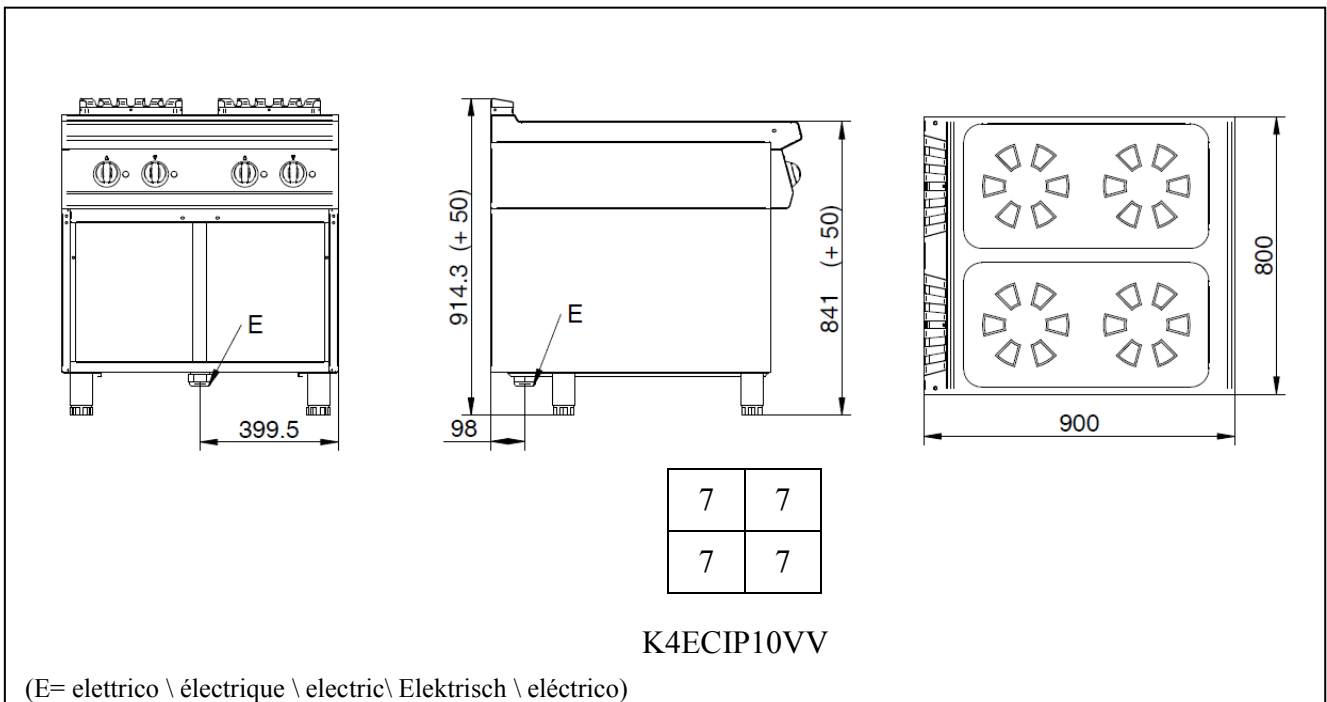


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

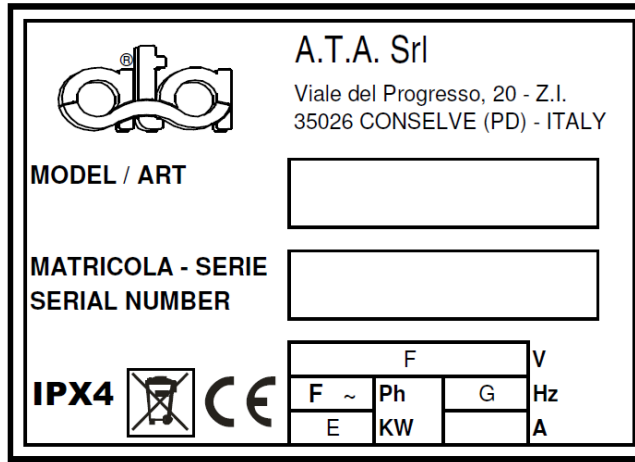


Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

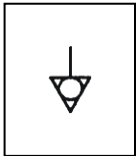


Fig. – Abb. 6: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotenzial símbolo

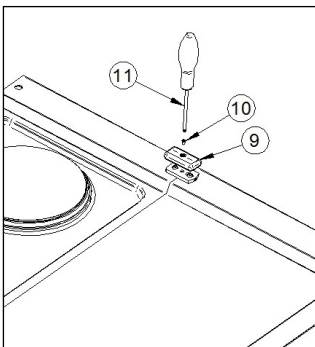
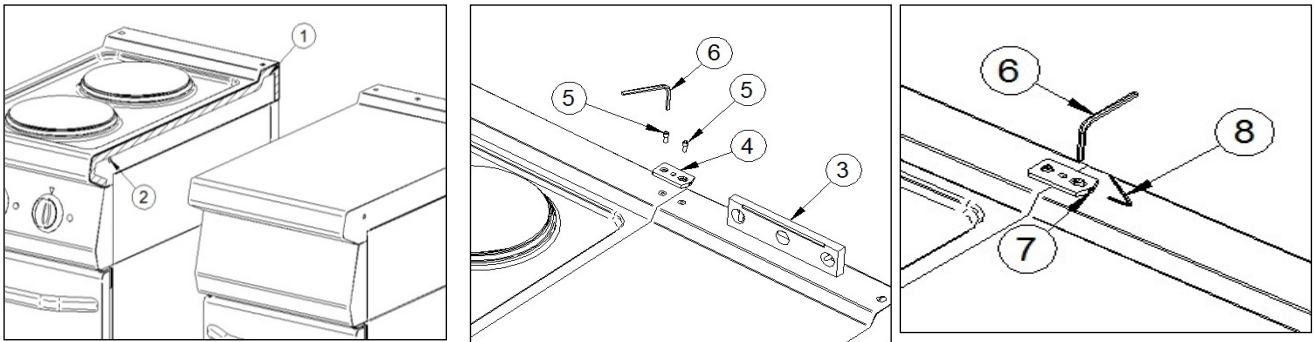


Fig. – Abb. 7, 8, 9, 10: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

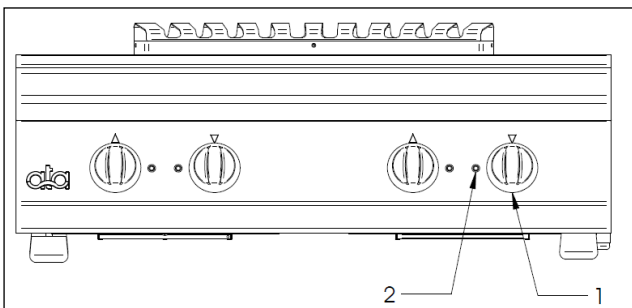


Fig. – Abb. 11 : cucina ad induzione \ cusinière à induction \ induction cookers \ Induktionherd \ cocinas induccion

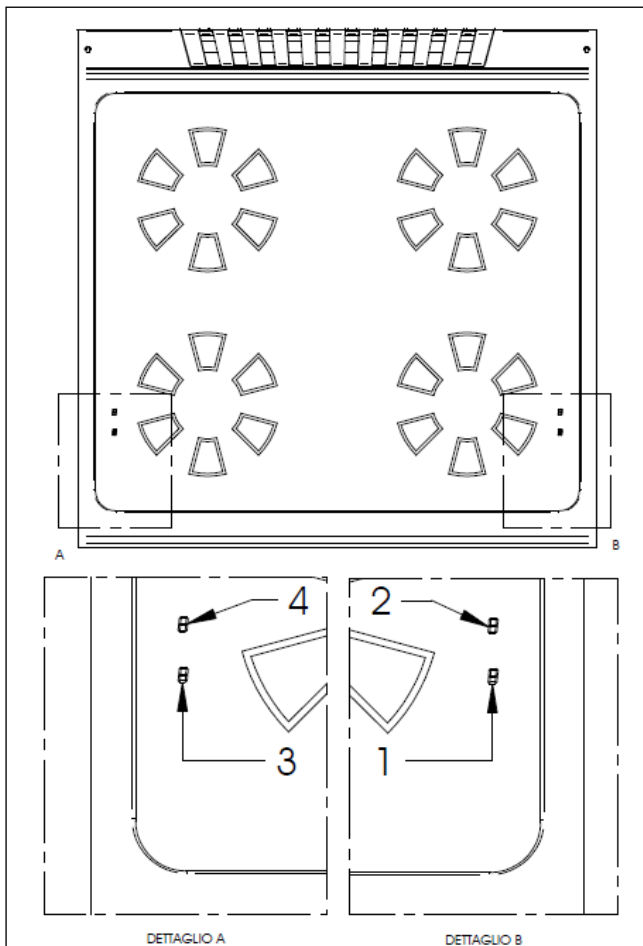


Fig. – Abb. 12: Posizione led sottovetro\ Position du led sous le verre\ Position of the led under the glass ceramic surface\ Position vom Led unter dem Glas\ Posición del LED debajo del cristal

