metos

CE

S. 700-900

INDUZIONE

IT
CH

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.
Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

INDUCTION RANGES

GB
IE
MT

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.
Read the general information before installing and commissioning this appliance!

INDUKTIONS-HERDE

DE
AT
IT
BE
LU
CH

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

FOURNEAUX A INDUCTION

FR
BE
LU
CH

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.
Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

COCINAS DE INDUCCIÓN

ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.
Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

INDUCTIE UNITS

NL
BE

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.
Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

ISTRUZIONI ORIGINALI
Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

DOC.NO **CR1518850**
EDITION **01 2630**

Models:

DIAMANTE 70X

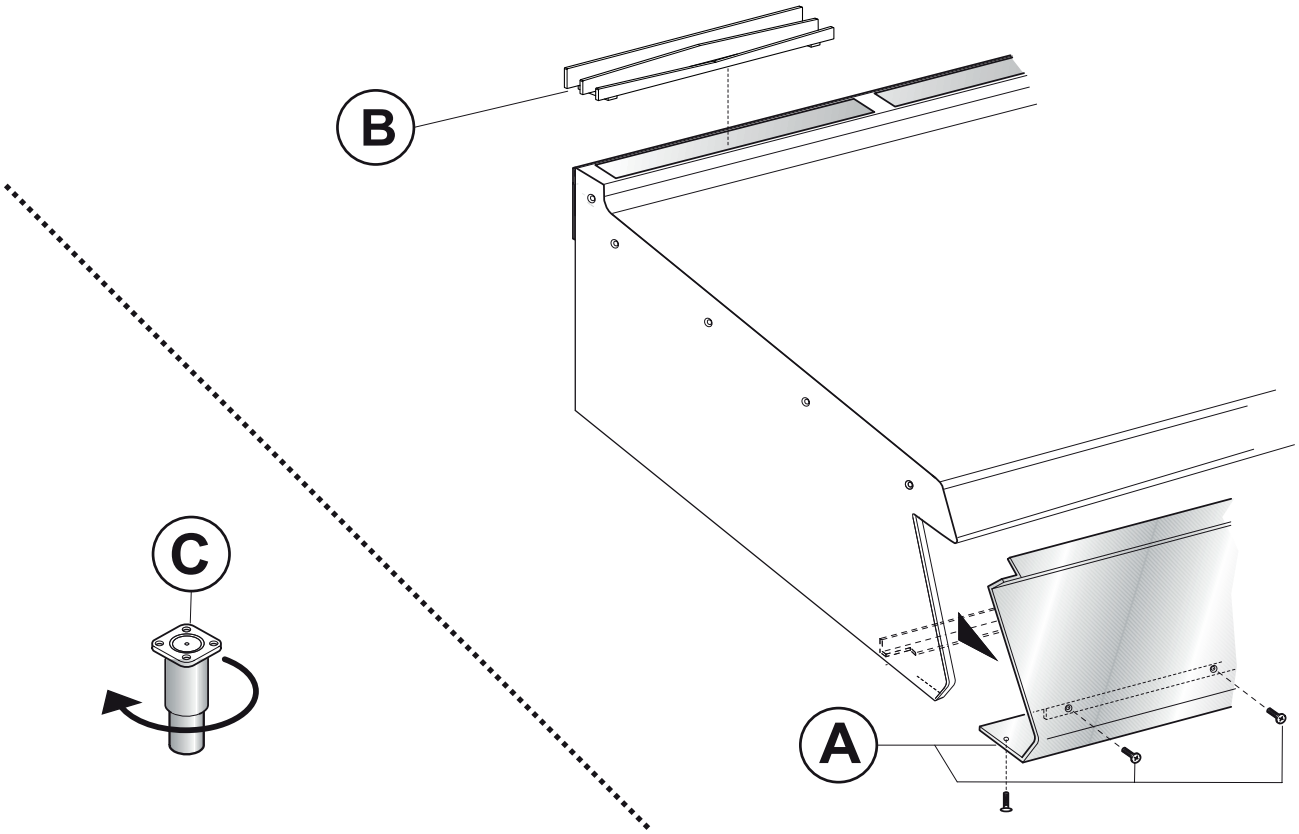
D72/25GCII
D72/25TCII
D74/25GCII

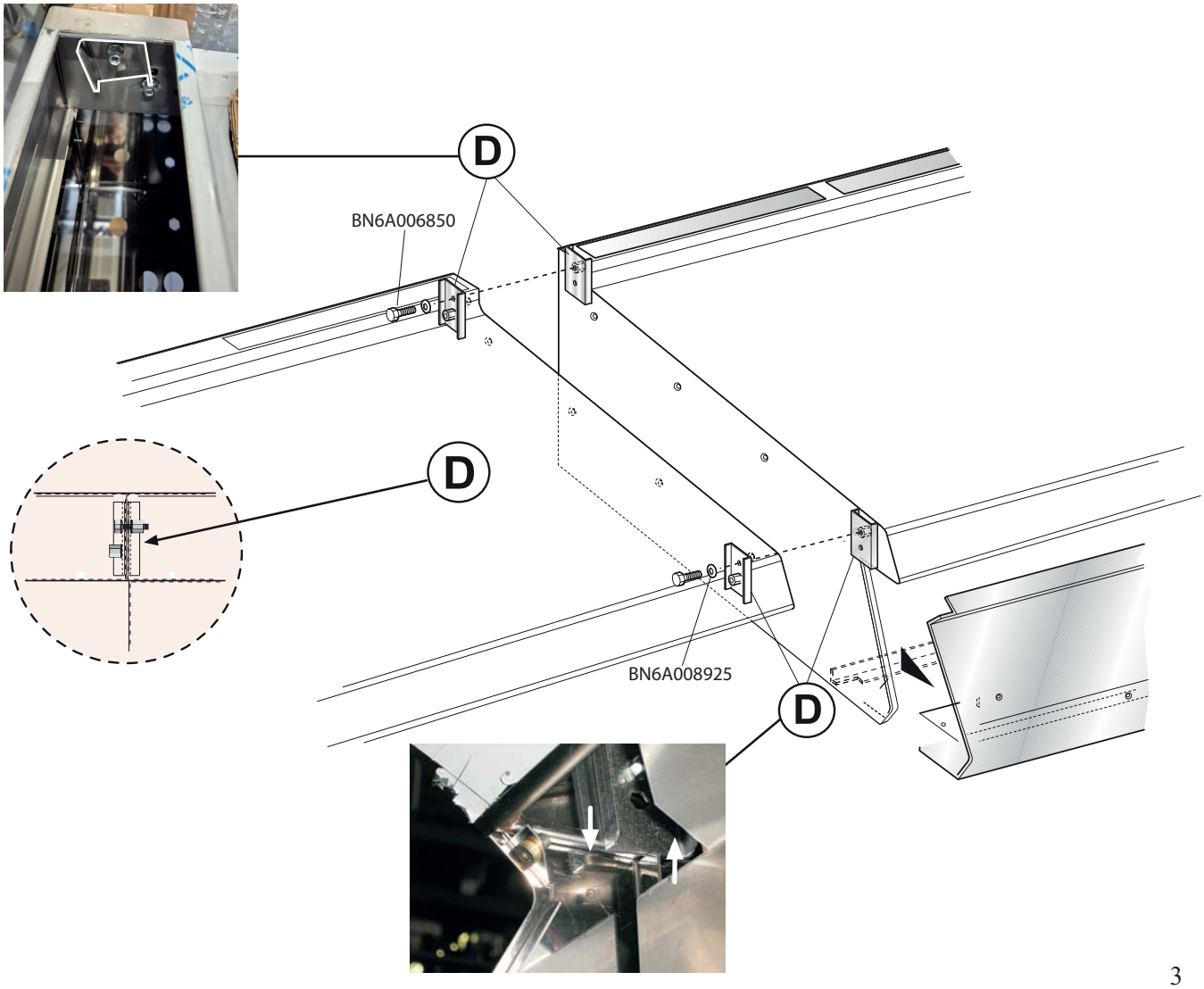
DIAMANTE 90X

D92/25TCII
D94/25TCIITC
D94/25GCII

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

Serie - Series - Série 700/900





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

T4							
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten							
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	**Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte**	**Tensione di alim. Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning**	**Fasi Phasen Phases Fases Fasen**	**Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie**	**Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen**	**Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer**	**Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht**
	mm	**V**	**Nr.**	**Hz**	**kW**	**-**	**kg**
D72/..TCII	400	380-415	3	50-60	7,00	4 G 2,5	38
D72/..GCII	400	380-415	3	50-60	7,00	4 G 2,5	38
D74/..TCII	800	380-415	3	50-60	14,00	4 G 6	46
D74/..GCII	800	380-415	3	50-60	14,00	4 G 6	65
D72/..TCII	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	38
D72/..GCII	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	50
D74/..TCII	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	46
D74/..GCII	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	65
D92/..TCII	400	380-415	3	50-60	7,00	4 G 2,5	38
D92/..GCII	400	380-415	3	50-60	7,00	4 G 2,5	38
D94/..TCII	800	380-415	3	50-60	14,00	4 G 6	46
D94/..GCII	800	380-415	3	50-60	14,00	4 G 6	65
D92/..TCII	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	44
D92/..GCII	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	54
D94/..TCII	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	58
D94/..GCII	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	90
D92/.. TCIITC	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	44
D92/.. GCIITC	400	380-415	3	50-60	10,00	4 G 2,5	44
D94/.. TCIITC	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	58
D94/.. GCIITC	800	380-415	3	50-60	20,00	4 G 6	58
D72/.. TCIIW	400	380-415	3	50-60	5,00	4 G 1,5	38
D72/.. GCIIW	400	380-415	3	50-60	5,00	4 G 1,5	50
D92/.. TCIIW	400	380-415	3	50-60	5,00	4 G 1,5	44
D92/.. GCIIW	400	380-415	3	50-60	5,00	4 G 1,5	54
D92/.. TCIIFZ	400	380-415	3	50-60	14,00	4 G 2,5	29
D94/.. TCIIFZ	800	380-415	3	50-60	28,00	4 G 10	60
D92/.. GCIIFZ	400	380-415	3	50-60	14,00	4 G 2,5	43
D94/.. GCIIFZ	800	380-415	3	50-60	28,00	4 G 10	85

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

T5

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Imax	Interrutore Magnetotermico Leistungsschutzschalter Circuit breaker Interrupteur magnetermic iterruptor magnetermic Schakelaar magnetermic		Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
	mm	V	kW	A	I	Tipo-Typ-Type	kg
D72/..TCII	400	380-415	7,00	10,7	3X13A	B o B+	38
D72/..GCII	400	380-415	7,00	10,7	3X13A	B o B+	38
D74/..TCII	800	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	46
D74/..GCII	800	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	65
D72/..TCII	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	38
D72/..GCII	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	50
D74/..TCII	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	46
D74/..GCII	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	65
D92/..TCII	400	380-415	7,00	10,7	3X13A	B o B+	38
D92/..GCII	400	380-415	7,00	10,7	3X13A	B o B+	38