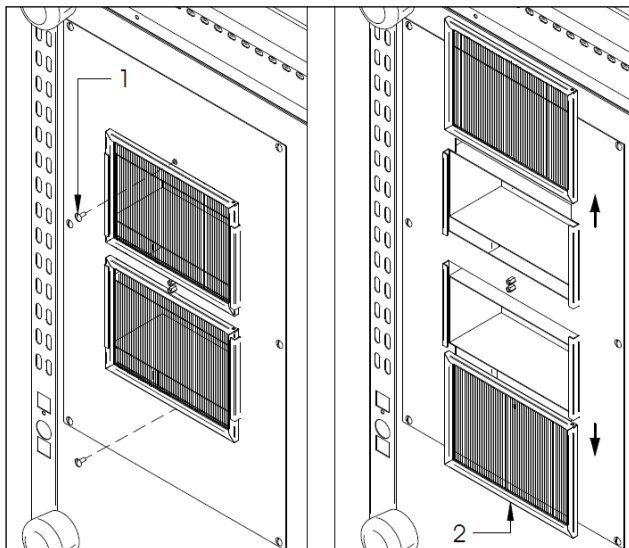


Fig. – Abb. 13 : Filtri\ Filtres\ Filters\ Filter\ Filtros

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Elet. (E) [kW]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm ²]	Ind. 7 kW [N°]
K4ECIP05TT	Cucina induzione 2 piastre Top	400x900x250	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10TT	Cucina induzione 4 piastre Top	800x900x250	28	400 3	50/60	4x10	4
K4ECIP05VV	Cucina induzione 2 piastre + vano aperto	400x900x845	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10VV	Cucina induzione 4 piastre + vano aperto	800x900x845	28	400 3	50/60	4x10	4

AVVERTENZE

Generali

- *L'apparecchiatura è stata progettata per la cottura di cibi in pentole, padelle, casseruole o recipienti similari e idonei a tale uso.*
- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO (con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzata, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*

- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *L'apparecchiatura è dotata di una serie di filtri per trattare l'aria in entrata alla componentistica elettronica, assicurarsi che il filtro sia ciclicamente pulito ed assicurarsi che l'aria aspirata non abbia un alto tasso di grasso (specie se posizionata vicino a friggitrice, frytop o brasiera)*
- *Non ostruire per alcun motivo la sezione di aspirazione o il camino di scarico aria dell'apparecchiatura.*
- *Prestare attenzione a non girare la manopola dell'interruttore a muro per più di 5 volte al giorno, in quanto potrebbe danneggiarsi l'apparecchiatura*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta caratteristiche (fig.5 pag.4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura elettrico ad induzione

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile.

La piastra è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore. Sono evidenziate le zone dedicate alla cottura tramite pentole specifiche per l'uso. Il circuito di comando è costituito da un regolatore di potenza a manopola. Le protezioni intrinseche nell'elettronica di comando provvedono a proteggere il componente ad induzione da eventuali danni. Diverse protezioni salvaguardano il generatore.

Armadio neutro

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettieria si trova dietro il cruscotto. ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla

potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 6 pag. 4.

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all'interno dell'apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig.7, pag.4). Una volta effettuata l'operazione, accostare le apparecchiature da congiungere, rimuovere i cruscotti svitando le due viti di fissaggio e procedere ad inserire nell'inserto filettato (2) (fig.7, pag.4), dall'interno dell'apparecchiatura, la rosetta e la vite M6, presenti nel kit di giunzione. Fissare bene la vite mediante un'opportuna chiave.

Come indicato in figura 6 a pag. 3, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all'apparecchiatura).

Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell'accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull'elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig.9 a pagina 4.

Terminate le operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione (fig.10, pag.4).

Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

ISTRUZIONI D'USO

Piastre induzione (Fig. 11 – pag.4)

Per accendere una superficie di lavoro delle cucine elettriche a induzione procedere nel modo seguente:

- Ruotare la manopola (1), la spia verde (2) si accende per evidenziare la presenza di tensione sull'apparecchiatura.
- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.

- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; sotto il vetro si illumina un led (fig.12 pag.5) che segnala il livello di potenza richiesto (su una scala da 1 a 9 e segnala le eventuali difettosità).
- Il led sottovetro, in assenza della pentola comincia a lampeggiare.
- Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola (1). Una rotazione in senso orario permette la regolazione dal minimo al massimo come riportato dalla serigrafia della manopola. I primi gradi di rotazione corrispondono a basse potenze.
- Il processo di riscaldamento avrà inizio non appena si verifica il contatto tra il fondo della pentola e la superficie di lavoro.
- Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.
- Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore non eroga potenza e quando la si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata precedentemente.
- Una volta spenta la piastra, il ventilatore continuerà a funzionare fino a quando la temperatura del generatore si sarà portata a temperatura ambiente.
- Se il piano è in stand-by, parte la ricerca della pentola, il display mostra **U** e il punto decimale indica se viene erogata la potenza (dopo un minuto, si attiva la modalità risparmio e la ricerca parte ogni 5 secondi). Nel momento in cui viene rilevata la pentola, il display cambia in modalità numerica (1-9)

ATTENZIONE!

- **Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Unità di cottura a induzione possono essere utilizzate esclusivamente con padelle/pentole dal fondo idoneo per l'induzione, che possono essere reperite sul mercato dai produttori/distributori di pentole tradizionali.**
- **non utilizzare mai sistemi a induzione per il riscaldamento di altri strumenti di cottura come fossero idonei per l'induzione!**
- **ATTENZIONE!:** alcune parti del generatore restano sotto tensione anche quando la piastra è spenta.
- **ATTENZIONE!:** non aprire MAI i generatori ad induzione. Pericolo d'alta tensione!

Processo di cottura

Rispetto a una cottura con sistemi convenzionali l'utilizzatore deve procedere con attenzione, con particolare riguardo alle seguenti circostanze che si possono presentare.

La capacità di immagazzinare calore di questo sistema è molto elevata. Quando il grado di riscaldamento viene variato per mezzo della manopola, il cibo raggiunge in poco tempo la temperatura impostata. Pentole o padelle vuote si riscaldano molto velocemente e sono quindi pronte per arrostitire o friggere. Impostare la potenza di riscaldamento in funzione del metodo di cottura desiderato.

Impostare la potenza per mezzo della manopola. Il recipiente dovrebbe essere posizionato al centro della zona di cottura.

Per il riscaldamento di olio o grasso controllare continuamente il recipiente, al fine di evitare un surriscaldamento o l'infiammarsi dell'olio o del grasso.

Il processo di cottura viene interrotto spegnendo l'apparecchio.

Pentolame

Il piano ad induzione funziona in modo corretto con qualsiasi tipo di pentolame che sia adatto all'induzione, in ferro, in ghisa, in ferrocromo, tutte le suddette pentole anche se smaltate.

Il generatore accetta tutti i suddetti tipi di pentole e si adegua in tempo reale per erogare pressoché la stessa potenza. Le pentole devono avere il diametro del fondo superiore a 12 cm. ed essere a fondo piatto, mentre pentole con diametri superiori a 26 cm potrebbero avere un discreto calo nella resa.

Il generatore non accetta pentole con le specifiche qui sotto riportate.

Pentole da non utilizzare:

- Con diametro inferiore a 12 cm.
- con fondo in alluminio, bronzo, rame.
- Pentole o pirofile in ceramica o vetro.
- Pentole con fondo curvo o con piedini

Norme di sicurezza per l'utilizzatore

- **La zona riscaldata (vetroceramica) si riscalda per effetto del riscaldamento del fondo della pentola.** Per evitare lesioni da bruciatura, non toccare la zona riscaldata.
- Per evitare il surriscaldamento del fondo-pentola da cottura con recipiente vuoto, non riscaldare il fondo inavvertitamente.
- Nella cottura contemporanea di più pentole si deve fare attenzione affinché i manici non si tocchino e che questi si trovino possibilmente al di fuori del campo magnetico indotto: i manici possono scaldarsi sensibilmente a seconda del materiale!
- I fondo-pentola devono sempre trovarsi a una certa distanza l'uno dall'alto e non dovrebbero sfiorarsi.
- Pericolo di scottatura! E' consigliato l'utilizzo del guanto atermico o di presine.
- Spegnere la zona di cottura quando si deve togliere per un po' la pentola. In questo modo si evita l'attivazione automatica del processo di riscaldamento, non appena un recipiente viene rimesso sulla zona di cottura. Così si evita un riscaldamento non intenzionale, cioè una persona che vuole utilizzare la cucina a induzione, deve attivare il processo di riscaldamento attraverso la rotazione in senso orario del regolatore.
- Non interporre carta, cartoni, stoffa etc. tra il fondo-pentola e la zona riscaldata, dal momento che queste sostanze si potrebbero incendiare.
- Siccome oggetti metallici si scaldano molto velocemente a contatto con la zona di riscaldamento in funzione, non poggiare sul piano cottura nessun altro oggetto eccetto pentole (per esempio lattine chiuse, fogli di alluminio, posate, gioielli, orologi etc.).
- Non appoggiare carte di credito, telefoniche, cassette o altri oggetti magnetizzabili sul piano a induzione in vetroceramica.
- Il sistema a induzione è dotato di un proprio sistema di aerazione e raffreddamento. Evitare che le fessure per l'afflusso e l'espulsione dell'aria vengano occluse con qualche oggetto (es. stoffa). Questo causerebbe un surriscaldamento e di conseguenza uno spegnimento del modulo.
- Evitare la penetrazione di fluidi nelle apparecchiature e la fuoriuscita di acqua o vivande dal bordo-pentola. Non pulire il piano cottura con un getto d'acqua.
- Quando lo spessore in vetroceramica della zona di cottura viene incrinato o rotto, si deve spegnere l'unità di cottura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non toccare le parti e/o i componenti interni del modulo.
- Non pulire assolutamente con getto d'acqua
- Non toccate alcun pezzo interno dell'apparecchio.
- **Si consiglia alle persone con pacemaker o altri impianti metallici di rivolgersi al proprio medico per verificare se sono autorizzati ad operare nelle vicinanze di un piano cottura ad induzione.**

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

Per i modelli ad induzione:

Di seguito viene riportata una tabella con i guasti più probabili e i suggerimenti per la risoluzione.