D94/..TCII	800	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	46
D94/..GCII	800	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	65
D92/..TCII	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	44
D92/..GCII	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	54
D94/..TCII	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	58
D94/..GCII	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	90
D92/.. TCIITC	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	44
D92/.. GCIITC	400	380-415	10,00	15,2	3x16A	B o B+	44
D94/.. TCIITC	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	90
D94/.. GCIITC	800	380-415	20,00	30,4	3X32A	B o B+	90
D72/.. TCIIW	400	380-415	5,00	8,0	3x10A	B o B+	38
D72/.. GCIIW	400	380-415	5,00	8,0	3x10A	B o B+	50
D92/.. TCIIW	400	380-415	5,00	8,0	3x10A	B o B+	44
D92/.. GCIIW	400	380-415	5,00	8,0	3x10A	B o B+	54
D92/.. TCIIFZ	400	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	29
D94/.. TCIIFZ	800	380-415	28,00	43,0	3x50A	B o B+	60
D92/.. GCIIFZ	400	380-415	14,00	21,5	3X25A	B o B+	43
D94/.. GCIIFZ	800	380-415	28,00	43,0	3x50A	B o B+	85

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 2
RISCHI RESIDUI 3
INFORMAZIONI GENERALI 4
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 4
2 AVVERTENZE GENERALI 4
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 4
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 4
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 4
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 5
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 5
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 5
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 5
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 5
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 5
7 MOVIMENTAZIONE 5
8 DISIMBALLO 5
9 POSIZIONAMENTO 5
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 5
11 COLLEGAMENTI 5
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 6
13 MESSA IN SERVIZIO 6
ISTRUZIONI PER L'USO 6
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 6
USO DELL'INDUZIONE/WOK 7
14 PERIODI DI INUTILIZZO 8
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 8
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 8
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 8
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 8
MESSA IN SERVIZIO 8
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 9
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 10
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 10
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 10
18 COMPONENTI PRINCIPALI 10
19 DIMENSIONI DELLA PADELLA WOK 10

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (*)	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.
Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si puoi schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore intervine sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Chiudere porte e cassetti dopo il loro utilizzo.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

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

APPARECCHIATURA

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

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

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

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni.La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamentecon mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o similari, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

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

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

9 POSIZIONAMENTO

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

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascunodei fianchi da unire(B).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell' alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento (D).
- Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire (E).
- Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull' inserto opposto (F).

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

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

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

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

Il simbolo  sta ad indicare:

ATTENZIONE CAMPO MAGNETICO.