Problema evidenziato	Possibile causa	Possibile soluzione
Nessun riscaldamento – lampada di funzionamento spenta	Manca alimentazione	Verificare il collegamento alla rete – verificare i fusibili
	Accertarsi di aver ruotato la manopola in senso orario	Ruotare la manopola
	Accertarsi di aver posizionato correttamente la pentola idonea	Posizionarla correttamente
	Pentola non idonea	Mettere pentola adatta
	Pentola con diametro del fondo inferiore a 12 mm	Mettere pentola adatta
	Pentola sistemata fuori dal centro della zona di cottura	Sistemare al pentola
	Apparecchiatura difettosa	CHIAMARE L'ASSISTENZA
Nessun riscaldamento – lampada di funzionamento accesa	Pentola non riconosciuta correttamente pertanto non riconosciuta, pentola poco performante	Mettere pentola adatta
	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che entrate-uscite dell'aria siano libere
	Filtro aria ostruito	Pulire o sostituire il filtro dell'aria
	Temperatura ambientale troppo elevata	Verificare che non venga aspirata aria calda (non superiore a 40°)
	Manca una fase	Verificare i fusibili
	Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e chiamare l'assistenza tecnica
Nessuna reazione se si gira il potenziometro	Potenziometro difettoso	Sostituire il componente
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – ventilatore acceso	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che entrate-uscite dell'aria siano libere
	Ventilatore ostruito	Pulire o sostituire il ventilatore
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – ventilatore spento	Ventilatore difettoso	Scollegare apparecchiatura e chiamare l'assistenza tecnica
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – dopo uso intenso	Induttanza o zona di cottura surriscaldata	Spegner l'apparecchio – rimuovere la pentola – aspettare che la zona si raffreddi
	Pentola vuota	
	Pentola con olio surriscaldato	
Piccoli oggetti metallici (cucchiai – coltelli) vengono riscaldati se posati sulla zona di cottura	Riconoscimento pentola fuori taratura	Contattare l'assistenza tecnica

- **ATTENZIONE: NON aprire mai il piano di cottura o il fornello ad induzione prima di averlo scollegato dalla rete elettrica.**
- **PERICOLO di alta tensione!**

- Il piano di cottura o fornello ad induzione deve essere aperto solo da personale qualificato e autorizzato.
- Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'induzione dall'impianto elettrico e riporla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.

Segnalazioni anomalie sul display (led fig. 12, pag.5 (3))

	Cortocircuito sensore di temperatura; temperatura induttanza troppo bassa (<-50°C; lampeggio ogni 5 secondi)
■	Temperatura induttanza troppo elevata; interruzione sensore di temperatura
■	Pentola mancante; pentola non rilevata (diametro troppo piccolo)
■	Pentola non adatta
■	Temperatura dissipatore troppo elevata; cortocircuito del sensore dissipatore
■	Temperatura dissipatore troppo bassa; cortocircuito del sensore dissipatore
■	Potenzimetro mancante o difettoso
■	Elettronica o.k. (in standby), potenziometro in posizione "0"
■	Mancanza segnale per display esterno (non collegato o SW 1/3 inserito)
■	Accensione dopo scollegamento dalla rete elettrica AC fase L1 e L3 < 150 V
■	Standard IO DEVICE 1 o 2 non disponibile
■	Attenzione corrente DC>350 mA (ventilatori errati)
■	Ventilatore scollegato o bloccato (lampeggio a 5 sec. Dalla messa in funzione, poi lampeggio di 1 sec. Ogni 10 secondi)

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato ...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi, come spray per forno per Grill, panni da griglia, polvere detergente o spugne abrasive.

Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.

Residui di detersivi devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.

Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

<i>Tipo di sporco</i>	<i>Materiale consigliato per la pulizia</i>
Sporco leggero senza residui secchi.	Panno umido.
Macchie di grasso (salse, zuppe,olio ...)	Pulire poi con sgrassante non abrasivo.
Sporco appiccicoso.	Detersivo non abrasivo e ripulire la zona con panno umido.
Residui di calcare e acqua	Eliminare con aceto, detersivo in crema o similare e ripulire la zona con panno umido.
Incrostazioni di zucchero, cibo, plastica, alluminio	Raschiare subito con un raschietto (lametta da barba), pulire con detersivo in crema e ripulire con panno umido. Se la zona di dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

E' consigliabile evitare l'utilizzo di pentolame e/o vasellame col fondo ruvido, poiché questo potrebbe danneggiare il vetro.

Per la pulizia evitare di utilizzare oggetti appuntiti ed affilati che potrebbero danneggiare la siliconatura del vetro.

ATTENZIONE!: Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica.

Si ricorda di pulire ciclicamente il filtro posto all'aspirazione dell'aria. Sarebbe bene procedere ad una pulizia del filtro in modo da prevenire fastidiosi blocchi per eccesso di temperatura. Per fare questo si procede a svitare la vite (1) (fig.13, pag.5) che funge da blocco, poi si trasla il filtro (2) per

estrarlo dalla sede come indicato nella medesima figura, e si procede alla sua pulizia semplicemente sbattendolo, qualora lo sporco fosse solo polvere, mentre si consiglia di detergerlo con acqua calda e detergente neutro, qualora lo sporco fosse più tenace. In questo caso si raccomanda di asciugare bene il filtro prima di rimontarlo. Per rimontare i filtri effettuare le operazioni inverse a prima.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Non aprire mai il generatore con l'apparecchiatura collegata alla rete elettrica: PERICOLO DI ALTA TENSIONE!

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Provvedere a pulire il filtro posto all'ingresso dell'aria del ventilatore, lavarlo accuratamente per togliere eventuali residui di sporco, risciacquare, asciugarlo e riposizionarlo.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Potenzimetro e led dell'induzione

Per sostituire il potenziometro ed i led della piastra ad induzione, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Componentistica della cucina ad induzione

Qualsiasi sostituzione di parti elettroniche deve essere effettuata in azienda.

Qualora il generatore fosse guasto si prega di dare segnalazione al servizio di assistenza.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

**FOURNEAUX ELECTRIQUES
A INDUCTION ELECTROMAGNETIQUE
SÉRIE 900 K4**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

Rev.0 del 10/02/17

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm ²]	Ind. 7 kW [N°]
K4ECIP05TT	Cuisinière à induction 2 plaques top	400x900x250	14	400 3	50/60	5x2,5	2
K4ECIP10TT	Cuisinière à induction 4 plaques top	800x900x250	28	400 3	50/60	5x6	4
K4ECIP05VV	Cuisinière à induction 2 plaques + placard ouvert	400x900x845	14	400 3	50/60	5x2,5	2
K4ECIP10VV	Cuisinière à induction 4 plaques + placard ouvert	800x900x845	28	400 3	50/60	5x6	4

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- **Les appareils ont été conçus pour la cuisson de nourriture contenue en marmites, casseroles, poêles ou objet similaires.**
- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veuillez à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni. L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel l'appareil est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.*
- *L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur ; tous les autres usages seront considérés comme non-conformes.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, et même de la vaisselle et des autres ustensiles de cuisine, peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés physico-chimique des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veuillez à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-Vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.*
- *L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *L'appareil ne doit pas être utilisé comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.*
- *Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de l'appareil : selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.*

- *Pendant le processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de la vaisselle sur le fourneau de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier même.*
- *L'appareil est équipé de plusieurs filtres pour traiter l'air passant dans les composants électroniques. Veillez à ce que le filtre soit régulièrement nettoyé et que l'air aspiré ne présente pas un taux élevé de graisse (surtout si l'appareil est placé près de friteuses, grillades, ou sauteuses).*
- *N'obstruez pour aucune raison la bouche d'aspiration ou la sortie d'air de l'appareil.*
- *Veillez à ne pas enclencher le bouton de l'interrupteur mural plus de 5 fois par jour, car cela pourrait endommager l'appareil.*

ATTENTION ! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur qui doit le conserver.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse d'une rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque des caractéristiques (fig. 5 – page. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/UE	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plan de cuisson électrique à induction

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable.

Plaque en vitrocéramique dont l'épaisseur permet de transmettre la chaleur, lire les rubriques consacrées à la cuisson dans des marmites spécifiques. Le circuit de contrôle est réalisé par un régulateur de puissance à sélecteur. Les protections de l'électronique de contrôle protègent le composant à induction. Plusieurs protections protègent le générateur.

Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois situées à proximité de l'appareil étaient en matériau inflammable, de mettre des protections en place (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes ci-dessous :

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils :

▪ Articles CH :

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

• Articles GC :

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

▪ Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public : hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution de l'énergie électrique
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée. Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le panneau de commande. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.*** Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 6 – page. 4).

En utilisant un interrupteur de sécurité face aux courants de panne.

- Selon les normes l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50%.
- Brancher un appareil par interrupteur.
- Il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil.

ATTENTION ! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

Couplage des appareils

Une fois les opérations de réglage et de raccordement terminées, procéder à la jonction des appareils. Dérouler le joint d'étanchéité (1) fourni dans le kit de jonction à l'intérieur de l'appareil et le faire adhérer à la tête du plan à une distance d'environ 2-3 mm du bord du plan (fig. 7, page. 4). Une fois l'opération terminée, rapprocher les appareils à épisser, retirer les tableaux de bord en dévissant les deux vis de fixation et commencer à placer dans l'insert fileté (2) (fig. 7, page. 4), de l'intérieur de l'appareil, la rosette et la vis M6 fournies dans le kit de jonction. Fixer bien la vis à l'aide d'une clé adaptée.

Comme cela est indiqué dans la figure 6 de la page 3, procéder ensuite à la vérification de l'ampoule (3) dans la partie postérieure, poser la plaque de jonction (4) sur le rebord de la cheminée et la fixer à l'aide d'une clé à molette (6) les vis M6 (également fournies dans le kit de l'appareil).

Une fois la plaque de jonction fixée (4) aux appareils, procéder au réglage, rapprocher les appareils en agissant sur le goujon (7) placé sur l'élément de jonction, puis fixer correctement à l'aide d'une clé à molette (8), comme cela est indiqué dans la fig. 9, page 4. Une fois les opérations de fixation terminées, fixer à l'aide d'un tournevis cruciforme (11) la vis M4 (10) qui referme le couvercle en acier inoxydable (9) de la plaque de jonction (fig. 10, page 4). À l'aide d'un racloir, retirer les résidus éventuels du joint d'étanchéité entre les appareils.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Plan de cuisson électrique à induction (fig. 11 – page. 4)

Pour allumer l'une des surfaces de travail du fourneau à induction, procédez comme suit :

- Tournez le sélecteur (1) ; le témoin vert (2) s'allume pour indiquer l'allumage de l'appareil.
- Placez la casserole à réchauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle se situent les inducteurs.
- Tournez le sélecteur (1) dans le sens horaire pour alimenter l'appareil. Une led s'allume sous le verre (fig.11, page 5) qui signale le niveau de puissance demandé (sur une échelle de 1 à 9 et signale les éventuels défauts).
- La led sous le verre clignote en l'absence de casserole.
- Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le sélecteur (1). Si le sélecteur est tourné dans le sens horaire, la puissance est réglée du minimum au maximum, selon la sérigraphie du sélecteur. Les premiers degrés de rotation correspondent aux basses puissances.
- Le processus de chauffage démarrera lors du contact entre la plaque et la casserole.

Pour éteindre la plaque, tourner le sélecteur en la position **0**.

- Lorsque la casserole est soulevée pendant de courtes périodes, l'inducteur ne fournit pas la puissance. Lorsqu'elle est repositionnée, il repart immédiatement en appliquant la même puissance sélectionnée précédemment.
- Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température du générateur corresponde à la température ambiante.
- Lorsque le plan est en veille, la recherche de la casserole démarre, l'afficheur indique **U** et le point décimal indique si la puissance est fournie (au bout d'une minute, le mode économie d'énergie s'active et la recherche démarre toutes les 5 secondes). Dès que la casserole est relevée, l'afficheur passe en modalité numérique (1-9).

ATTENTION !

- **Utilisez l'appareil seulement sous surveillance. Les appareils à induction peuvent être utilisés seulement avec des marmites et des casseroles ayant des fonds adaptés pour l'induction, lesquelles peuvent être achetées dans le marché des producteurs/revendeurs des casseroles traditionnelles.**
- **Ne pas utiliser de marmites ayant des fonds inadaptés à l'induction.**
- **ATTENTION ! Des parties du générateur restent sous tension, même lorsque la machine est éteinte.**
- **ATTENTION ! Veuillez ne jamais ouvrir un générateur à induction, présence de courant à haute tension !**

Processus de cuisson

Par rapport aux systèmes de cuisson traditionnels, l'opérateur doit procéder avec attention. La capacité de ces appareils d'emmagasiner de la chaleur est très élevée. Lorsqu'on change le niveau de chauffage par le sélecteur, la préparation atteint rapidement la température souhaitée. Les marmites, les casseroles chauffent très rapidement et sont prêtes à l'emploi. Veuillez régler la puissance selon la méthode de cuisson souhaitée. Réglez donc la puissance et placez la casserole sur la zone de cuisson. Pour chauffer les huiles ou les matières grasses, veuillez surveiller souvent le récipient afin d'éviter tout dommage. Le processus de cuisson se coupe lorsque l'appareil s'éteint.

Casseroles

Le plan à induction est adapté à tout type de marmite appropriée pour ce type de cuisson : fer, fonte, fer chrome et emmaillée. Le générateur accepte tout type de casserole et permet d'obtenir la même puissance. Les marmites doivent avoir un fond plat de 12 cm d'épaisseur tandis que les marmites ayant un diamètre supérieur peuvent présenter des baisses de température.

Le générateur n'accepte pas les marmites qui ne respectent pas cette caractéristique.

L'utilisation des marmites ci-dessous est déconseillée :

- Diamètre inférieur à 12cm.
- Fond en aluminium, en laiton, en cuivre.
- Marmites en verre ou en céramique.
- Marmites avec fond courbe ou sur pieds.

Sécurité pour l'utilisateur

- **La zone chauffée (plaque en vitrocéramique) chauffe par effet du chauffage du fond de la casserole.** Veuillez ne pas toucher la zone chaude
- Pour prévenir toute surchauffe du fond de la marmite lorsqu'elle est vide, veuillez à ne pas chauffer le fond.
- Si plusieurs marmites chauffent en même temps, veuillez à ce que les différents manches n'entrent pas en contact et qu'ils se trouvent en dehors du champ magnétique. Ils peuvent chauffer en cours d'utilisation.
- Les fonds des marmites doivent se trouver à une certaine distance l'un de l'autre et ne pas être en contact.
- Risque de brûlure ! Veuillez utiliser des gants anti-chaleur.

- Veuillez éteindre la zone de cuisson lorsque vous enlevez la marmite. Vous éviterez ainsi de réactiver le processus de chauffage automatique lorsque Vous remettrez la marmite sur la plaque. Vous éviterez toute chauffe involontaire de la plaque.
- Veuillez ne pas placer de papier, cartons, tissu, etc. entre le fond de la marmite et la zone chaude pour prévenir tout risque d'incendie.
- Etant donné que les objets métalliques se chauffent rapidement au contact de la zone de chauffage, veuillez ne poser aucun objet sur le plan (tôle en aluminium, couverts, bijoux, montres, etc.).
- Ne pas poser de carte de crédit, téléphoniques, ni tout autre objet magnétisé sur la plaque.
- Le système à induction est équipé d'un système d'aération et de refroidissement. Veuillez éviter l'obstruction des aérations parmi des objets (par exemple, du tissu). Ça peut provoquer la surchauffe et l'extinction du module.
- Évitez la chute de liquides sur la plaque ou les débordements. Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer la plaque.
- En cas de rupture du verre de la plaque en vitrocéramique, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Ne pas toucher les parties et/ou les composants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de jets d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil.
- **On conseille aux personnes qui ont le pacemaker ou autre dispositif métallique de s'adresser au médecin, afin de vérifier s'elles peuvent travailler près des appareils à induction.**

Anomalies de fonctionnement

En cas de dysfonctionnement de l'appareil si l'appareil ne s'allume pas ou s'il s'éteint pendant son fonctionnement, vérifiez les branchements électriques et les commandes. Dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contactez éventuellement le S.A.V.

Liste des pannes les plus courantes et des solutions à envisager pour les appareils à induction.

Problème	Cause possible	Solution possible
Pas de réchauffement – voyant de fonctionnement éteint	Absence d'alimentation	Contrôler le branchement au secteur – contrôler les fusibles.
	Contrôler d'avoir tourné le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre	Tourner le sélecteur
	Contrôler d'avoir placé correctement une casserole appropriée	Placer la casserole correctement
	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole appropriée
	Casserole au diamètre du fond inférieur à 12 mm	Utiliser une casserole adaptée
	Casserole positionnée hors du centre de la zone de cuisson	Repositionner la casserole
	Appareil défectueux	APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE
Pas de réchauffement— voyant de fonctionnement allumé	Casserole non reconnue correctement, et donc non reconnue, casserole de mauvaise qualité	Utiliser une casserole appropriée
	Système de refroidissement obstrué	Contrôler que les entrées-sorties de l'air sont libres.

Problème	Cause possible	Solution possible
Pas de réchauffement— voyant de fonctionnement allumé	Filtre à air obstrué	Nettoyer et remplacer le filtre à air
	Température ambiante trop élevée	Contrôler que de l'air chaud n'est pas aspiré (non supérieur à 40°)
	Une phase manque	Contrôler les fusibles
	Appareil défectueux	Débrancher l'appareil et appeler le service après-vente
Aucune réaction lorsque le potentiomètre est tourné	Potentiomètre défectueux	Remplacer le composant
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) – ventilateur allumé	Système de refroidissement obstrué	Contrôler que les entrées-sorties de l'air sont libres
	Ventilateur obstrué	Nettoyer ou remplacer le ventilateur
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) – ventilateur éteint	Ventilateur défectueux	Débrancher l'appareil et appeler le service après-vente
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) - après usage intense	Induction ou zone de cuisson en surchauffe	Éteindre l'appareil – enlever la casserole – attendre que la zone refroidisse
	Casserole vide	
	Casserole avec huile surchauffée	
Des petits objets métalliques (cuillères, couteaux) sont réchauffés lorsqu'ils sont posés sur la zone de cuisson.	Reconnaissance de casserole hors calibre	Contactez le service après-vente

- **ATTENTION : Ne jamais ouvrir la machine sans l'avoir débranchée du réseau électrique.**
- **PÉRIL : courant haute tension !**
- L'appareil à induction doit être ouvert par un personnel spécialisé.
- En cas de rupture du plan en vitrocéramique, cessez tout fonctionnement, débranchez l'appareil du réseau électrique et contactez le S.A.V. L'appareil doit être réparé par du personnel qualifié.