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

consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L’apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L’apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare l’apparecchiatura senza i filtri prescritti.
- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o rotture, la cucina ad induzione non deve essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- In seguito alla trasmissione di calore dalla pentola, la piastra vetroceramica è molto calda dopo ogni processo di cottura e quindi non deve essere toccata (si evitano ustioni).
- Non appoggiare oggetti metallici (attrezzi, coltelleria, ecc.) vicino alle zone di cottura in quanto possono riscaldarsi molto velocemente.
- Durante l’utilizzo prestare attenzione ad anelli, orologi od oggetti simili indossati dall’utente in quanto possono riscaldarsi se troppo vicini alla zona di cottura.
- Gli utilizzatori devono essere informati circa il potenziale pericolo per le persone con stimolatori cardiaci o protesi metalliche.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell’apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell’apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

USO DELL'INDUZIONE/WOK

AVVERTENZE D' USO

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

- Porre attenzione alla movimentazione delle pentole. Eventuali urti possono danneggiare il ripiano in vetroceramica.
- Piazzare la pentola al centro della zona di cottura.
- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per l'induzione. Diffidare da quelle troppo economiche.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

1 Temperatura minima

2÷5 Temperature intermedie

6 Temperatura massima

14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

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

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.
- Pulire il piano di cottura in vetroceramica con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzazione. Non utilizzate spugne abrasive o detergenti abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.
- Se il piano di cottura in vetroceramica a caldo viene in contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero, va pulito immediatamente. Queste sostanze se fondono, possono danneggiare la superficie.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

FILTRI ARIA

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

MESSA IN SERVIZIO

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

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo la seguente procedura:

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

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

GUASTO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
Insufficiente riscaldamento della zona di cottura	Pentolame non adatto	Usare pentolame adatto
Riscaldamento continuo della zona di cottura alla potenza massima	Guasto organi della manopola	Verificare/sostituire il componente
Zona di cottura funzionante senza pentola.Piccoli oggetti metallici si riscaldano	Sensore di presenza pentola guasto	Sostituire il generatore
L'apparecchiatura non si accende	Fusibili o alimentazione interrotta	Controllare le connessioni
I fusibili intervengono all'accensione	Corto-circuito sul generatore	Sostituire il generatore
La zona di cottura non si riscalda	Diametro pentola inferiore a 12cm	Usare pentolame adatto
	Generatore difettoso	Sostituire il generatore
Guasto alimentazione	Guasto alimentazione o sincronizzazione di rete	Verificare l'alimentazione
Riscaldamento scarso, led ON acceso	Regolare la potenza generatore	Verificare le impostazioni P1, descritte sotto.
	Temperatura ambiente troppo alta.	Vicinanza a fonti di calore esterne.
		Verificare la temperatura ambiente, non > 40°C [104°F]

Se le spia è spenta:

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

Se la spia funziona:

- Se l'apparecchiatura viene accesa senza pentola, il LED si accende in modo permanente per 3 secondi e successivamente inizia a lampeggiare in modo continuo, per segnalare l'assenza della pentola.
- Nel caso di errore, ci sarà un lampeggio lungo, seguito da lampeggi brevi. Contando i lampeggi brevi è possibile identificare il codice di errore. Ci sono codici di errore da uno a dieci

NUMERO ERRORE	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
1	Pentolame non adatto	Usare pentolame adatto
	Connessione induttore difettosa	Collegare l'induttore correttamente
2	Pentolame non adatto, induttore sbagliato o difettoso	Usare pentolame adatto, controllare l'induttore
	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
3	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso, vicinanza a fonti di calore esterne	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro, rimuovere la fonte di calore esterna
4	Pentola vuota, sensore temperatura difettoso	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la zona prima di riaccendere
5	Collegamento difettoso o guasto organi della manopola	Verificare il collegamento. Verificare/sostituire il componente
6	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso, vicinanza a fonti di calore esterne	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro, rimuovere la fonte di calore esterna
		Verificare la temperatura ambiente, non > 40°C [104°F]
7	Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Attendere, l'apparecchio si resetterà in circa 30 secondi
8	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro
10	Guasto sul CAN-Bus, assenza di connessione fra tastiera e generatore	Disconnettere dalla rete e controllare le connessioni

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

Sostituzione elemento induttore del piano di cottura

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

Sostituzione elemento induttore del Wok

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

Sostituzione regolatore di temperatura

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

Sostituzione generatore

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

Sostituzione piano vetroceramica

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

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

18 COMPONENTI PRINCIPALI

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

19 DIMENSIONI DELLA PADELLA WOK

Profondità: 140-150 mm
Diametro: 260-320 mm



PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 2
RESIDUAL RISKS 3
GENERAL INFORMATION 4
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 4
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 4
REMINDERS FOR THE INSTALLER 4
REMINDERS FOR THE USER 4
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 4
REMINDERS FOR CLEANING 4
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 4
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 4
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 5
7 HANDLING 5
8 UNPACKING 5
9 POSITIONING 5
10 FUMES EXHAUST SYSTEM 5
11 CONNECTIONS 5
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 6
13 COMMISSIONING 6
INSTRUCTIONS FOR USE 6
REMINDERS FOR THE USER 6
USING THE INDUCTION/WOK HOTPLATE 7
14 PROLONGED DISUSE 7
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 7
REMINDERS FOR CLEANING 7
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 8
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 8
COMMISSIONING 8
15 TROUBLESHOOTING 8
16 REPLACING COMPONENTS 9
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 9
17 CLEANING THE INTERIOR 9
18 MAIN COMPONENTS 9
19 WOK PAN DIMENSIONS 9

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X (*)	PPE REQUIRED
	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY
	PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.
To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

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

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking well surfaces and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

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

APPLIANCE

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

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

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

5 RISKS DUE TO NOISE

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage.The appliance must only be handledusing suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

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

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

9 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- Where installed singly, the countertop appliance weighing less than 40kg must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from eachof the sides to be joined(B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

11 CONNECTIONS

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions.
- Install a thermal/mag circuit breaker of the type specified in table T6 upline of the appliance.
- Install a RCD with minimum current of 30mA upline of the appliance.Use of a fast-trip AC-DC sensitive device is recommended.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

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

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

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

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

The  symbol stands for:

WARNING MAGNETIC FIELD.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use the appliance without the filters.
- Under no circumstances should the induction cooker be switched on if the glass ceramic hob is cracked or broken. This could be dangerous.