Signalement des anomalies sur l'afficheur (fig. 12, page 5 (3))

<input type="checkbox"/>	Court-circuit du capteur de température ; température induction trop basse ($<-50^{\circ}\text{C}$; clignote toutes les 5 secondes)
<input type="checkbox"/>	Température induction trop élevée ; interruption du capteur de température
<input type="checkbox"/>	Pas de casserole, casserole non relevée (diamètre trop petit)
<input type="checkbox"/>	Casserole non appropriée
<input type="checkbox"/>	Température trop élevée du dissipateur ; court-circuit du capteur du dissipateur
<input type="checkbox"/>	Température trop basse du dissipateur ; court-circuit du capteur du dissipateur
<input type="checkbox"/>	Potentiomètre absent ou défectueux
<input type="checkbox"/>	Électronique o.k. (en stand-by), potentiomètre sur la position "0"
<input type="checkbox"/>	Pas de signal pour l'afficheur externe (non branché ou logiciel 1/3 inséré)
<input type="checkbox"/>	Allumage après débranchement du réseau électrique CA phase L1 et L3 $< 150\text{ V}$
<input type="checkbox"/>	Standard IO DEVICE 1 ou 2 non disponible
<input type="checkbox"/>	Attention courant $\text{CC}>350\text{ mA}$ (erreur ventilateurs)
<input type="checkbox"/>	Ventilateur débranché ou bloqué (clignotement toutes les 5 secondes à partir de la mise en marche, puis clignotement de 1 seconde toutes les 10 secondes).

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION ! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct, ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon ; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions physico-chimique pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Le nettoyage de la vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergente ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

<i>Type de saleté</i>	<i>Matériels conseillés pour le nettoyage</i>
Saleté légère sans résidus	Tissu humide.
Traces de gras (sauces, soupes, huiles...)	Nettoyer et dégraisser à l'aide d'un tissu humide.
Saleté collante.	Détergent non abrasif et nettoyage à l'aide d'un tissu humide.
Résidus de calcaire et eau	Éliminer avec du vinaigre, un détergent crémeux ou similaire et nettoyer à l'aide d'un tissu humide.
Incrustations de sucre, nourriture, plastique, aluminium	Gratter (lame de rasoir), nettoyer à l'aide d'un tissu crémeux. Si la zone de cuisson refroidissait avec ce type de saleté collée, elle pourrait être détériorée

Nous vous déconseillons d'utiliser des casseroles et/ou des plats en terre cuite ayant un fond rugueux car cela risquerait d'endommager le verre.

Pour le nettoyage, veillez à ne pas utiliser d'objet pointu et effilé qui pourrait endommager le revêtement en silicone du verre.

ATTENTION ! : Avant le nettoyage de la plaque en vitrocéramique, la laisser refroidir.

Veillez nettoyer régulièrement le filtre d'aspiration de l'air. Le filtre doit être nettoyé afin de prévenir les blocages fastidieux consécutifs à une température excessive. Pour ce faire, dévissez la

vis (1) (fig.14, page 5) qui le bloque, puis faites glisser le filtre pour l'extraire de son logement comme indiqué dans cette même illustration. Nettoyez le filtre très simplement en le secouant lorsque la saleté est essentiellement composée de poussières. Lorsque la saleté est plus tenace, nous recommandons de laver le filtre à l'eau chaude et au détergent neutre. Dans ce cas, nous vous recommandons de bien sécher le filtre avant de le remonter. Effectuez les opérations en sens inverse pour remonter les filtres.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée, il est recommandé de couper son alimentation électrique. Il est également conseillé, dans ce cas, d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique. Ne jamais ouvrir le générateur de l'induction si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. PÉRIL : courant haute tension !

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance) :

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité ;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Nettoyage du filtre situé à l'entrée du ventilateur, élimination des résidus, rinçage, essuyage et remise en place.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Potentiomètre et led de l'inducteur


Pour remplacer potentiomètre et témoins, il faut dévisser les vis du panneau des commandes. Déplacez le panneau de commande; débranchez les câbles de la pièce et remplacez-la. Lorsque Vous avez terminé, connectez les câbles en respectant le schéma électrique.

Composants du fourneau à induction

Tout remplacement de composant électronique doit être effectué à l'usine. En cas de générateur défectueux, veuillez contacter le SAV.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne



Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole  ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électr(on)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

**ELECTRIC COOKERS WITH
ELECTROMAGNETIC INDUCTION
SYSTEM
SERIES 900 K4**

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

Rev.0 del 10/02/17

(Table 1) TECHNICAL FEATURES

Model	Description	Dimensions WxDxH [mm]	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Induct. 7 kW [N°]
K4ECIP05TT	Top induction range 2 plates	400x900x250	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10TT	Top induction range 2 plates	800x900x250	28	400 3	50/60	4x10	4
K4ECIP05VV	Induction range 2 plates on open cabinet	400x900x845	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10VV	Induction range 4 plates on open cabinet	800x900x845	28	400 3	50/60	4x10	4

WARNINGS

General

- *The appliance has been designed for cooking meals contained in pots, pans, trays or similar tools suitable for such use.*
- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY with containers that are suitable for contact with food and resistant to heat. Any other use is not considered appropriate.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for its designed use.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical support centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- *No appliance with a damaged glass ceramic hotplate (broken, cracked or split) should be used under any circumstances, but should be brought immediately to an authorized technical support centre.*
- *The working surface should not be used as a storage surface, since it could be accidentally switched on and damage objects placed on it.*
- *Ensure no hard objects fall on the glass of the cooker, since, depending on the type of impact, this could damage it.*
- *When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that are partially resting on the stainless steel part of the hob, or the steel may overheat.*
- *The appliance is provided with a series of filters for treating inlet air towards electronic components. Clean the filter regularly and ensure that intake air does not contain a high rate of fats (in particular, if the appliance is close to fryers, griddle plates or braising pans).*
- *Under no circumstances should the air intake section or the appliance air outlet chimney be closed.*
- *Pay attention not to turn the knob on the wall switch more than 5 times per day; otherwise the appliance may be damaged.*

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*
- *The user must be informed that any building modification or restructuring, which may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

TECHNICAL FEATURES

The data plate (fig. 5 – pag.4) with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the control panel.

The appliances have been checked in accordance with the European directives below.

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/CE	- Machinery directive
2011/65/UE	- Rohs

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Electric cooking surface with induction system

Strong stainless steel structure; laid on four feet which allow the regulation of the high, in the version on cabinet. The external covering is in stainless steel.

The glass ceramic plate has a thickness suitable to transmit the heat. The designed cooking areas are marked by pots suitable for the use. The controlling system consists in a power regulator and a knob. The protections contained in the controlling electronic system provide to protect the induction component from any damage. There are several safety systems which protect the generator.

Neutral cabinet

For the standing versions without ovens, doors are available to close the unit and create a neutral cabinet.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

INSTALLATION

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Electric connection

Before connecting the appliance, it should be checked to ensure that it is set for the same voltage as that of the available power supply. If it is not, then the connection should be adjusted, as shown in the electrical diagram, where voltage conversion is provided for. The bracket with the terminal board is situated behind the control panel. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.** It is also necessary to check that the appliance is properly earthed, that the earth wire on the connecting side is longer than the other wires and that the connecting cable is of a sufficient diameter for the power consumed by the appliance, at least H07 RN-F. **In accordance with international requirements, an omnipolar isolating switch with a minimum contact opening of 3 mm, which must not interrupt the green-yellow earth cable, should be installed upstream from the appliance.** The

switch should be installed near the appliance, it must be approved, and should have a sufficient capacity for the consumption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the entry point of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown in fig. 6 (p. 4).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, these kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

ATTENTION! All the parts, protected and sealed by manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated.

Joining appliances

Once the levelling and connection operations have been completed, the appliances can then be joined together. Unroll the sealing strip (1), which is included in the joining the kit inside the appliance, and stick it to the end of the work surface, about 2-3 mm from the edge (fig. 7, p. 4). Once this has been done, place the units together, remove the instrument panels by unscrewing the two fixing screws and then insert an M6 screw, together with a washer (provided with the joining kit), into the threaded hole (2) (fig. 7, p. 4). Tighten the screw well using a suitable key.

Then check the level (3) along the back edge of the units, as shown in fig. 8 on page 4, place the joining plate (4) on the raised part of the unit tops and fix the M6 screws with an Allen key (6) (supplied with the provided kit).

Once the joining plate (4) has been fixed to the appliances, fine adjustment of the joint can then be made with the grub screw (7), located on the joining strip. This should be tightened well with an Allen key (8), as shown in fig. 9 on page 4.

Once the joining operation has been completed, position the stainless steel joining plate cover (9) and fix it in place with an M4 screw (10) using a Phillips screwdriver (11)), as shown in fig. 10 on page 4.

Remove any traces of trimming that can be seen between the devices with a scraper.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric cooking range with induction system (fig. 11 – p. 4)

In order to switch on the working surface of an electric cooking range with induction system, proceed as follows:

- Turn the knob (1); the green lamp (2) lights on to show that the appliance is under tension.
- Place the pot to be heated in the center of the cooking area under which the inductors are.
- Turn the knob (1) clockwise, so to activate the electric feeding. A led (fig. 12 – p. 5) lights on under the glass ceramic plate; it shows the required power level (from 1 to 9) and any prospective fault.
- If there is no pot, the led under the glass ceramic surface starts flashing.
- Choose the desiderata temperature by turning the knob (1). If you turn the knob clockwise, the temperature regulation goes from minimum to maximum, as shown in the knob serigraph. The early rotation degrees correspond to low power levels.
- The heating process starts as soon as the pot touches the glass ceramic surface.

In order to switch off the working surface of an electric cooking range with induction system, turn the knob on the “0” position.

When the pot is taken away from the working surface for a short period of time, the inductor does not supply any energy. When the pot is put again on the working surface, the inductor starts working at the same power rate as previously chosen.

After switching off the plate of an electric cooking range with induction system, the fan keeps on working until the temperature of the generator reaches the room temperature.

If the working surface is in stand-by status, the components starts researching the pot; the display shows U and the decimal point shows if electric power is supplied (after a minute the appliances goes into “energy saving mode” and it searches the pot at every 5 seconds). When the appliance detects the pot on the working surface, the display starts showing numbers (1-9).

ATTENTION!

- **Use the appliance under supervision. The induction cooking units can be used exclusively with pan/pots suitable for induction use, which can be easily found on the market by producers/distributor of traditional ones.**
- **Never use the induction system to heat other cooking systems as they would be suitable for the induction!**
- **ATTENTION!: some parts of the generator remain under tension even when the plate is off.**
- **ATTENTION!: NEVER open the induction generator. Danger of high tension!**

Cooking process

Compared to a cooking with conventional systems, the user must proceed with caution, especially regardless to the following circumstances:

This system has a very high capacity to save the heat. When the heating range has changed by using the knob, the food reaches in a short time the set temperature. Empty pans or pots heat really very fast and they are so ready to fry or cook. Set the heating power in relation to the desired cooking method.

Set the power by using the knob. The pan or whatever else should be place in the middle of the cooking area.

When heating oil or grease constantly check the container in order to avoid any overheating or set on fire of the same.

The cooking process is interrupted by switching off the appliance.

Pots

The induction surface works properly with any kind of pot which is suitable for induction, in iron, cast iron, ferrochrome, all the above mentioned pots even if enamelled.

The generator accepts all the above mentioned kind of pot and adapts in real time to supply almost the same power. The pots must have a bottom diameter superior than 12 cm and must be flat, weather pots with a diameter higher than 26 cm could have a loss of performance.

The generator does not accept pots with the technical specifications as below.

Pots not suitable for use:

- With a diameter lower than 12 cm.
- With the bottom side in aluminium, bronze, copper.
- Pots or pans in ceramic or glass.
- Pots with bent bottom or with feet

Safety rules for the user

- **The heated area (glass ceramic) heats consequently to the heating of the bottom of the pot.** In order to avoid burnings, do not touch the heated area.
- To avoid any overheating of the bottom side of an empty pot, do not heat unintentionally the bottom side.
- During a simultaneously cooking with different pots one must take care that the handles of the pots do not touch and that they stay out of the inducted magnetic field. They can sensibly heat depending on the material they are made of!
- The bottom sides of the pots must always remain at a certain distance between each other and shouldn't graze.
- Danger of burning! We suggest to use an athermic glove.
- Switch off the cooking area when one take off the pot for a while. This way the machine avoid to activate itself automatically as soon as one container is placed on the cooking zone. This way the user avoid an unintentional heating; it means that if he wants to use the induction cooker, he must activate the heating process by rotating the knob clockwise.
- Do not interpose paper, carton, clothes etc.. between the bottom of the pot and the heated area because they might set on fire.
- Since the metal objects are heated very quickly, do not place on the working surface any other metal object different than pots (for instance closet cans, aluminium foils, table ware, jewels, clocks etc...)
- Do not place any credit card, phone card, cassettes or other magnetizing objects on the induction surface.
- The induction system is equipped with its aeration and cooling system. Avoid any object to obstruct the aspiration and exhaust holes. This might cause an overheating and consequently the switching off of the machine.
- Avoid any liquid to get into the machine and that any water or food get out of the pots. Do not clean the cooking surface with a water jet.
- If it occurs that the cooking surface breaks, turn off the cooking unit and unplug it from the electric feeding. Don't touch any part/component inside the machine.
- Do not ever clean with a water jet.
- Do not touch any part inside the machine.
- **It is advisable that people with artificial pacemaker or other metal implants check with their doctor if they can work near a working surface with induction system.**

Working failures

If for some reason, the machine should not turn on or it turns off during the operation time, check that the electric feeding and the controls are placed in a correct way, if everything is right contact the technical assistance.

For the induction models:

Here is a list of the most common failures and the relevant possible solutions.

Problem	Possible cause	Possible solution
No heating – the indicator light is off	There is no power supply	Check the connections to the electric supply – Check the fuses
	Check if the knob has been turned clockwise	Turn the knob
	Check if the pot is suitable and if it has been pieced correctly	Place the pot in the right position
	The pot is not suitable	Use a suitable pot
	The bottom of the pot has a diameter smaller than 12 cm	Use a suitable pot
	The pot is not placed in the middle of the cooking area	Place the pot in the right position
	The appliance is faulty	CALL THE AFTER SALES SERVICE
No heating – the indicator light is on	The pot is not correctly identified; poor pot	Use a suitable pot
	The cooling system is blocked	Check that air intake and outlet are free
	The air filter is blocked	Clean or replace the air filter
	The room temperature is too high	Check that the temperature of intake air is not above 40°C
	A phase is missing	Check the fuse
	The appliance is faulty	Disconnect the appliance and call the after sales service
Nothing happens if you turn the potentiometer	The potentiometer is faulty	Replace the component
The power level is not constant (on/off in few minutes) – the fan is on	The cooling system is blocked	Check that air intake and outlet are free
	The fan is blocked	Clean or replace the fan
The power level is not constant (on/off in few minutes) – the fan is off	The fan is faulty	Disconnect the appliance and call the after sales service
The power level is not constant (on/off in few minutes) – the appliance has been used for a long time continuously	The inductance or the cooking area are overheated	Switch off the appliance – take away the pot – wait until the cooking area is cool
	The pot is empty	
	The pot has some overheated oil within	
Small metal objects (spoons, knives) are heated if placed on the cooking area	The system for recognizing pots has lost its settings	Call the after sales service

- **ATTENTION: NEVER open the cooking surface or the induction cooker before having unplugged it from the electric net.**
- **DANGER of high tension!**
- The cooking surface or the induction cooker must be opened only by qualified and authorized technicians.
- If it occurs that the cooking surface breaks, turn off the cooking unit and unplug it from the electric feeding, place it in a suitable place awaiting to be repaired by qualified people.

Abnormal functioning – messages on the display (led at fig. 12, p. 5 (3))

	Short-circuit of the temperature sensor; the inductance temperature is too low (<-50°C; flashing at every 5 seconds)
	The inductance temperature is too high; cut-off of the temperature sensor
	The pot is missing; the pot can't be recognized (its diameter is too small)
	The pot is not suitable
	The temperature of the heat-sink is too high; short-circuit of the heat-sink sensor
	The temperature of the heat-sink is too low; short-circuit of the heat-sink sensor
	The potentiometer is missing or faulty
	The electronic components are OK (in stand-by status); the potentiometer is in "0" position
	There is signal for the outer display (the display is not connect or SW 1/3 connected)
	Switching on after disconnection from the electric supply AC phase L1 and L3 < 150 V
	Standard IO DEVICE 1 or 2 not available
	Attention power DC>350 mA (wrong fans)
	The fan is disconnected or blocked (flashing at 5 seconds after starting; then 1-second flashing at every 10 seconds)

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before any cleaning, make sure the appliance is disconnected from the power supply. When cleaning, avoid using direct or high pressure water sprays on the appliance. Cleaning should be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

The glass ceramic is cleaned in exactly the same way as any glass surface. Do not use corrosive or abrasive detergents, such as oven or grill sprays, scouring pads, detergent powders or abrasive sponges.

The glass ceramic surface should be left to cool before cleaning.

Any detergent residue must be removed from the cooking area with a wet cloth, since these can become corrosive due to the effect of the heat.

Advice for cleaning the glass ceramic:

<i>Type of dirt</i>	<i>Suitable cleaning material</i>
Light dirt with no dry residue	Damp cloth.
Spots of grease (sauces, soups, oil...)	Clean with a non-abrasive detergent
Sticky dirt	Non-abrasive detergent and wipe clean with a damp cloth
lime scale and water deposits	Remove using vinegar or scouring cream and wipe clean with a damp cloth.
Encrusted sugar, food, plastic or aluminium.	Remove immediately with a scraper (razor blade), clean with scouring cream and wipe clean with a damp cloth. If the area is allowed to cool down with this kind of dirt it could cause the glass ceramic to deteriorate.

It is advisable not to use pots and pans having rough bottom, because they can damage the glass ceramic surface.

Do not use any sharp tools for cleaning the glass ceramic surface, because they can damage its silicone seal.

ATTENTION: let the cooking surface cooling before cleaning

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. Do not open the generator if the appliance is still connected to the electric mains: HIGH VOLTAGE DANGER!

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check the condition of the power cable;
- Clean the filter in non-woven fabric placed at the air entry of the fan, wash it carefully to remove possible residues of dirt, rinse it, to dry it and place it at the same position.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.


Replacing of the potentiometer and of the induction led.

In order to replace the potentiometer and the induction leds, unscrew the control panel, unloose the fixing screws and take it off, unloose the connection wires of the component and replace it with a new one. Once replaced it, plug the wires again referring to the electrical scheme.

Replacing of the induction components.

The replacement of electronic parts must be done by the manufacturer. If the generator is faulty, call the after-sale service.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol , may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN REPLACING ANY COMPONENTS ONLY ORIGINAL PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER SHOULD BE USED. THE WORK SHOULD BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY ANY OF THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL WITHOUT NOTICE.