- With the transmission of heat from pans, the glass ceramic hob becomes extremely hot and must therefore never be touched after cooking (risk of burns).
- Do not place metal items (equipment, knives, etc.) near the cooking zones, as they can become hot very quickly.
- During use, take care when wearing rings, watches and similar items since these can become extremely hot if too close to the cooking zone.
- Users must be informed of the potential risks for individuals fitted with a heart pacemaker or metallic prosthesis.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE INDUCTION/WOK HOTPLATE

REMINDERS FOR USE

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

SWITCHING ON AND OFF

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

0 Off

1 Minimum temperature

2÷5 Intermediate temperatures

6 Maximum temperature

14 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Shut off the main switch upline of the appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking well surfaces and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Clean the ceramic glass hob regularly, preferably after each use. Do not use abrasive sponges or abrasive detergents. Also avoid aggressive chemical products, such as oven cleaning sprays, stain removers, and also bathroom or universal cleaners.
- If the hot ceramic glass hob comes into contact with plastic, aluminum foil, sugar or sugary foods, it must be cleaned at once. If these substances melt, they can damage the surface.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

• Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

AIR FILTERS

• Check and clean the air filter regularly. This must be done by an authorized technician (the filter is inside the appliance).
• To clean the filter, remove it from its slot: if it is saturated with grease, wash it with a grease removal soap, then rinse and dry it. When the procedure is concluded refit the filter in its slot. When the filter is deteriorated it must be renewed.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

COMMISSIONING

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

ELECTRICAL APPLIANCES

Operate the appliance in accordance with the following procedure:

• Remove all pans from the cooking zones.
• Check that the cooking zones are off.
• Power up the appliance using the main switch on it: the green lights will flash just once (after this they must not come on or flash).
• Switch on the cooking zones and increase their power level: the green indicator lights corresponding to the zones should flash at regular intervals to indicate the absence of a pan.
• Place a pan full of water on each zone: the green indicator light will remain lit steadily.
• Turn the power up to maximum: after a few minutes the fan will be activated.
• Check the current values of each phase.

15 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
Cooking zone does Not heat sufficiently	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
Cooking zone heats continually at maximum power	Knob parts faulty	Check/replace the part
Cooking zone in operation without a pan. Small metal objects heat up	Pan presence sensor faulty	Replace the generator
The appliance does not switch on	Break in fuse or power supply	Check the connections
Fuses tripped when appliance switches on	Generator short-circuit	Replace the generator
Cooking zone does not heat up	Pan diameter less than 12cm	Use suitable cookware
	Generator faulty	Replace the generator
Power supply fault	Power supply or network synchronization faulty	Check power supply
Poor heating, LED ring is ON	Setting generator's power	Read below the "Additional Setting P1"
	Ambient temperature is too high.	Air vents blocked
		Check ambient temperature, not> 40 ° C [104 ° F]

Led-Ring off:

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

Led-Ring on:

- If the appliance is switched on without the pan, the LED lights up permanently for 3 seconds and then starts flashing continuously, to signal the absence of the pan.
- In case the unit has an error, there will be one long flash, followed by short flashes. By counting the short flashes you can identify the error code. There are error codes from one till ten

ERROR NUMBER	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
1	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	Inductor connection faulty	Connect the inductor correctly
2	Unsuitable cookware, inductor incorrect or faulty	Use suitable cookware, check the inductor
	Power supply voltage too high or too low	Check the mains connection
3	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, temperature sensor faulty, too close to external heat sources	Check / free vents, clean fans and check rotation, clean filter, remove external heat source
4	Pan empty, temperature sensor faulty	Remove the pan and switch off the zone and allow it to cool before switching it on again
5	Poor connection or knob parts faulty	Check the connection. Check/ replace the part
6	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, temperature sensor faulty, too close to external heat sources	Chec k / free vents, clean fans and check rotation, clean filter, remove external heat source
		Check ambient temperature, not> 40 ° C [104 ° F]
7	Error during hardware initialization	Wait; the appliance will reset in about 30 seconds
8	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, temperature sensor faulty	Check / free vents, clean fans and check rotation, clean filter
10	CAN-Bus faulty, no connection between keyboard and generator	Disconnect from the network and check the connections

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

Replacing the hob inductor element

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

Replacing the Wok inductor element

- Remove the control panel and front.
- Disconnect the inductor from the terminal board located on the generator.
- Remove the inductor by extracting it from below.
- Replace the faulty component.

Replacing the temperature regulator

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

Replacing the generator

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

Replacing the glass ceramic hob

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

17 CLEANING THE INTERIOR

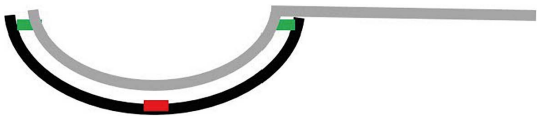
- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

- Glass ceramic hob.
- Glass ceramic wok complete with inductor.
- Indicator light.
- Generator and inductor
- RFI filter.

19 WOK PAN DIMENSIONS

Depth: 140-150 mm
Diameter: 260-320 mm



PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 2
RESTRISIKEN 3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 4
1 GERÄTEDATEN 4
2 ALLGEMEINE HINWEISE 4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 4
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 4
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 4
REINIGUNGSHINWEISE 5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN 5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 5
7 HANDLING 5
8 AUSPACKEN 5
9 AUFSTELLUNG 5
10 WRASENABZUGSSYSTEM 6
11 ANSCHLÜSSE 6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 6
13 INBETRIEBNAHME 6
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 6
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 6
BENUTZUNG DER INDUKTION/WOK 7
14 STILLSTANDZEITEN 8
REINIGUNGSANLEITUNGEN 8
REINIGUNGSHINWEISE 8
WARTUNGSANWEISUNGEN 8
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 8
INBETRIEBNAHME 8
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 9
16 ERSATZ VON BAUTEILEN 10
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 10
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 10
18 HAUPTKOMPONENTEN 10
19 WOK-PFANNENABMESSUNGEN 10

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (*)	PSA VORGESEHEN
	PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN
	PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN" enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

• Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

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

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

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

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird.Das Handling des Gerätes darf ausschließlichmit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

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

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

9 AUFSTELLUNG

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

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

GERÄTEZEILE

• Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
• Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jederzu verbindenden Seitenwand(B).
• Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
• Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
• Drehen Sie eines der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
• Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

10 WRASENABZUGSSYSTEM

11 ANSCHLÜSSE

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:
ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

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

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

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

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

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

Das Symbol  bedeutet:

VORSICHT MAGNETFELD.

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

vicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne die vorgeschriebenen Filter.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Induktionsherd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Infolge der Wärmeübertragung vom Topf ist die Glaskeramikplatte nach jedem Garvorgang sehr heiß und darf daher nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Legen Sie keine Metallgegenstände (Küchenutensilien, Messer usw.) in der Nähe der Kochzonen ab, da sie sich rasch erhitzen können.
- Falls Sie während der Benutzung Ringe, Uhren u.ä. tragen, beachten Sie, dass sich diese erhitzen können, wenn sie der Kochzone zu nahe kommen.
- Die Benutzer müssen über die potenzielle Gefahr für Träger von Herzschrittmachern oder Metallprothesen informiert sein.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

BENUTZUNG DER INDUKTION/WOK

BEDIENUNGSHINWEISE

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

• Wir empfehlen die Verwendung von speziellem induktionsgeeignetem Kochgeschirr. Achten Sie auf die Qualität des Kochgeschirrs.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel für die Inbetriebsetzung der Induktionselemente hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Mindesttemperatur

2÷5 Mittlere Temperaturen

6 Höchsttemperatur

14 STILLSTANDZEITEN

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

• Reinigen Sie das Gerät gründlich.
• Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
• Schließen Sie den Hauptschalter vor den Geräten.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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

• Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
• Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
• Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
• Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
• Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
• Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
• Das Glaskeramikfeld regelmäßig reinigen, nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden. Keine scharfen chemischen Produkte verwenden, wie z.B. Backofensprays, Fleckenentferner, aber auch Bad- oder Allzweckreiniger.
• Wenn das aufgeheizte Glaskeramikfeld in Kontakt mit Plastik, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltigen Lebensmitteln kommt, muss es sofort gereinigt werden. Diese Substanzen können beim Schmelzen die Oberfläche beschädigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

LUFTFILTER

• Überprüfen und reinigen Sie den Filter regelmäßig. Dieser Eingriff muss durch einen autorisierten Techniker ausgeführt werden (der Filter befindet sich im Geräteinnern).
• Ziehen Sie hierzu den Filter aus seiner Aufnahme heraus: Wenn er mit Fett verschmutzt ist, waschen Sie ihn mit fettlösender Seife, spülen Sie ihn anschließend aus und trocknen Sie ihn. Danach den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

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

INBETRIEBNAHME

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

ELEKTROGERÄTE

Schalten Sie das Gerät nach folgendem Verfahren ein:

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Ungenügende Beheizung der Kochzone	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignete Töpfe verwenden
Ununterbrochene Beheizung der Kochzone auf höchster Leistungsstufe	Komponenten des Bedienknebels defekt	Komponente überprüfen/ersetzen
Ohne Topf funktionierende Kochzone. Kleine Metallgegenstände erhitzen sich	Topferkennungssensor defekt	Generator auswechseln
Gerät schaltet nicht ein	Sicherungen durchgebrannt oder Stromversorgung unterbrochen	Anschlüss kontrollieren
Die Sicherungen werden bei Einschalten ausgelöst	Kurzschluss am Generator	Generator auswechseln
Kochzone erhitzt sich nicht	Topfdurchmesser unter 12 cm	Geeignete Töpfe verwenden
	Generator defekt	Generator auswechseln
Versorgung fehlerhaft	Netzversorgung oder Netzsynchronisation fehlerhaft	Netzversorgung überprüfen
Niedrige Erwärmung, LED-Ring an	Generatorleistung einstellen	Die unten beschriebenen P1-Einstellungen überprüfen
	Umgebungstemperatur zu hoch.	Nähe zu externen Wärmequellen.
		Umgebungstemperatur prüfen, nicht > 40 °C [104 °F]

Led-Ring aus:

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

Led-Ring an:

- Wird das Gerät ohne Topf eingeschaltet, leuchtet die LED für 3 Sekunden dauerhaft und beginnt dann dauerhaft zu blinken, um das Fehlen des Topfes zu signalisieren.
- Im Fehlerfall, blitzt es einmal lang, gefolgt von kurzen Blinkzeichen. Durch Zählen der kurzen Blinksignale können Sie den Fehlercode identifizieren. Es gibt Fehlercodes von eins bis zehn

FEHLER-CODE	URSACHE	ABHILFE
1	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignete Töpfe verwenden
	Anschluss der Induktionsspule defekt	Induktionsspule korrekt anschließen
2	Ungeeignetes Kochgeschirr, falsche oder defekte Induktionsspule	Geeignete Töpfe verwenden, Induktionsspule überprüfen
	Versor - gungsspannung zu hoch oder zu niedrig	Netzanschluss überprüfen
3	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Lüfter reinigen und Lüfterraddrehung kontrollieren, Filter reinigen, externe Wärmequell entfernen
4	Leerer Topf, Temperaturfühler defekt	Topf vom Herd nehmen, ausschalt en und Kochzone vor dem erneuten Einschalten abkühlen lassen
5	Fehlerhafter Anschluss oder Komponent en des Bedienkne- bels defekt	Anschluss kontrollieren.Komponente überprüfen/ersetzen
6	Luftkanäle ver- stopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler de- fekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Luftkanäle überprüfen/freima- chen, Lüfter reinigen und Lüfterraddrehung kontrollieren, Filter reinigen, externe Wärme- quell entfernen
		Umgebungstemperatur prüfen, nicht > 40 °C [104 °F]
7	Fehler während der Hardware-Initialisierung	Warten, das Gerät wird in etwa 30 Sekun- den zurückge- setzt
8	Luftkanäle ver- stopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler de- fekt,	Luftkanäle überprüfen/freima- chen, Lüfter reinigen und Lüfterraddrehung kontrollieren
10	Defekt am CAN-Bus, keine Verbin- dung zwischen Tastenfeld und Generator	Vom Netz tren- nen und An- schlüsse kontrol- lieren

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

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

Ersatz der Induktionsspule des Kochfelds

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

Ersatz der Induktionsspule des Wok

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

Ersatz des Temperaturreglers

- Bedienfeld entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Generators

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

Ersatz des Glaskeramikfelds

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

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

18 HAUPTKOMPONENTEN

- Glaskeramikkochfeld.
- Glaskeramik Wok mit Induktionsspule.
- Kontrolllampe.
- Generator und induktionsspulen
- Störfilter.

19 WOK-PFANNENABMESSUNGEN

Tiefe: 140-150 mm

Durchmesser: 260-320 mm



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS 2
RISQUES RÉSIDUELS 3
INFORMATIONS GÉNÉRALES 4
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 4
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 4
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 5
7 MANUTENTION 5
8 DÉBALLAGE 5
9 MISE EN PLACE 5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 5
11 RACCORDEMENTS 5
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 6
13 MISE EN SERVICE 6
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 6
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 6
UTILISATION DE L'INDUCTION/WOK 7
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 7
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 8
MISE EN SERVICE 8
15 RÉSOLUTION DES PANNES 8
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES 10
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 10
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 10
18 PIÈCES PRINCIPALES 10
19 DIMENSIONS DU WOK 10

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (*)	DPI PRÉVU
	DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
	DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.
Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, …).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un disfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

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

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

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

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

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil.Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser desmoyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

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

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

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil à niveau avec les pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande (A).
- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union (D).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir (E).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé (F).

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

11 RACCORDEMENTS

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation.
- Installer, en amont de l'appareil, un interrupteur magnétothermique du type indiqué sur le tableau T6.
- Installer, en amont de l'appareil, un interrupteur différentiel avec courant minimum de 30 mA.Il est conseillé d'utiliser un interrupteur sensible aux courants CA-CC et avec un délai court de déclenchement.
- Pour le raccordement, utiliser un câble souple de type H05RN-F ou H07RN-F sous gaine en caoutchouc, résistante à l'huile ; la section du câble est fournie par le tableau des caractéristiques techniques.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente, ou par une personne qualifiée, de manière à éviter tout risque.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! CHAMP MAGNÉTIQUE.

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

- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les filtres préconisés.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière à induction ne doit pas être mise en service car elle deviendrait dangereuse.
- Suite à la transmission de chaleur provenant de la casserole, la plaque vitrocéramique est très chaude après chaque cycle de cuisson, raison pour laquelle elle ne doit pas être touchée (risque de brûlures).
- Ne poser aucun objet métallique (outils, couteaux, etc.) à proximité des zones de cuisson, car ils risquent de chauffer très rapidement.
- Pendant son utilisation, faire attention aux bagues, montres ou objets similaires portés par l'utilisateur, car ces objets sont susceptibles de chauffer à proximité de la zone de cuisson.
- Les utilisateurs doivent être informés des risques potentiels pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des prothèses en métal.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

UTILISATION DE L'INDUCTION/WOK

AVERTISSEMENT

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

1 Température minimum

2÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil ne doit plus être utilisé pendant un certain temps, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil soigneusement.
- Passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur les surfaces en acier inox pour les protéger.
- Fermer l'interrupteur général en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante :

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement le plan de cuisson en vitrocéramique, si possible après chaque utilisation. Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs. Éviter également les produits chimiques agressifs tels que les sprays de nettoyage des fours, les produits anti-taches, ainsi que les nettoyants pour salles de bains ou les nettoyants universels.
- Si le plan de cuisson vitrocéramique chaude entre en contact avec du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre, il faut le nettoyer immédiatement. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la surface.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

FILTRES AIR

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Vérifier et nettoyer le filtre de l'air régulièrement.

MISE EN SERVICE

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

APPAREILS ÉLECTRIQUES

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

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

15 RÉSOLUTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole adaptée
Chauffage continu de la zone de cuis- son à la puissance maximum	Défaillance des organes de la manette	Vérifier/remplacer la pièce
Zone de cuisson fonctionnant sans casserole. Les petits objets métalliques chauffent	Capteur de présence de la casserole défectueux	Remplacer le générateur
L'appareil ne s'allume pas	Fusibles grillés ou alimentation coupée	Contrôler les connexions
Les fusibles se déclenchent au moment de l'allumage	Court-circuit sur le générateur	Remplacer le générateur
La zone de caisson ne chauffe pas	Diamètre de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole adaptée
	Générateur défectueux	Remplacer le générateur
Panne de l'alimentation	Panne de l'alimentation ou synchronisation du réseau	Vérifier l'alimentation
Chauffe faible, led ON allumée	Réglage de la puissance du générateur	Vérifiez les paramètres P1, décrits ci-dessous.
	Température ambiante trop élevée. .	Proximité de sources de chaleur externes.
		Vérifiez la température ambiante, pas> 40 ° C [104 ° F]

LED-anneau éteint:

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

LED-anneau allumé:

- Si l'appareil est allumé sans la casserole, la LED s'allume en permanence pendant 3 secondes puis se met à clignoter en continu pour signaler l'absence de la casserole.
- En cas d'erreur de l'appareil, il y aura un clignotement long, suivi de clignotements courts. En comptant les clignotements courts, vous pouvez identifier le code d'erreur. Il y a des codes d'erreur de un à dix

NUMÉRO ERREUR	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
1	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole adaptée
	Connexionde l'inducteur défectueuse	Connecter correctement l'inducteur
2	Casserole non adaptée, inDucteur erroné ou défectueux	Utiliser une casserole adaptée, controller l'inducteur
	Tension d'alimentation trop élevée ou trop basse	Vérifier la connexion au reseau
3	Conduits de l'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, sonde de température défect ueus e, proximité de sources de chaleur externes	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation des ventilateurs, nettoyer le filtre, éloigner la source de chaleur externe
4	Casserole vide, sonde de t empérature défectueuse	Enlever la casserole, éteindre et faire refroidir la zone avant de rallumer
5	Connexion défectueuse ou panne des organes de la manette	Vérifier le branchement.Vérifier/remplacer la pièce
6	Conduits de l'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, sonde de température défect ueus e, proximité de sources de cha- leur externes	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation des ventilateurs, nettoyer le filtre, éloigner la source de chaleur externe
		Vérifiez la température ambiante, pas> 40 ° C [104 ° F]
7	Erreur pendant l'initialisation du matériel	Attendre : l'appareil se réinitialisera dans 30 secondes environ
8	Conduits de l'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, sonde de température défect ueus e	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation des ventilateurs, nettoyer le filtre
10	Panne sur CAN- Bus, absence de connexion entre le clavier et le générateur	Se déconnecter du réseau et contrôler les connexions

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

Remplacement de l'élément inducteur de la table de cuisson

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

Remplacement de l'élément inducteur du Wok

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

Remplacement du régulateur de température

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

Remplacement du générateur

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

Remplacement de la table vitrocéramique

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

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

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

19 DIMENSIONS DU WOK

Profondeur: 140-150 mm
Diamètre: 260-320 mm



EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL 2
RIESGOS RESIDUALES 3
INFORMACIÓN GENERAL 4
1 DATOS DEL EQUIPO 4
2 ADVERTENCIAS GENERALES 4
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 4
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 4
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL 5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO 5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA 5
7 DESPLAZAMIENTO 5
8 DESEMBALAJE 5
9 EMPLAZAMIENTO 5
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS 5
11 CONEXIONES 5
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 6
13 PUESTA EN SERVICIO 6
INSTRUCCIONES DE USO 6
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 6
USO DE LA INDUCCIÓN/WOK 7
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD 7
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 8
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 8
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 8
PUESTA EN SERVICIO 8
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 8
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 9
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. 9
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS 10
18 COMPONENTES PRINCIPALES 10
19 DIMENSIONES DE LA SARTÉN WOK 10

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*)	EPP PREVISTO
	EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO
	EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

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

1 DATOS DEL EQUIPO

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

2 ADVERTENCIAS GENERALES

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

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

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

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

EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

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

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

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

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

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños.El aparato debe desplazarse exclusivamente-con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

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

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

9 EMPLAZAMIENTO

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

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión (D) para unir los equipos.
- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E) que unir.
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F) para unir los equipos.

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

11 CONEXIONES

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

El símbolo  indica: ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación.
- Instalar aguas arriba del equipo un interruptor magnetotérmico del tipo indicado en la tabla T6.
- Instalar aguas arriba del equipo un interruptor diferencial con corriente mínima de 30mA.Se recomienda utilizar un interruptor sensible a corrientes AC-DC y con un tiempo de intervención breve.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: CAMPO MAGNÉTICO.

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

ciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar el equipo sin los filtros indicados.
- No utilizar la cocina de inducción si la placa de vitrocerámica tiene alguna fisura o rotura. El uso sería peligroso.
- No tocar la placa de vitrocerámica durante la cocción, porque las ollas le transmiten mucho calor y puede causar quemaduras.
- No apoyar objetos metálicos (utensilios, cuchillos, etc.) cerca de las zonas de cocción ya que podrían calentarse rápidamente.
- Durante el uso, tener cuidado con los anillos, relojes u objetos similares que se lleven puestos, porque pueden calentarse si se los acerca a la zona de cocción.
- Los usuarios deben ser informados del peligro potencial que suponen estos aparatos para los portadores de marcapasos o prótesis metálicas.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

USO DE LA INDUCCIÓN/WOK

ADVERTENCIAS DE USO

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

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando de los elementos radiantes tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- Limpiar la placa de cocción de vitrocerámica con regularidad, en lo posible después de cada uso. No utilizar esponjas abrasivas ni detergentes abrasivos. Evitar los productos químicos agresivos, por ejemplo el spray para la limpieza del horno, los quitamanchas, los detergentes para baño o de tipo universal.
- Si la placa de cocción de vitrocerámica caliente entra en contacto con plástico, películas de aluminio, azúcar o alimentos con azúcar, limpiarla de inmediato. Estas sustancias se funden y pueden dañar la superficie.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

FILTROS DE AIRE

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

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

PUESTA EN SERVICIO

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

EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica a continuación:

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

Verificar los valores de corriente de cada fase.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Ollas no adecuadas	Utilizar ollas adecuadas
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la potencia máxima	Selector averiado	Controlar/sustituir el componente
Zona de cocción en funcionamiento sin olla. Calentamiento de objetos metálicos pequeños	Avería del sensor de presencia de olla	Cambiar el generador
El equipo no se enciende	Fusibles saltados o alimentación interrumpida	Controlar las conexiones
Los fusibles saltan al encendido	Cortocircuito en el generador	Cambiar el generador
La zona de cocción no se calienta	Diámetro de olla inferior a 12cm	Utilizar ollas adecuadas
	Generador defectuoso	Cambiar el generador
Fallo de alimentación	Fallo de alimentación o sincronización de red	Verificar la alimentación
Calentamiento bajo, led encendido	Ajustar la potencia del generador	Compruebe la configuración de P1, describida a continuación.
	Temperatura ambiente demasiado alta.	Proximidad a fuentes de calor externas.
		Verificar temperatura ambiente, no > 40°C [104°F]

NÚMERO ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
1	Ollas no adecuadas	Utilizar ollas adecuadas
	Conexión inductor defectuosa	Conectar el inductor correctamente
2	Ollas no adecuadas, inductor incorrecto o defectuoso	Utilizar ollas adec uadas, controlar el inductor
	Tensión de alimentación demasiado alta o demasiado baja	Verificar la conexión a la red
3	Conductos de aire atascados, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso, cercanía a fuentes de calor externas	Controlar y liberar los conductos, limpiar y controlar la rotación de los ventiladores, limpiar el filtro, retirar la fuente de calor externa
4	Olla vacía, sensor temperatura defectuoso	Sacar la olla, apagar y dejar enfriar la zona antes de volver a encender
5	Conexión defectuosa o avería en el selector	Verificar la conexión. Controlar/sustituir el componente
6	Conductos de aire atascados, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso, cercanía a fuentes de calor externas	Controlar y libe- rar los conduc- tos, limpiar y controlar la rota- ción de los ventiladores, limpiar el filtro, retirar la fuente de calor externa
		Verificar temperatura ambiente, no > 40°C [104°F]
7	Error durante la inicialización del hardware	Esperar, el aparato se reiniciará en aproximadamente 30 segundos
8	Conductos de aire atascados, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Controlar y liberar los conductos, limpiar y controlar la rotación de los ventiladores, limpiar el filtro
10	Avería en CAN-Bus, ausencia de conexión entre teclado y generador	Desconectar de la red y controlar las conexiones

Anillo LED apagado:

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

Anillo LED encendido:

- Si el aparato se enciende sin la sartén, el LED se enciende de forma permanente durante 3 segundos y luego comienza a parpadear de forma continua, para señalar la ausencia de la sartén.
- En caso de que la unidad tenga un error, habrá un parpadeo largo, seguido de parpadeos cortos. Al contar los parpadeos cortos, puede identificar el código de error. Hay códigos de error del uno al diez

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

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

Sustitución del elemento inductor de la placa de cocción

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

Sustitución del elemento inductor del wok

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

Sustitución del regulador de temperatura

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

Sustitución del generador

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

Sustitución de la placa de vitrocerámica

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

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

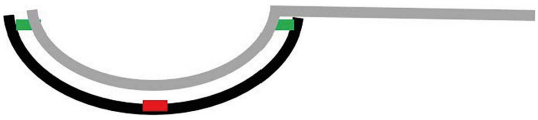
- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

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

19 DIMENSIONES DE LA SARTÉN WOK

Profundidad: 140-150 mm
Diámetro: 260-320 mm



PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN 2
OVERBLIJVENDE RISICO'S 3
ALGEMENE INFORMATIE 4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT 4
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN 4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN 5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT 5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES 5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 5
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN 5
7 VERPLAATSEN 5
8 UITPAKKEN 5
9 PLAATSING 5
10 DAMPAFVOERSYSTEEM 6
11 AANSLUITINGEN 6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 6
13 INBEDRIJFSTELLING 6
GEBRUIKSAANWIJZING 6
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 6
GEBRUIK VAN DE INDUCTIE/WOK 7
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT 8
REINIGINGSINSTRUCTIES 8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 8
ONDERHOUDSINSTRUCTIES 8
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 8
INBEDRIJFSTELLING 8
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN 9
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN 10
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. 10
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN 10
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN 10
19 AFMETINGEN VAN EEN WOKPAN 10

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbeschermers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.
Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglijden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

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

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

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

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud uitvoeren op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Sluit deuren en laden na gebruik.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

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

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

APPARAAT

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

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

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

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

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

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

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen UNI 8723 en D.M. nr. 74 d.d. 12.04.1996.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt.Het apparaat mag uitsluitendmet geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

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

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

9 PLAATSING

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

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

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

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

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

VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Verwijder de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit van elkvan de zijkanten die met elkaar verbonden moeten worden(B).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsplaatje (D) te schroeven.

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

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

11 AANSLUITINGEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

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

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

AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

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

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

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

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingsset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

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

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

Het symbool  betekent het volgende:

LET OP MAGNETISCH VELD.

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

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud uitvoeren op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik het apparaat niet zonder de voorgeschreven filters.
- Als de glaskeramiekplaat gebarsten of kapot is, mag de inductiekookplaat niet in werking worden gesteld. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Vanwege de warmteoverdracht door de pan is de glaskeramiekplaat zeer heet na elk bereidingsproces, en mag hij dus niet worden aangeraakt (om brandwonden te voorkomen).
- Plaats geen metalen voorwerpen (keukengereedschap, messen, enz.) in de buurt van de kookzones, omdat deze snel heet kunnen worden.
- Let tijdens het gebruik op ringen, horloges en dergelijke die de gebruiker draagt, want deze kunnen heet worden als ze te dicht in de buurt van de bereidingszone komen.
- De gebruikers moeten op de hoogte worden gesteld van het mogelijke gevaar voor personen met pacemakers of metalen prothese.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

GEBRUIK VAN DE INDUCTIE/WOK

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een platte bodem. Gebruik de specifieke pan op de wokplaat.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.
- De inductiekookplaat (van glaskeramiek) is klaar voor het gebruik, er is geen voorverwarmingsfase nodig.
- Gebruik geen pannen van gelaagd metaal met aluminium lichaam met open rand.
- Dit verwarmingssysteem functioneert niet met ongeschikte materialen. Het gaat om de volgende materialen: roestvrij staal met nikkelchroom, aluminium, koper, messing, glas, porselein.
- Pannen met een doorsnede van minder dan 12 cm worden niet herkend door het systeem, en de verwarming blijft uitgeschakeld.

- Geadviseerd wordt om pannen te gebruiken met een doorsnede van maximaal 28 cm voor een maximale efficiëntie van de verwarming.
- Laat de plaat niet ingeschakeld zonder of met een lege pan.
- Let op bij het verplaatsen van de pannen. De glaskeramiekplaat kan worden beschadigd als ertegen gestoten wordt.
- Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Het wordt aanbevolen om speciale inductiepannen te gebruiken. Waak voor al te voordelige pannen.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen

6 Hoogste temperatuur

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Zet de hoofdschakelaar die vóór het apparaat is geplaatst uit.

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

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

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Maak de kookplaat van glaskeramiek regelmatig schoon, bij voorkeur na ieder gebruik. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen. Gebruik geen agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld sprays voor het reinigen van ovens, vlekverwijderingsproducten, schoonmaakmiddelen voor de badkamer of universele reinigingsmiddelen.
- Als de warme kookplaat van glaskeramiek in aanraking komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat, dient u deze onmiddellijk schoon te maken. Deze stoffen smelten en kunnen het oppervlak beschadigen.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

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

LUCHTFILTERS

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

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

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

INBEDRIJFSTELLING

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

ELEKTRISCHE APPARATEN

Schakel het apparaat volgens onderstaande procedure in:

- Verwijder eventuele pannen van de kookzones.
- Controleer of de kookzones uitgeschakeld zijn.
- Geef spanning aan het apparaat door de hoofdschakelaar op de machine in te schakelen: de groene controlelampjes

knipperen eenmaal (daarna mogen ze niet gaan branden of knipperen).
- Schakel de kookzone in en verhoog het vermogensniveau van de zones: het groene controlelampje van de zones moet regelmatig knipperen om aan te geven dat de pan ontbreekt.
- Zet een pan met water op elke zone: het groene lampje blijft permanent branden.
- Stel het hoogste vermogensniveau in: na enkele minuten start de ventilator.
- Controleer de stroomwaarden van elke fase.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

DEFECT	OORZAAK	CORRIGERENDE ACTIE
De kookzone wordt niet warm genoeg	De pan is niet geschikt	Gebruik een geschikte pan
Continue verwarming van de kookzone op de hoogste stand	Storing van de onderdelen van de knop	Controleer/vervang het onderdeel
De kookzone werkt zonder pan. Kleine metalen voorwerpen worden warm	Storing van de sensor van de aanwezigheid van een pan	Vervang de generator
Het apparaat gaat niet aan	Zekeringen of onderbroken voeding	Controleer de aansluitingen
De zekeringen treden in werking bij inschakeling	Kortsluiting op de generator	Vervang de generator
De kookzone wordt niet warm	De diameter van de pan is kleiner dan 12 cm	Gebruik een geschikte pan
	Defecte generator	Vervang de generator
Storing van de voeding	Storing van de voeding of netsynchronisatie	Controleer de voeding
Lage verwarming, led aan	Pas het generatorvermogen aan	Controleer de P1-instellingen, zoals hieronder beschreven.
	Omgevingstemperatuur te hoog.	Nabijheid van externe warmtebronnen.
		Controleer de omgevingstemperatuur, niet > 40 ° C [104 ° F]

Led-Ring UIT:

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

Led-Ring AAN:

- Als het apparaat zonder pan wordt ingeschakeld, brandt de LED 3 seconden continu en begint dan continu te knipperen om de afwezigheid van de pan aan te geven.

• In het geval dat het apparaat een fout heeft, zal er lange flits zijn, gevolgd dor korte flitsen. Door de flitsen de tellen, kunt u de foutcode identificeren. Er foutcodes van èèn tot tien.

FOUTNUMMER	OORZAAK	CORRIGERENDE ACTIE
1	De pan is niet geschikt	Gebruik een geschikte pan
	Defecte aansluiting van de inductor	Sluit de inductor correct aan
2	Ongeschikte pan, verkeerde of defecte inductor	Gebruik geschikte pannen, controleer de inductor
	Te hoog of te laag voltage	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
3	Verstopte luchtleidingen, geblokkerde erde ventilator, verstopt filter, defecte temperatuursensor, nabijheid van externe warmtebronnen	Controleer de leidingen/maak ze vrij, reinig de ventilatoren en controleer er de rotatie van, reinig het filter, verwijder de externe warmtebron
4	Lege pan, defecte temperatuursensor	Verwijder de pan, schakel de zone uit en laat hem afkoelen voordat u hem weer inschakelt
5	Defecte aansluiting of de onderdelen van de knop zijn defect	Controleer de aansluiting. Controleer/vervang het onderdeel
6	Verstopte luchtleidingen, geblokkerde erde ventilator, verstopt filter, defecte temperatuursensor, nabijheid van externe warmtebronnen	Controleer de leidingen/maak ze vrij, reinig de ventilatoren en controleer er de rotatie van, reinig het filter, verwijder de externe warmtebron
		Controleer de omgevingstemperatuur, niet > 40 ° C [104 ° F]
7	Fout tijdens de initialisatie van de hardware	Wacht even, het apparaat wordt binnen 30 seconden gereset
8	Verstopte luchtleidingen, geblokkerde erde ventilator, verstopt filter, defecte temperatuursensor	Controleer de leidingen/maak ze vrij, reinig de ventilatoren en controleer er de rotatie van, reinig het filter
10	Storing op de CAN - Bus, geen aansluiting tussen toetsenbord en generator	Sluit het elektriciteitsnet af en controleer de aansluitingen

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

Vervanging inductie-element van de kookplaat

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

Vervanging inductie-element van de wok

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

- Vervang het defecte onderdeel.

Vervanging temperatuurregelaar

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Vervang het defecte onderdeel.

Vervanging generator

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

Vervanging glaskeramiekplaat

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

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

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

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Glaskeramiekplaat.
- Glaskeramiek wok, compleet met inductor.
- Controlelampje.
- Generator het Inductie-elementen
- Ruis ilter.

19 AFMETINGEN VAN EEN WOKPAN

Diepte: 140-150 mm
Diameter: 260-320 mm