INDUKTIONSHERDE SERIE 900 K4

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

Rev.0 del 10/02/17

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Elekt.Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm ²]	Ind. 7 kW [N°]
K4ECIP05TT	Induktion Herd 2 Platte auf Top	400x900x295	14	400 3	50/60	5x2,5	2
K4ECIP10TT	Induktion Herd 4 Platte auf Top	800x900x295	28	400 3	50/60	5x6	4
K4ECIP05VV	Induktion Herd 2 Platte auf Unterschrank	400x900x845	14	400 3	50/60	5x2,5	2
K4ECIP10VV	Induktion Herd 4 Platte auf Unterschrank	800x900x845	28	400 3	50/60	5x6	4

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind. Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Bei beschädigter Glaskeramikplatte (Brüche, Sprünge, Risse) darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden, und es muss unverzüglich ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.*
- *Der Glaskeramik-Herd darf nicht als Ablagefläche benutzt werden, da ein ungewolltes Einschalten den aufgestellten Gegenstand erhitzt.*
- *Sicherstellen, dass keine harten Gegenstände auf die Glaskeramikplatte des Herds fallen, da diese, je nach Art des Aufpralls, die Glasfläche beschädigen können.*
- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt*

werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.

- Das Gerät verfügt über eine Reihe von Filtern für die Behandlung der in die elektronischen Komponenten eingehende Luft. Sicherstellen, dass der Filter regelmäßig gereinigt wird und die abgesaugte Luft keinen hohen Fettgehalt aufweist (im Besonderen, wenn das Gerät neben Fritteusen, Griddleplatten oder Kippbratpfannen steht).
- Die Absaugsektion oder den Kamin für die Auslauluft des Gerätes auf keinen Fall verstopfen.
- Darauf achten, den Griff des Schalters an der Wand nicht mehr als fünfmal pro Tage zu drehen, denn auf diese Weise könnten Sie das Gerät beschädigen.

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.

TECHNISCHE DATEN

Das Typenschild (Abb. 7 – Seite 4) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den folgend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/CE	- Maschinenrichtlinie
2011/65/UE	- Rohs

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten EWG-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Induktions-Kochfläche

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die ihre Hochregulierung erlauben. Die äußere Verkleidung besteht aus rostfreiem Stahl.

Die Glaskeramik-Platte hat eine angemessene Dicke, die die Heizverstrahlung erlaubt. Die Kochzone ist mit einer Zeichnung darauf gezeichnet. Das Steuersystem besteht aus einem Leistungsregler und einem Drehknopf. Die Schutzeinrichtung von den elektronischen Teilen schützt das Induktionselement gegen eventuelle Schäden. Es gibt mehrere Schutzeinrichtungen, die den Generator bewahren.

Neutrales Schrankelement

Türen stehen zur Verfügung, um den leeren Unterbau zu verschließen und so ein neutrales Schrankelement zu schaffen.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten montiert werden. In beiden Fällen, wenn die Installation an einer Wand aus entflammablem Material erfolgt, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

Installation

Die Montage, die eventuelle Umrüstung auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-Küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau Ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Halterung mit Klemmenblock ist hinter dem Vorfeld. **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem ÄQUIPOTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch einen Aufkleber mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 6 – Seite 4).

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, daß alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als

50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.

- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

Befestigung der Geräte

Nach erfolgter Nivellierung und Anschluss muss die Befestigung der Geräte in Angriff genommen werden. Hierzu muss die Dichtung (1), die sich in dem Verbindungsset im Innern des Gerätes befindet, ausgerollt und in einem Abstand von zirka 2 bis 3 mm vom Kochflächenrand am Kopfende desselben angebracht werden (Abb.7, Seite 4). Nach Ausführung dieses Vorgangs müssen die zu verbindenden Geräte aneinander gerückt, die Bedienblenden durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernt und die Unterlegscheibe und die Schraube M6, die sich im Verbindungsset befinden, vom Geräteinnern aus in die Gewindebuchse (2) eingefügt werden (Abb.7, Seite 4). Die Schraube mittels eines geeigneten Schlüssels gut festziehen. Wie in Abb. 8, Seite 4 dargestellt, die Nivellierung des hinteren Teils mittels einer Wasserwaage (3) überprüfen, die Befestigungsplatte (4) auf die Erhöhung aufsetzen und die Schrauben M6 (in dem dem Gerät beigefügten Set enthalten) mittels eines Inbusschlüssels (6) festziehen. Nach der Fixierung der Befestigungsplatte (4) an den Geräten muss die endgültige Einstellung zur Anpassung der Geräte durch Einwirken auf den Stift (7), der auf der Befestigungsplatte selbst angeordnet ist, erfolgen. Den Stift (7) mittels eines Inbusschlüssels (8) wie in Abbildung 9, Seite 4 dargestellt festziehen. Nach erfolgter Befestigung muss die Schraube M4 (10), die die Edelstahlandeckung (9) der Befestigungsplatte blockiert, mittels eines Kreuzschraubenziehers (11) festgezogen werden (Abb.10, Seite 4). Eventuelle Dichtungsrückstände zwischen den Geräten mit einem Schaber entfernen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Induktionsplatten (Abb. 11 – Seite 4)

Um eine Arbeitsfläche der elektrischen Küchen einzuschalten, muss man wie folgt vorgehen:

- Den Griff drehen (1), der grüne Leuchtknopf geht an (2), um das Vorhandensein von Spannung am Gerät anzuzeigen.
- Den Topf, den man erhitzen möchte, auf den mittleren Kochbereich stellen, unter dem sich die Induktoren befinden.
- Den Griff (1) im Uhrzeigersinn drehen, um die Versorgung zu aktivieren; unter dem Glas leuchtet eine LED (Abb.13, Seite 5), die das erforderliche Leistungslevel anzeigt (auf einer Skala von 1 bis 9 und eventuelle Mängel angibt).
- Die LED unterhalb des Glases fängt an zu blinken, falls kein Topf vorhanden ist.
- Die gewünschte Leistung auswählen, indem man den Griff dreht (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn ermöglicht die Einstellung vom Mindest- bis zum Höchstwert, wie in der Serigrafie des Griffs dargestellt ist. Die ersten Drehungsgrade entsprechen niedrigen Leistungswerten.
- Der Erhitzungsprozess beginnt, sobald ein Kontakt zwischen dem Topfboden und der

Arbeitsoberfläche hergestellt wird.

- Um das Feld auszuschlagen, muss der Griff in die Position **0** gebracht werden.
- Wenn man den Topf über einen kurzen Zeitraum wegnimmt, erbringt der Induktor keine Leistung und wenn man den Topf zurückstellt, erreicht er umgehend dieselbe Leistung, die vorher ausgewählt worden war.
- Nach dem Ausmachen des Feldes, bleibt der Ventilator noch solange in Betrieb, bis die Temperatur des Generators auf die Umgebungstemperatur gebracht wird.
- Wenn sich das Feld in Stand-By befindet, startet die Suche des Topfs. Der Bildschirm zeigt **U** an und der Dezimalpunkt gibt an, ob Leistung ausgegeben wird (nach einer Minute wird der Sparmodus aktiviert, wobei die Suche jede 5 Sekunden startet), sobald der Topf ermittelt wird, wechselt der Bildschirm auf den numerischen Modus (1-9).

ACHTUNG!

- **Das Gerät nur unter Überwachung benutzen. Die Induktionskochgeräte können nur mit Töpfen, Kesseln für den Induktionsverbrauch verwendet werden. Man kann sie einfach im Handel finden.**
- **Man muss nie die Induktion benutzen, um andere Kochgeräte zu heizen!**
- **ACHTUNG!:** einige Teile vom Generator bleiben unter Spannung, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist.
- **ACHTUNG!:** man muss nie die Induktoren öffnen. Gefahr Hochspannung!

Das Kochen

In Verhältnis zu einem Kochen mit traditionellen Systemen, muss der Bediener vorsichtig sein. Dieses System hat eine hohe Fähigkeit zu heizen. Wenn der Heizungsgrad durch den Drehknopf variiert wird, erreicht die Speise die gewählte Temperatur sehr schnell. Lehre Töpfe oder Pfannen wärmen sich sehr schnell und sind dann schnell bereit zum Kochen. Die Leistung entsprechend der gewünschten Temperatur einstellen. Den Drehknopf drehen. Der Behälter soll im Zentrum der Kochzone gelegt werden.

Wenn entweder Öl oder Fett beheizt wird, muß der Behälter ständig kontrolliert werden, damit das Öl oder Fett nicht brennt. Das Kochen hält sich durch die Ausschaltung des Geräts.

Töpfe

Die Induktionsfläche arbeitet gut mit jedem Typ von Topf, geeignet für die Induktion, sowohl aus Eisen oder Gusseisen als auch aus Chromeisen, auch wenn sie emailliert sind.

Der Generator wärmt alle o.g. Töpfe und verträgt die gleiche Leistung automatisch. Die Töpfe müssen einen Durchmesser größer als 12 cm haben und das Boden muß flach sein. Die Leistung der Töpfe mit einem Durchmesser größer als 26 cm könnte viel niedriger sein.

Der Generator funktioniert mit den folgenden Töpfen nicht.

Töpfe nicht zu benutzen:

- Mit einem Durchmesser niedriger als 12 cm.
- Mit einem Boden aus Aluminium Kupfer oder Bronze.
- Töpfe aus Glas oder Keramik.
- Töpfe mit gebogenem Boden oder mit Füßen.

Sicherheitsnormen für den Verbraucher

- **Die gewärmte Zone (Glaskeramik) wird vom heißen Boden des Topfes gewärmt.** Die heiße Zone nicht berühren, um sich nicht zu brennen.
- Wenn man den Topfboden ohne Nahrungsmittel nicht überhitzen will, den Boden versehentlich nicht erhitzen.
- Wenn gleichzeitig mit mehreren Töpfen gekocht wird, muss man darauf aufmerksam sein, daß die Griffe nicht aneinander reiben und außerhalb des magnetischen Feldes liegen: laut ihre Material können sie sehr erwärmt werden!
- Die Böden der Töpfe sollen immer zu eine bestimmte Entfernung zwischen einander liegen und sollen sich nicht berühren.
- Verbrennungsgefahr ! es wird empfohlen, einen Schutzhandschuh immer zu benutzen.
- Kochzone ausschalten, wenn der Topf entfernt wird. Mit diesem System vermeidet man, die Kochzone automatisch zu wärmen, sofort nachdem ein Behälter auf die Kochzone wieder gelegt wird. Außerdem vermeidet man eine zufällige Erwärmung, das bedeutet, wenn jemand die Maschine verwenden will, muss er den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Man muss kein Papier, Karton oder Stoff zwischen den Topfboden und die gewärmte Kochzone dazwischen legen, weil sie sich entzünden können.
- Man muss keine anderen Objekte aus Metall mit Ausnahme von Töpfen auf die Kochzone legen, weil das Metall sehr schnell erwärmt wird.
- Man muss keine Kreditkarte, Telefonkarte, Kassette auf die Kochzone legen oder andere ähnliche Objekte, die sich entmagnetisieren könnten.
- Das Induktionssystem ist mit einem Belüftungssystem und einem Kühlungssystem versehen. Die Löcher für den Zufluss der Luft müssen unbedingt nicht geschlossen werden, weil es eine Überheizung verursachen könnte und die Ausschaltung der Maschine.
- Man muss vorsichtig sein, daß keine Flüssigkeit in die Maschine fällt und kein Wasser aus dem Topf entweicht. Man muss die Kochfläche mit einem Wasserstrahl nicht reinigen.
- Wenn die Glaskeramik Brecht, muss man sofort die Maschine ausschalten und elektrisch ausschließen. Es ist verboten, die inneren Teile der Maschine zu berühren.
- Man muss die Maschine mit einem Wasserstrahl nie reinigen.
- Man muss die inneren Teile der Maschine nie berühren

Anomalie in der Arbeitsweise.

Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund nicht einschaltet oder im Betrieb ausschaltet, soll man sofort prüfen, daß der elektrische Anschluss und die Steuerungen richtig angeschlossen sind. Wenn alles in Ordnung ist, den Kundendienst anrufen.

Die folgende Tafel stellt die eventuellen Schaden und die entsprechenden Lösungen dar.

Angezeigtes Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Keine Heizung – Betriebslampe ausgeschaltet	Fehlende Versorgung	Die Netzanbindung überprüfen – die Sicherungen überprüfen
	Sicherstellen, dass man den Griff im Uhrzeigersinn gedreht hat	Den Griff drehen
	Sicherstellen, dass man den passenden Topf korrekt positioniert hat	Diesen korrekt positionieren
	Unpassender Topf	Den passenden Topf aufstellen
	Der Topf hat einen Bodendurchmesser unter 12 mm	Den passenden Topf aufstellen
	Der Topf befindet sich außerhalb der Mitte des Kochbereiches	Den Topf korrekt hinstellen
	Gerät ist beschädigt	DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Keine Heizung – Betriebslampe eingeschaltet	Der Topf wird nicht angemessen erkannt, daher handelt es sich um einen Unpassenden Topf.	Einen passenden Topf hinstellen
	Kühlungssystem verstopft	Überprüfen, dass die Ein- und Ausgänge der Luft frei sind
	Luftfilter verstopft	Den Luftfilter reinigen oder ersetzen
	Zu hohe Umgebungstemperatur	Überprüfen, dass keine Warmluft abgesaugt wird (Temperatur unter 40°)
	Es fehlt eine Phase	Die Sicherungen überprüfen
	Defektes Gerät	Das Gerät trennen und den Kundendienst anrufen
Keine Reaktion, wenn man das Potentiometer dreht	Defektes Potentiometer	Die Komponente ersetzen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – Der Ventilator ist eingeschaltet	Kühlungssystem verstopft	Überprüfen, dass die Ein- und Ausgänge der Luft frei sind
	Ventilator verstopft	Den Ventilator reinigen oder ersetzen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – Der Ventilator ist ausgeschaltet	Ventilator defekt	Das Gerät trennen und den Kundendienst anrufen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – nach intensiver Nutzung	Induktanz oder erhitzter Kochbereich	Das Gerät ausschalten – den Topf wegnehmen.- warten, bis der Bereich abkühlt
	Leerer Topf	
	Topf mit überhitztem Öl	
Kleine Metallgegenstände (Löffel – Messer) werden erhitzt, wenn sie sich auf dem Kochfeld befinden	Ermittlung eines nicht geeichten Topfs	Den Kundendienst kontaktieren

- **ACHTUNG:** Man muss **NIE** die Kochfläche oder das Induktionsherd öffnen, vorher muß man es aus dem elektrischen Netz ausschließen.
- **GEFAHR** von hoher Spannung!
- Die Kochfläche oder das Induktionsherd müssen nur von dem Kundendienst geöffnet werden.
- Wenn die Glaskeramik gebrochen ist, unterbricht man sofort den Betrieb und sofort die Maschine ausschalten und auf den Kundendienst warten.

Fehlermeldungen auf dem Bildschirm (Led unterhalb des Glases Abb. 12, Seite 5 (3))

Kurzschluss des Temperaturfühlers; zu niedrige Induktionstemperatur ($< -50^{\circ}\text{C}$; Blinken jede 5 Sekunden)

Zu hohe Induktionstemperatur; Unterbrechung des Temperaturfühlers

Fehlender Topf; nicht ermittelter Topf (Durchmesser zu klein)

Unpassender Topf

Zu hohe Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers

Zu niedrige Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers

Fehlendes oder beschädigtes Potentiometer

Elektronik in Ordnung (in Standby), Potentiometer in der Position "0"

Fehlendes Signal für externen Bildschirm (SW nicht verbunden oder zu 1/3 eingeführt)

Einschaltung nach der Unterbrechung des Stromkreislaufes AC, Phasen L1 und L3 < 150
V

Standard IO DEVICE 1 oder 2 nicht verfügbar

Achtung Strom DC > 350 mA (falsche Ventilatoren)

Der Ventilator ist nicht angeschlossen oder blockiert (Blinken jede 5 Sek. ab der Inbetriebnahme blinkt er dann jede 10 Sekunden für 1 Sekunde.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Die Reinigung der Oberfläche der Glaskeramik ist gleich sowie für Glas. Man muss keine angreifenden oder abschleifenden Spulmittel brauchen, wie zum Beispiel Spray für die Reinigung im Ofen, Eisenschwamm oder Spulmittelpulver.

Vor der Reinigung der Oberfläche muss man warten, daß diese abkühlt.

Eventuelle Spulmittelrückstände müssen mit einem feuchten Schwamm weggenommen werden. Es kann passieren, daß sie wegen der Erwärmung abschleifend werden.

Einige Empfehlungen über die Reinigung von der Glaskeramik.:

<i>Schmutztyp</i>	<i>Geratene Spülmitteln</i>
Leichter Schmutz ohne trockenen Rückstand.	Feuchten Schwamm.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigen mit keinen angreifenden Entfettet
Klebriger Schmutz	Man muss keinen angreifenden Spulmittel brauchen und danach mit einem feuchten Schwamm reinigen.
Wasser und Kalkstein	Man muss sofort mit Essig oder mit Spulmittelcreme diese Rückstand wegnehmen. Dann reinigt man sofort mit einem feuchten Schwamm.
Zucker, Speise oder Plastikverkrustung.	Sofort abkratzen, reinigen mit einem Spulmittelcreme und sofort mit einem feuchten Schwamm wieder reinigen. Wenn die Zone mit diesem Typ von Schmutz abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigen.

ACHTUNG!: Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abgekühlt werden.

Es sei darauf hingewiesen, dass der Filter der Luftabsaugung regelmäßig gereinigt werden muss. Man sollte die Reinigung des Filters so durchführen, um störende Unterbrechungen aufgrund hoher Temperaturen zu vermeiden. Um dies zu tun, muss man vorab die Schraube lösen (1) (Abb. 14, Seite 5), die als Arretierung dient, dann den Filter (2) parallel verschieben, um ihn, wie im Bild dargestellt, aus seinem Sitz zu nehmen. Daraufhin führt man seine Reinigung durch, indem man ihn einfach schüttelt, falls der Schmutz nur Staub ist. Falls es sich um festeren Schmutz handelt, empfiehlt es sich, diesen mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu putzen. In diesem Falle empfiehlt es sich, den Filter gut zu trocknen, bevor man ihn erneut montiert. Um die Filter erneut zu montieren, müssen die umgekehrten Operationen wie die erste durchgeführt werden.

Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaseline Öl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, daß der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Den Stofffilter am Luft-Eintritt des Ventilators reinigen, ihn sorgfältig waschen, um eventuelle Reste von Schmutz abzunehmen, ihn spülen, ihn trocknen und ihn an seinen Platz wieder setzen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, daß der Netzanschluss des Geräts unterbrochen ist.

Potentiometer und Lampe von der Induktion

Um das Potentiometer und die Lampe der Induktionsplatte auszutauschen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

Bauelemente des Induktionsherdes

Jede Ersetzung von elektronischen Teilen muß in der Werkstatt ausgeführt werden. Wenn der Generator kaputt ist, muß man sofort den Kundendienst anrufen.

Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN