



## **INDUKTIONSHERDE**

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

**296318 / ID091M01**

**296319 / ID092M01**



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS .....	1
2. SACHREGISTER .....	2
3. SICHERHEIT .....	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE .....	4
4.1. Allgemeine Hinweise .....	4
4.2. Beschreibung des Gerätes .....	4
4.3. Typenschild .....	5
4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker) .....	5
4.5. Sicherheitsvorrichtungen .....	5
5. GEBRAUCH UND FUNKTION .....	6
5.1. Beschreibung der Bedienelemente .....	6
5.2. Ein- und Ausschalten der Kochzone .....	6
5.3. Gebrauchshinweise .....	7
6. REINIGUNG UND WARTUNG .....	8
6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung .....	8
6.2. Ordentliche Wartung .....	9
6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes .....	9
7. FUNKTIONSTÖRUNGEN .....	9
7.1. Erkennung und Behebung von Störungen .....	10
7.2. Fehlercode .....	10
7.3. Fehlermeldungen vom Generator (E1) .....	11
8. INSTALLATION .....	12
8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes .....	12
8.2. Installation (Servicetechniker) .....	12
8.3. Montage des Geräts in Reihe .....	13
8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker) .....	13
8.5. Abnahme (Servicetechniker) .....	15
9. ENTSORGUNG DES GERÄTES .....	15
ANLAGEN .....	I

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 33154 Salzkotten  
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

**2. SACHREGISTER****A**

Abnahme 15  
Allgemeine Hinweise 4  
Anschluss an die Stromversorgung 13  
Auspacken 12  
Austausch von Bauteilen 5

**B**

Beschreibung der Bedienelemente 6  
Beschreibung des Gerätes 4

**E**

Ein- und Ausschalten der Kochzone 6  
Entsorgung des Gerätes 15

**F**

Fehlercode 10  
FUNKTIONSTÖRUNGEN 9

**G**

Gebrauchshinweise 7

**H**

Hinweise für den normalen Gebrauch 7  
Hinweise zur Reinigung und Wartung 8

**I**

Installation 12

**K**

Kreditkarten 8

**L**

Längere Nichtbenutzung 7

**M**

Montage des Geräts in Reihe 13

**O**

Ordentliche Wartung 9

**R**

Reinigung des Glaskeramikfeldes 9

**S**

SICHERHEIT 3  
Sicherheitsvorrichtungen 5

**T**

**Temperaturregler** 6  
Typenschild 5

**V**

Verpackung 12

### 3. SICHERHEIT



**Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.**

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

**i** Die Elektroanlage wurde gemäß der Norm CEI EN **60335-1** und **60335-2-36** geplant.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



**Für den direkten Anschluss an das Netz muss eine Vorrichtung angebracht werden, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, bei der der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.**



**Sollte das Anschlusskabel des Gerätes beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Elektriker ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**



Das Gerät erfordert einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation, Positionierung, Befestigung und Anschluss an das Stromnetz. Siehe **Abschnitt 8 "INSTALLATION"**.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.



Wenn die Oberfläche des Kochfeldes Risse aufweist, schalten Sie sofort das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung.



Keine Plastikbehälter auf die beheizte Oberfläche des Kochfeldes setzen.



**Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.**

**i** Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

**i** Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.

## 4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

### 4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird: **rsicht is**

#### Warnung!



**Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.**

#### Vorsicht!

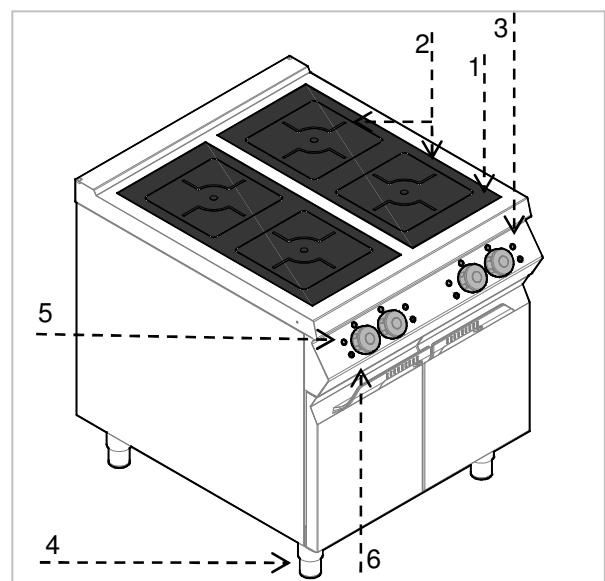


**Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.**

### 4.2. Beschreibung des Gerätes

Der Elektroherd mit Induktions-Glaskeramik-Kochfeld wurde für die Zubereitung und Garung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

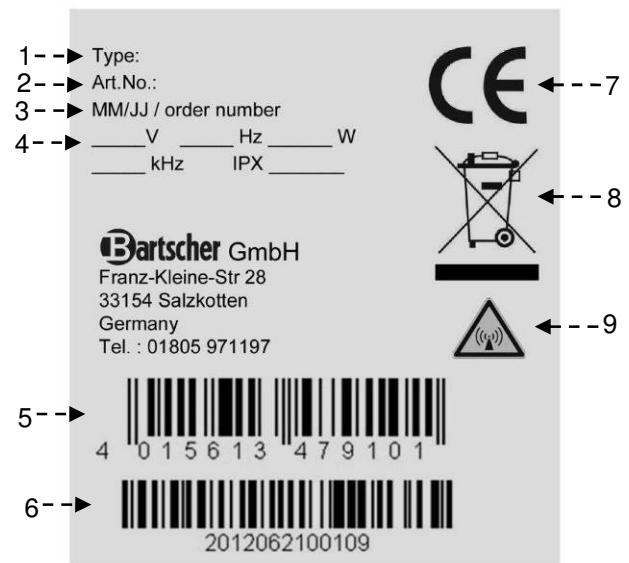
- 1) **Kochfeld** : Aus Glaskeramik
- 2) **Kochzone** : besteht aus einem Modul, das Wärme auf den Topf überträgt;
- 3) **Temperaturregler** : aktiviert, deaktiviert und regelt die Leistung der Kochzone
- 4) **Einstellbare** Standfüße ;
- 5) **Netzspannungsleuchte**: Zeigt die Aktivierung der Kochzone an.
- 6) **Alarm Leuchte**: Zeigt eventuelle Funktionsstörungen der Kochzone an.



### 4.3. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben aufgeführt.

- 1) Modell-Nr.
- 2) Art.-Nr.
- 3) Herstellungsdatum
- 4) Versorgungsspannung / Frequenz / Leistung / Frequenz des Magnetfeldes / Schutzart
- 5) EAN-Nummer
- 6) Serien-Nummer
- 7) CE-Kennzeichnung
- 8) WEEE-Symbol
- 9) Symbol „Elektromagnetisches Feld“



DE

### 4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



**Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.**



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Potenzialtrennschalter. Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

### 4.5. Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitssystemen ausgerüstet:

1. **Vorrichtung zur Topferkennung:** Dies ist eine Vorrichtung, die die Kochzone deaktiviert, falls sich kein Topf darauf befindet, oder für den Fall das der Topf leer ist.
2. **Vorrichtung zur Temperaturerkennung:** Dies ist eine Vorrichtung, die die Kochzone deaktiviert, falls die Temperatur zu hoch sein sollte. Sobald die Temperatur unter die Alarmgrenze absinkt, schaltet das Gerät automatisch wieder ein.



**Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionstüchtig sind.**

## 5. GEBRAUCH UND FUNKTION

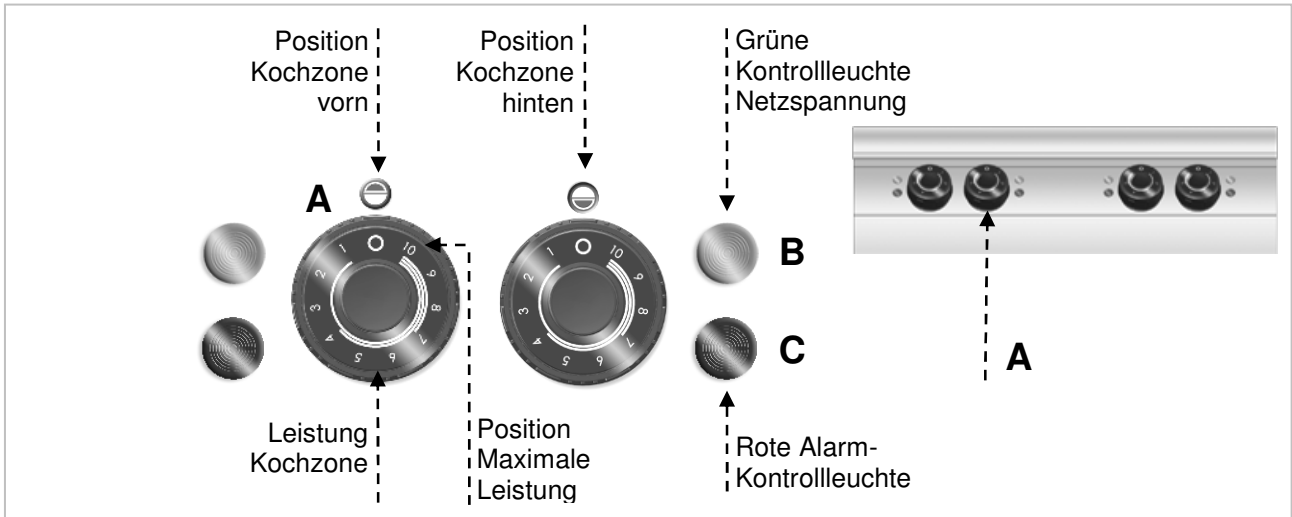
### 5.1. Beschreibung der Bedienelemente.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

**A) Temperaturregler:** regelt die Heizleistung der Kochzone

**B) Grüne Kontrollleuchte:** Zeigt die Erwärmung der Kochzone an.

**C) Rote Kontrollleuchte:** Zeigt eine Störung der Kochzone an.



### 5.2. Ein- und Ausschalten der Kochzone

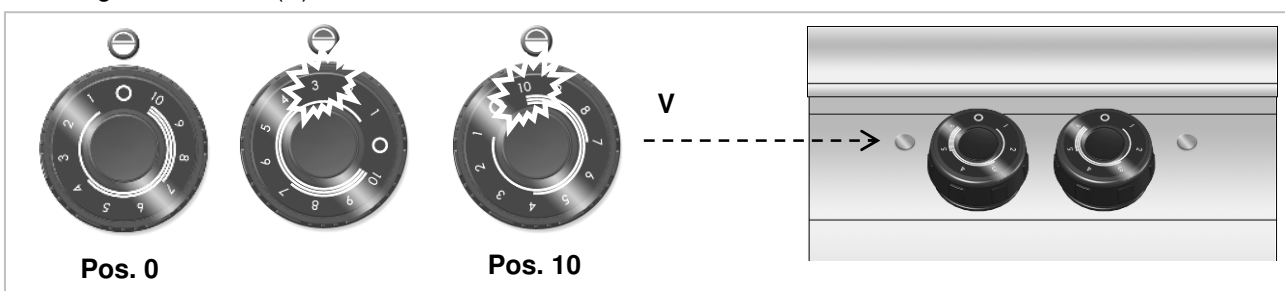
Um die Kochzone zu aktivieren, wie folgt vorgehen:

- Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
- Auf die entsprechende Kochzone einen Kochtopf mit Gargut stellen.
- Den Temperaturregler (A) im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochzone bei minimaler Leistung zu aktivieren: die grüne Leuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler danach in die gewünschte Position.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 10, um die Kochzone mit maximaler Leistung einzuschalten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 0, um die Kochzone auszuschalten. Die grüne Leuchte (V) erlischt.

**G)** Betätigen Sie, wenn nötig, zum Unterbrechen der Stromversorgung den automatischen Trennschalter.

**!** Entfernt man kurz den Topf, liefert der Generator keine Leistung; wird der Topf wieder auf die Kochzone gestellt, arbeitet das Gerät mit der gewählten Leistung weiter.

**!** Sollte man gleichzeitig mit mehreren Töpfen kochen, muss darauf geachtet werden, dass sich die Handgriffe nicht überkreuzen und dass diese sich nicht im Induktionsfeld befinden. Je nach Art des Materials, könnten sich die Griffe erhitzen.





### 5.3. Gebrauchshinweise

#### Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten;
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch.

#### Hinweise für den normalen Gebrauch

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr aus Eisen/emailliertem Eisen, Gusseisen/emailliertem Gusseisen, Stahl oder Edelstahl, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).

Pfannen müssen einen Durchmesser im Bereich von 160 mm bis 260 mm haben.



**Produkte, die in diesem Abschnitt nicht genannt wurden, verstehen sich automatisch als ausgeschlossen und nicht für den Betrieb geeignet.**

Um einen einwandfreien Gebrauch des Geräts garantieren zu können, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Verwenden Sie die Kochzonen ausschließlich zum Erhitzen von Töpfen, erhitzen Sie Speisen nicht direkt auf dem Kochfeld.
- Halten Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche stets sauber.
- Verwenden Sie immer nur Kochgeschirr, deren Durchmesser nicht kleiner als der der Kochzonen ist.



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden.



**i** Steakpfannen aus Gusseisen oder anderen Legierungen sind nicht geeignet für den Gebrauch auf einem Glaskeramikfeld, da die große Dicke des Bodens zu gefährlichen Hitzekonzentrationen auf dem Kochfeld führen kann. Der raue Boden kann außerdem die Oberfläche zerkratzen, die Legierung kann bleibende Flecken auf dem Kochfeld hinterlassen.

- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel für den Lebensmittelbereich.
- Vermeiden, dass kochende Flüssigkeiten überlaufen und sich über die Platten gießen.

**i** Die Kochzonen nicht ohne einen geeigneten Kochtopf/Pfanne oder mit einem leeren Kochtopf/Pfanne in Betrieb nehmen.


- Keine heißen Pfannen oder Töpfe auf kalte Kochzonen stellen.
- Die Töpfe müssen einen Mindestabstand zueinander halten, man muss darauf achten, dass sich diese nicht berühren.
- Die Kochzone abschalten, wenn man den Topf entfernt, um zu vermeiden, dass sich das Heizsystem wieder aktiviert auch wenn man dies nicht wünscht.
- Keine Materialien (Papier, Karton, Stoff, usw.) zwischen den Topf und die Kochzone legen, diese könnten sich entzünden.





**Verwenden Sie die Kochzonen nicht ohne Töpfe. Schalten Sie die Kochzonen bei Nichtbenutzung aus.**





**Versuchen Sie nicht, das Kochfeld während des Betriebs mit Aluminiumfolie zu schützen.**

 Reinigen und trocknen Sie die Böden der Töpfe gut, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen. Geriffelte Böden von Töpfen und Pfannen können Spuren oder Rillen hinterlassen, wenn sie über das Kochfeld geschoben werden.

 **Gegenstände aus Metall heizen sehr schnell auf, wenn sie sich auf einer eingeschalteten Kochzone befinden, deswegen keine anderen Gegenstände (Dosen, geschlossene Schachteln, Aluminium, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw. ...), darauf ablegen, nur Kochtöpfe/Pfannen darauf stellen.**

 Keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetischen Gegenstände auf der Glaskeramikfläche des Induktionsherdes ablegen.

 Während des Betriebs dürfen die Lüftungsöffnungen im Unterbau nicht durch Töpfe oder Pfannen blockiert oder verdeckt werden.

 **Beachten Sie, dass bei plötzlichen Stromausfällen Verbrennungsgefahr besteht, da die Kochzonen noch heiß sein können.**

## Funktionstest

Nachdem das Gerät angeschlossen ist, führen Sie ein Funktionstest durch.


1. Topf von der Kochzone entfernen.
2. Garstufe auf „0“ stellen.
3. Netzspannung einschalten (die grünen Kontrollleuchten blinken dabei kurz auf).
4. Grüne und rote Kontrollleuchten dürfen nicht leuchten oder blinken.
5. Eine beliebige Garstufe einstellen.
6. Grüne Kontrollleuchte muss gleichmäßig im Sekundentakt blinken (Topferkennungsmodus).



7. Es darf keine Störungsmeldung auftreten.
8. Rote Kontrollleuchte darf nicht leuchten.
9. Mit Wasser gefüllten Topf mit mind. 12 cm Ø auf die Kochzone stellen.
10. Grüne Kontrollleuchte muss konstant leuchten.




11. Maximale Leistung einstellen.
12. Nach wenigen Minuten muss sich der Lüfter einschalten.

 **Pfanne oder Topf immer in die Mitte der Kochzone stellen. Leeres Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt aufheizen. Pfannen dürfen nicht über 300 °C erhitzt werden.**

Im Störfall im Kapitel „Funktionsstörungen“ nachlesen.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

### 6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung

 **Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.**

**Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.**

## 6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spatel aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



**Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).**

**Am Ende des Arbeitstages** sollten gereinigt werden:

- das Kochfeld;
- das Gerät.

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit;
- Prüfung der Leistungsfähigkeit des Induktionsgenerators.

DE

## 6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor:

- Schalten Sie die Kochzonen aus und lassen Sie sie abkühlen;
- betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten;
- reinigen Sie das Kochfeld sorgfältig mit einem Schwamm und neutralem Reiniger;
- Ablagerungen und Flecken auf der Glaskeramikfläche müssen schnell und vorzugsweise bei noch lauwarmem Kochfeld entfernt werden;
- Wischen Sie das Kochfeld ab und trocknen Sie es anschließend.



**Richten Sie keine Wasserstrahlen direkt auf das Kochfeld, besonders wenn dieses noch heiß ist.**



**Kein Wasser direkt auf das Kochfeld gießen.**



Verwenden Sie keine scheuernde Reiniger!



Zum Entfernen von hartnäckigen Ablagerungen kann das Kochfeld über Nacht mit einem in Wasser und Reiniger getränkten Tuch abgedeckt werden. Am nächsten Morgen die Reinigung wiederholen.

Um Essensreste oder Fettspritzer zu entfernen, benutzen Sie einen speziellen Schaber für Glaskeramikfelder.

## 7. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

## 7.1. Erkennung und Behebung von Störungen

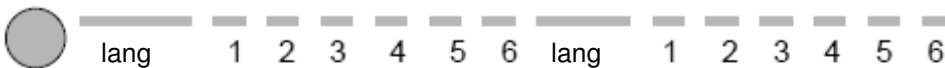
Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Kochfeld heizt zu wenig	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt dauernd mit maximaler Leistung	Knebelschalter defekt	Knebelschalter kontrollieren / ersetzen
Leeres Kochfeld schaltet ein	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kleine Metall-Gegenstände werden erhitzt	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kochfeld heizt nicht	Topf-Bodendurchmesser kleiner als 12 cm / Topferkennung falsch	Geeignetes Topfmaterial verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen / reparieren lassen
Gerät reagiert nicht	Netzsicherung / elektrische Zuleitung defekt	Netzanschluss kontrollieren
Sicherungen brennen beim Einschalten durch	Kurzschluss im Generator	Generator ersetzen / reparieren lassen

## 7.2. Fehlercode

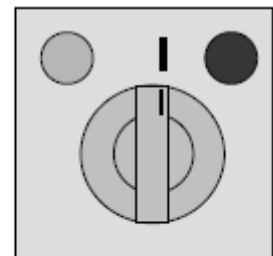
**i** Funktionsfehler werden vom Generator erkannt und an die Bedienung weitergeleitet.

Beim Auftreten eines Fehlers leuchtet die grüne Kontrollleuchte 1 Mal lang, danach blinkt sie. Die kurze Impulse wiederholen sich gleichmäßig. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers.

So leuchtet bzw. blinkt die grüne Kontrollleuchte z. B. beim Fehler E1 ↔ 06:



Die rote Kontrollleuchte leuchtet bei einem Fehler dauernd.



### 7.3. Fehlermeldungen vom Generator (E1)

Fehler-Code	Name	Mögliche Ursache	Maßnahme
E1 ↔ 01	Hardware Überstrom	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
		Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
E1 ↔ 02	Kein Induktionsstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschließen
E1 ↔ 03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungsöffnungen verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor kaputt	Lüftungsöffnungen freimachen Ventilator reinigen Kundendienst kontaktieren
E1 ↔ 04	Temperatur Kochfeld zu hoch oder zu tief	Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
		Endstufe defekt	Generator ersetzen
E1 ↔ 05	Kabelbruch bei der Bedieneinheit	Kabel hat Wackelkontakt oder Kabelbruch	Generator ausschalten, Kabel kontrollieren, eventuell ersetzen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten, DIP- Schalter kontrollieren, eventuell einstellen
		Bedieneinheit defekt	Bedieneinheit kontrollieren / ersetzen
E1 ↔ 06	Innentemperatur zu hoch oder zu niedrig	Lüftungsöffnungen verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Lüftungsöffnungen freimachen, Ventilator reinigen
E1 ↔ 07	Spulen- temperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E1 ↔ 08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E1 ↔ 10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Gerät vom Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E1 ↔ 11	Initialisierung	Überflüssige Bedienung angeschlossen	Bedienung ausstecken oder am richtigen Control-Stecker anschließen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP- Schalter richtig einstellen
		Fehler beim Initialisieren der Hardware	Warten, Gerät aktualisiert sich ca. alle 30 Sekunden automatisch
E1 ↔ 13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 15	Leerkochschutz	Netzfehler	Hauptsicherung ausschalten und nach ein paar Sekunden einschalten
		Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Temperaturfühler ersetzen

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes

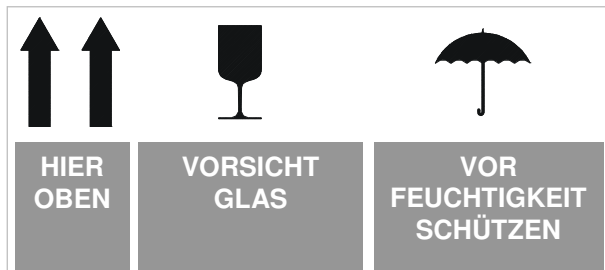
Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



**Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrüstung auf das Stromversorgungskabel und auf die Position der Standfüße.**

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



**Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!**

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

### 8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von mindestens 5 cm von der Wand erfolgen.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



**Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.**



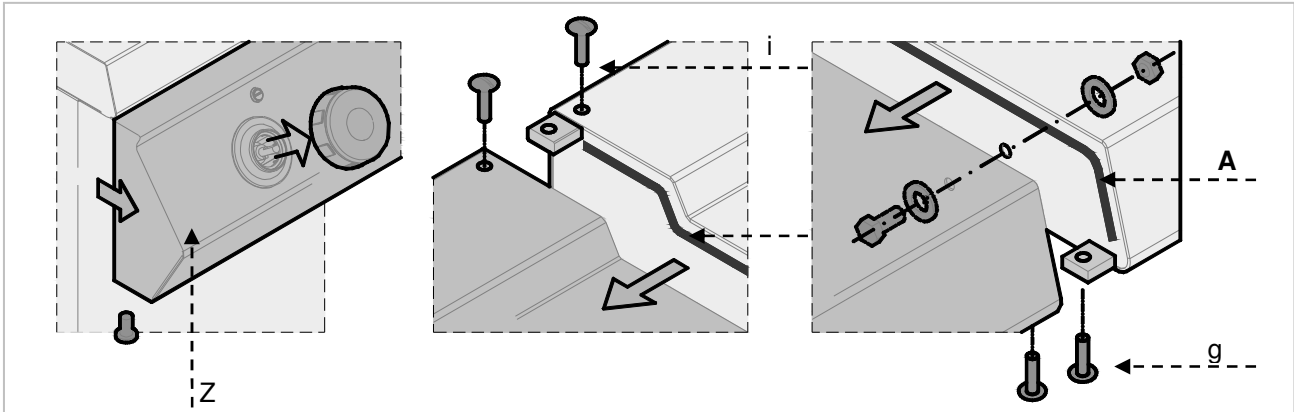
**Das Gerät nicht in der Nähe anderer Geräte installieren, die erhöhte Temperaturen erreichen können.**

### 8.3. Montage des Geräts in Reihe

Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

1. Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Gussrahmen vom Kamin.
2. Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

3. Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).
4. Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



DE

### 8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter der Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material auszuführen.

Die Geräte werden mit einer Betriebsspannung von

400V 3N~ 50/60 Hz

ausgeliefert.

Der richtige Querschnitt der Kabel ist den Anhängen zu entnehmen und durch eine Elektrofachkraft festzulegen.



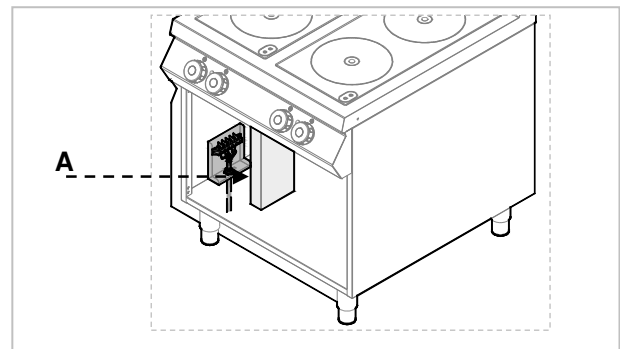
**Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**



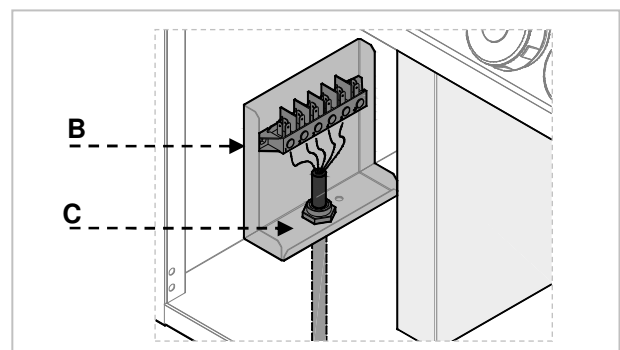
**Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie sicher, dass dem Gerät ein geeigneter allpoliger Schalter mit einer Mindest-Kontaktöffnungsweite von 3 mm vorgeschaltet ist.**

Folgen Sie für einen ordnungsgemäßen Anschluss den Anweisungen:

- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) entfernen.




- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (B) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser.
- Ziehen Sie die Kabelklemme (C) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.

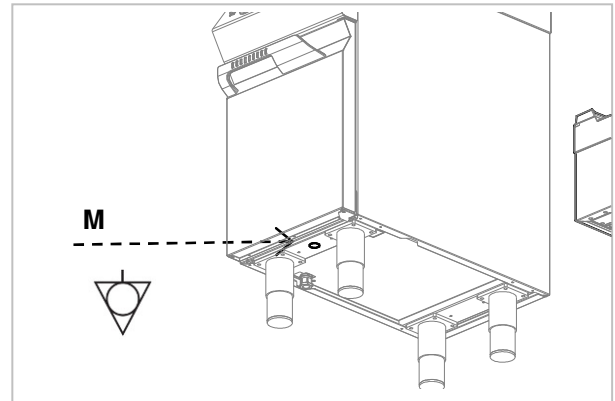




## Äquipotentialklemme

Das Gerät ist mit Äquipotentialklemme (M) ausgestattet. In Übereinstimmung mit der Klemme

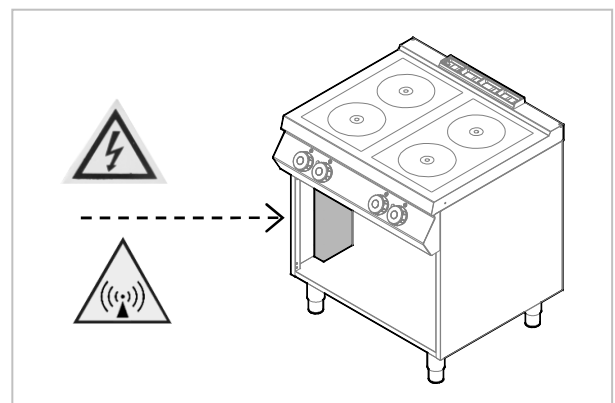
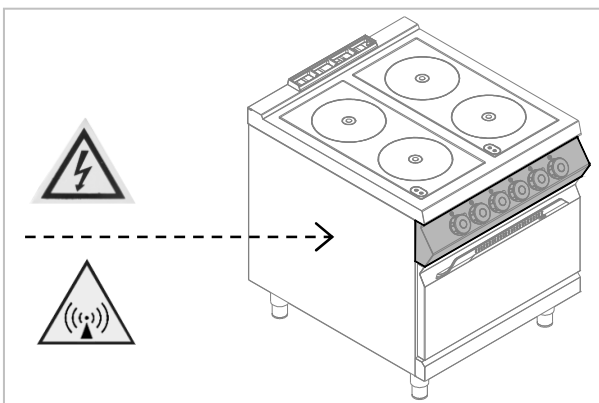
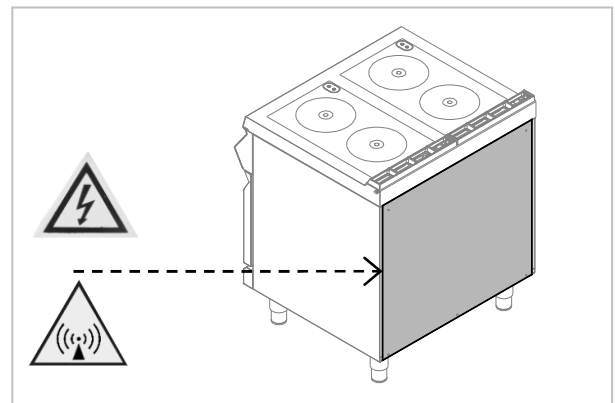
ist ein spezifisches Etikett vorgesehen: 



## Symbole

Das folgende Symbol  „Warnung vor elektrischer Spannung“ weist darauf hin, dass sich hinter der Abdeckung spannungsführende Teile befinden.

Das folgende Symbol  „VORSICHT! Elektromagnetisches Feld!“ weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.






## 8.5. Abnahme (Servicetechniker)


Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät geprüft werden, um die Funktionstüchtigkeit eines jeden Bauteils zu kontrollieren und eventuelle Störungen ausfindig zu machen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:


1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um die elektrische Verbindung zu prüfen.
3. Prüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen einwandfrei funktionieren.

## 9. ENTSORGUNG DES GERÄTES

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekennzeichnet.

 **Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.**



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



# 1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS .....	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY .....	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines .....	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Index plate.....	5
4.4. Exchange of components (service technician) .....	5
4.5. Protection systems.....	5
5. USE AND OPERATION .....	6
5.1. Description of the use the device .....	6
5.2. Switching the cooking zone on/off.....	6
5.3. Operating manual.....	7
6. CLEANING AND MAINTENANCE .....	8
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance .....	8
6.2. Correct maintenance.....	9
6.3. Cleaning of the ceramic hob .....	9
7. PROBLEMS DURING OPERATION .....	9
7.1. Detection of failures and their fixing .....	10
7.2. Error codes.....	10
7.3. Generator's error messages (E1).....	11
8. INSTALLATION .....	12
8.1. Packaging and unpacking .....	12
8.2. Installation (service technician) .....	12
8.3. Installation of the appliance in a line .....	13
8.4. Connection to the mains (service technician) .....	13
8.5. Technical acceptance (service technician) .....	15
9. APPLIANCE DISPOSAL .....	15
ATTACHMENTS.....	I

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 33154 Salzkotten  
 Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0  
 fax: +49 (0) 5258 971-120

## 2. INDEX

### A

APPLIANCE DISPOSAL 15

### C

Cleaning of ceramic plate 9  
Connection to the mains 13  
Correct maintenance 9

### D

Description of the appliance 4  
Description of the use of the device 6

### E

Error codes 10  
Exchange of components 5

### G

General guidelines 4  
Guidelines on cleaning 8  
Guidelines on regular use of the appliance 7

### I

Index plate 5  
Installation 12  
Installation of the appliance in a line 13

### L

Longer interval in the use of the appliance 7

### M

Maintenance 8

### O

Operation manual 7

### P

Packaging 12  
PROBLEMS DURING OPERATION 9  
Protection systems 5

### S

SAFETY 3  
Switching the cooking zone on/off 6

### T

Technical acceptance 15  
**Temperature controller** 6

### U

Unpacking 12

### 3. SAFETY



**Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.**

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance. Retain the manual for future reference.



Electric installation conforms to CEI EN 60335-1 and 60335-2-36 regulation.



**To prevent any hazard, the damaged mains power cable may be replaced by the manufacturer or service personnel only.**

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective devices installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical license or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.

After each use of the appliance make sure that all the heating elements and control elements have been switched off and the cable unplugged.

In case of prolonged interval in using the appliance disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the appliance.



**In direct connection to the mains the safety switch should be supplied where wire joints dilation is large enough to secure disconnection in category III overvoltage, which is in accordance with the installation rules.**



**To prevent any risks, the damaged supply cable must be replaced only by the manufacturer or electrician.**



The device requires some safety measures during installation, positioning, fixing, and connecting to the power supply. See chapter 8 „INSTALLATION“).



Do not clean the device with direct stream of water.



If the surface of the glass hob is broken, immediately disconnect the device from the power supply.



Do not place any plastic containers on hot surfaces of the glass hob.



**In order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the surface of the device.**

**i** Scientific research has proved that the induction cooker poses no threat. Nevertheless, people with cardiac pacemaker should keep a distance of at least 60 from the working device.

**i** Remember that wearable items, such as e.g. rings, watches etc. may get hot when they are close to the cooker's hob.

## 4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

### 4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

#### Warning



**Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.**

#### Caution

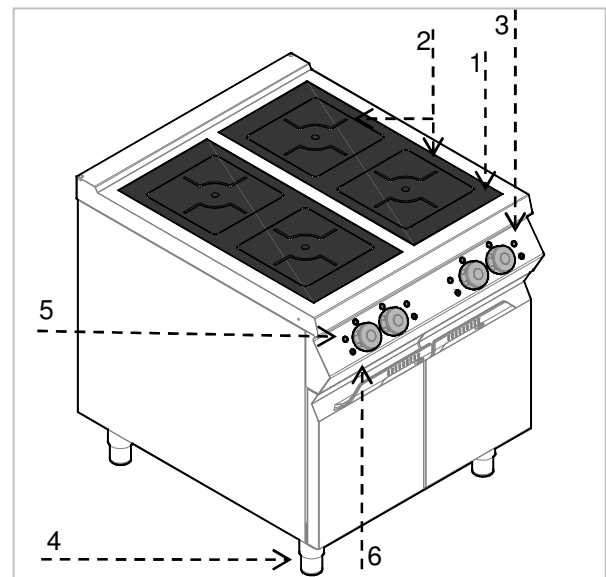


**Indicate essentials technical data that you cannot ignore.**

### 4.2. Description of the appliance

An electric cooker with an induction ceramic hob has been designed and manufactured for preparing and cooking food products in the area of commercial gastronomy.

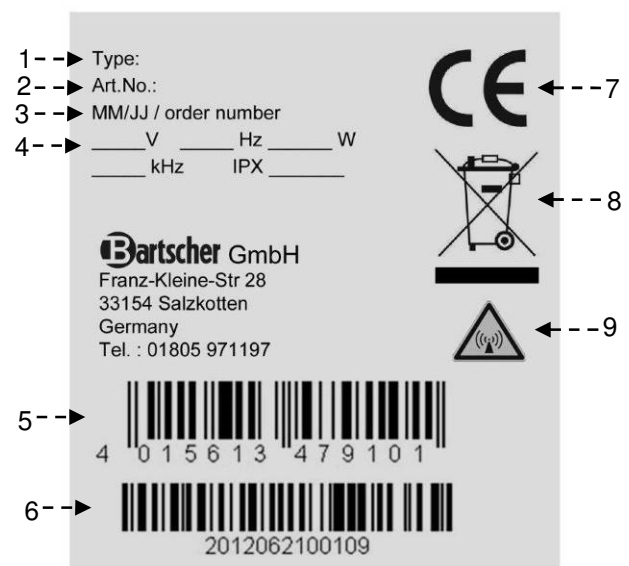
- 1) **Induction hob:** glass ceramics
- 2) **Cooking zone:** consists of a module which transfers heat to the pot;
- 3) **Temperature control knob:** activates, deactivates and adjusts the power of the cooking zone.
- 4) Adjustable feet
- 5) **Power indicator:** it shows the activity of the cooking zone.
- 6) **Alarm indicator:** it shows possible malfunctions of the cooking zone.



### 4.3. Index plate

The index plate indicated in the drawing is mounted directly onto the device. There are all guidelines and information on the plate required for safe use.

- 1) Model No.
- 2) Code-No.:
- 3) Production date
- 4) Supply Voltage / frequency / power / magnetic field frequency / type of protection
- 5) EAN number
- 6) Serial numbers
- 7) CE Marking
- 8) WEEE symbol
- 9) "Electromagnetic field" symbol



GB

### 4.4. Exchange of components (service technician)



**Before exchange of the component switch on all the existing protection devices.**



In particular, switch off the electric supply with the electrical potential switch. If necessary, exchange the used components to the original spare parts.



We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

### 4.5. Protection systems

The device is equipped with the following protection systems:

1. **Pot detection device:** It is a device which deactivates a cooking zone if there is no pot on it or if the pot is empty.
2. **Temperature detection device:** It is a device which deactivates a cooking zone if the temperature is too high. As soon as the temperature drops below the alarm threshold, the device switches on automatically.



**Check every day that the protection devices are mounted correctly and operational.**

## 5. USE AND OPERATION

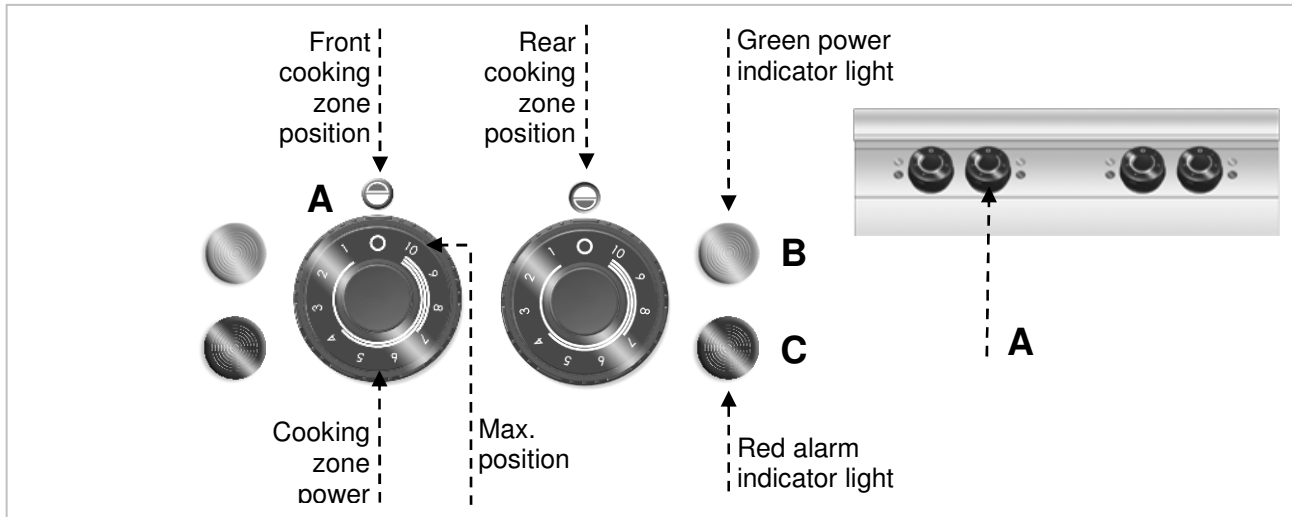
### 5.1. Description of the use the device

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the device.

**A) Temperature control knob:** it controls the heating power of the cooking zone

**B) Green indicator light:** it indicates heating of the cooking zone.

**C) Red indicator light:** it indicates potential malfunctioning of the cooking zone.



### 5.2. Switching the cooking zone on/off

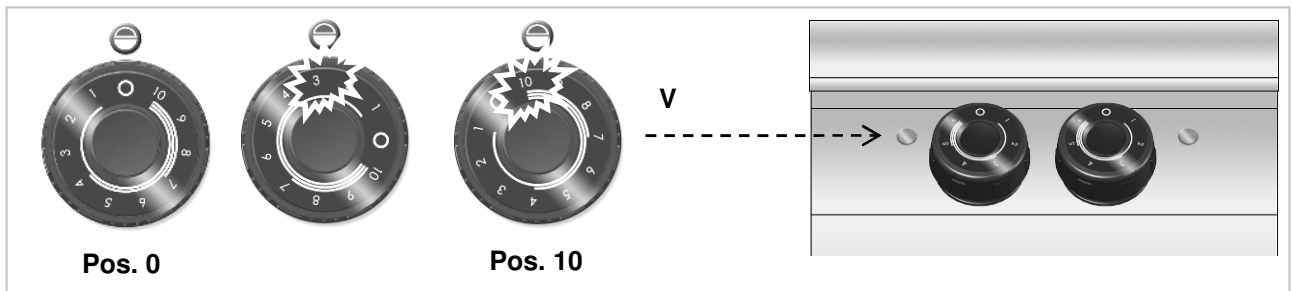
In order to activate the cooking zone follow these instructions:

- Start the automatic switch-off to turn on the electrical connection.
- Place a pot with the food to be cooked on the selected cooking zone.
- Turn the temperature control knob (A) clockwise, to activate the cooking zone with a minimum power, the green indicator light will come on.
- Next, set the temperature control knob in a desired position.
- Set the temperature control knob to **10**, to switch the cooking zone to maximum power.
- Set the temperature control knob to **0**, to switch the cooking zone off. The green indicator light (V) will go off.

**G) Start the automatic switch-off to turn off the electrical connection, when needed.**

**i** If a pot is removed for a short time, the generator ceases to supply power and when the pot is put in the cooking zone again, the device starts working again with the selected power.

**!** If you simultaneously use a few pots to cook, make sure that the handles do not cross and that they are not over the cooking zone. Depending on the material, handles may become hot.





### 5.3. Operating manual

#### Longer interval in the use of the appliance

When you plan not to use the appliance for the prolonged time, follow the instructions below:

1. Turn on the automatic switch-off to disconnect from the mains;
2. Thoroughly clean the appliance and surrounding areas;
3. Apply the vaseline oil on the stainless steel surfaces;
4. Perform all maintenance works.

#### Guidelines on regular use of the appliance

Due to the particular nature of the induction field, the cookware must have a plane magnetic bottom.

Use only cookware made of iron / enameled iron, cast iron / enameled cast iron, steel or stainless steel, if they are marked as suitable for induction cooking (acquaint yourself with the description of cookware).

Pans need to have a diameter within the range from 160 to 260 mm.



**Products which are not mentioned in this chapter are automatically regarded as excluded and not suitable for use.**

To ensure correct use of the device follow the guidelines below:

- Use only accessories provided by the manufacturer;
- Use cooking zones for heating pots only, do not heat food directly on the induction hob.
- The device and its vicinity should be always kept clean.
- Always use cookware with the diameter smaller than cooking zones.



- Use only pots with flat bottom.



**i** Frying pans for steaks made of cast iron and other metal alloys are not suitable for use on the ceramic hob, because a bottom thickness may lead to dangerous concentration of heat on the induction hob. Besides, rough bottom may scratch the surface and the metal alloy may leave permanent stains.

- Use only food grade cleaning agents.
- Avoid overflowing of boiling liquids or spilling them on the hob.

**i** Do not switch the cooking zones on without appropriate pot or pan or with empty pot or pan.


- Do not place hot pans or pots on the cold cooking zones.
- Keep minimum distance between the pots, make sure they do not touch each other.
- Switch the cooking zone off when removing the pot from the hob to prevent reactivation of the system when it is not desired.
- Do not place any materials (paper, cardboard, textiles etc.) between the pot and the cooking zone as they may catch fire.



**Do not use cooking zones without pots. Switch the cooking zones off when they are not used.**



**Do not try to protect the induction hob with an aluminum foil during its operation.**

 Thoroughly clean and dry pot bottoms before placing them on the cooking zone. Corrugated bottoms of pots and frying pans may leave marks and grooves when moved on the cooker.



**Objects made of metal heat up fast when they are placed on the active cooking zone. Do not place any objects on the induction cooker (cans, closed boxes, aluminum, cutlery, rings, keys, watches etc.), but pots and pans.**



Do not place any credit, phone cards, tapes or other magnetic objects on the surface of the glass hob of the induction cooker.



During the operation, air vents in the lower part of the device cannot be blocked or covered with pots or pans



**Be careful, because sudden power supply switch-off creates a danger of burns, because cooking zones may still remain hot.**

## Test run

After connecting the device, perform a test run.

1. Remove a pot from the cooking zone.
2. Set the cooking level to "0".
3. Switch the power supply on (green indicator light will flash quickly).
4. Green and red indicator lights cannot remain lit or flashing.
5. Set the desired cooking level.
6. Green indicator light must flash evenly at 1 second intervals (pot detection mode).



7. There should be no messages about device malfunctioning.
8. Red indicator light should not be lit.
9. Put a pot filled with water with diameter of at least 12 cm on the cooking zone.
10. Green indicator light should be constantly lit.



11. Set the maximum power.
12. A fan must automatically start after a few minutes.



**Place a pot or pan always in the middle of the hob. Do not heat empty cookware without supervision. Pans should not be heat up to more than 300 °C.**

In case of any malfunctions, see chapter "Problems during operation"

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### 6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



**Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective devices.**

**In particular, disconnect the electric power supply by means of the automatic switch-off.**

## 6.2. Correct maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of drain pipes.

Careful maintenance ensures the best performance, longer life of the appliance and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the appliance.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation.

In the case of prolonged intervals in the use of the appliance, apply the vaseline oil onto all the stainless steel surfaces.



**Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).**

**At the end of the working day clean:**

- ceramic hob;
- device.

Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- check the electric installation;
- induction generation performance test.

GB

## 6.3. Cleaning of the ceramic hob

Follow the instructions below:

- Switch the cooking zones off and leave to cool off;
- Activate the automatic switch-off to turn off the electrical connection;
- Clean the cooking zone with a sponge and neutral cleaning agent.
- Residues and stains on the ceramic surfaces must be quickly and immediately removed when the induction hob is still hot.
- Wipe the induction hob and dry it afterwards.



**Do not use any water jets on the induction hob, in particular when it is still hot.**



**Do not pour water directly onto the induction hob.**



Do not use any abrasive cleaning agents!



In order to remove stubborn stains the cooker may be covered with cloth soaked in the cleaning agent for the night. Repeat cleaning the next day.

In order to remove food residues and fat splashes use a special scraper for ceramic hobs.

## 7. PROBLEMS DURING OPERATION

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the appliance.

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

## 7.1. Detection of failures and their fixing

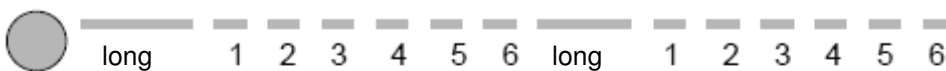
Failure	Possible reason	Solution
Insufficient heating of the cooking zone	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Defective temperature control knob	Check/replace the knob
Cooking zone operates without a pot	Defective pot detection	Replace the generator or have it repaired
Small metal objects are heated up	Defective pot detection	Replace the generator or have it repaired
Cooking zone does not heat up	Pot diameter smaller than 12 cm or defective pot detection	Use suitable pots
	Damaged generator	Replace the generator or have it repaired
The device does not respond	Fuses blown or power cable damaged	Check the network connection
The fuses glow when the appliance is switched on	Generator short-circuit	Replace the generator or have it repaired

## 7.2. Error codes

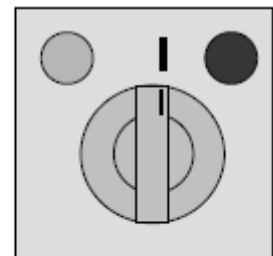
**i** Malfunction errors are detected by the generator and reported to the operator

When error occurs, a green indicator light makes one long flash followed by short flashes. Short flashes are repeated at equal intervals. A total number of short flashes corresponds to the error number.

This is a sequence of green indicator light flashes for error: E1 ↔ 06:



Red indicator light is lit for a long time in case of error



### 7.3. Generator's error messages (E1)

Error code	Name	Possible reason	Solution
E1 ↔ 01	Overload current	Inappropriate cookware	Use appropriate cookware
		Defective or damage inductor	Check the inductor
E1 ↔ 02	No induction current	No inductor or current at the power dividers	Connect the inductor
E1 ↔ 03	IGBT temperature too high	Air vents blocked, fan contaminated, faulty IGBT temperature sensor	Clear the air vents Clean the fan Contact the service company.
E1 ↔ 04	Cooking zone temperature too high or too low	Empty pot	Remove the pot, switch the cooker off and wait a few minutes until the cooking zone cools down.
		Defective temperature sensor	Replace the sensor
		Defective output stage	Replace the generator
E1 ↔ 05	Broken cable at the control unit	Cable has a loose contact or is broken	Switch the generator off, check the cable, replace if necessary
		Digital service has a wrong ID.	Switch the generator off, check the DIP switch, possibly switch on.
		Control unit error	Check / replace a control unit
E1 ↔ 06	Internal temperature too high or too low	Air vents blocked, contaminated fan, faulty internal temperature sensor	Clear air vents, clean the fan
E1 ↔ 07	Inductor temperature	Inductor temperature too high	Remove pots, switch off and wait a few minutes until cooking zones cool down
		Defective temperature sensor	Replace sensor
E1 ↔ 08	Mains voltage phases	No mains voltage phase or insufficient network quality	Check mains voltage phases
E1 ↔ 10	Communication	LIN or CAN-bus error, no connection between the keypad and the generator	Disconnect the device from the power supply and check the connection
E1 ↔ 11	Start-up	Unnecessary service field connected	Set the service field or connect to the appropriate controller
		Digital service field has an incorrect ID	Switch the generator off and set the DIP switch correctly
		Error during start-up of the equipment	Wait approx. 30 seconds for the device to update automatically
E1 ↔ 13	Power supply connection:	Error when the supply voltage is too high or too low	Check the power supply connection
E1 ↔ 14	Power adapter error	Error when the supply voltage is too high or too low	Check the power supply connection
E1 ↔ 15	Empty pot protection	Power supply error	Turn off the main protection and turn it on again after a few seconds
		Empty pot	Remove the pot, switch off and wait a few minutes until cooking zone cools down.
		Defective temperature sensor	Replace the temperature sensor

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Packaging and unpacking

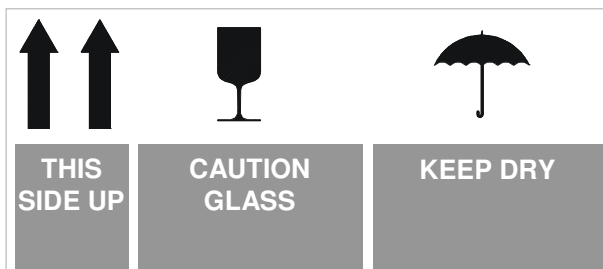
During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



**When using a lift truck, pay attention to the power cable and location of feet.**

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



**Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!**

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

### 8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 5 cm clearance from the wall.

Locate the device in the horizontal position by adjusting the individual feet.



**To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.**

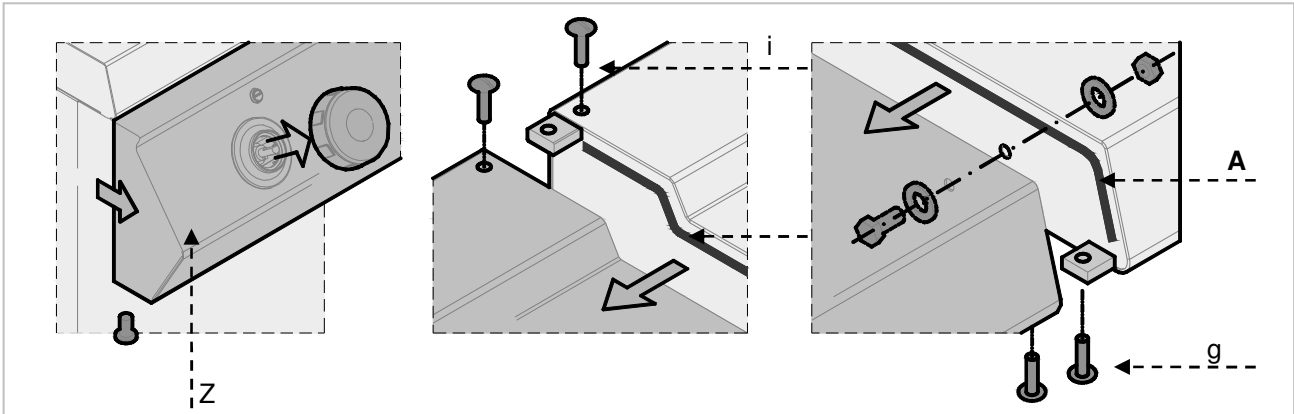


**Do not install in the vicinity of another device which may generate high temperatures**

### 8.3. Installation of the appliance in a line

To fix the appliance in a line (neighboring) follow the steps:

1. Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.
2. Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.
3. Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).
4. Connect the appliances with the joining elements.



GB

### 8.4. Connection to the mains (service technician)

The device may be connected to the power supply only by the authorized and qualified personnel, when the valid regulations are followed and when appropriate material is used in accordance to the regulations.

The device is delivered adjusted to 400V 3N~50/60 Hz working voltage.

The correct cross section of the cable is presented in the attachments and should be determined by the electrician.



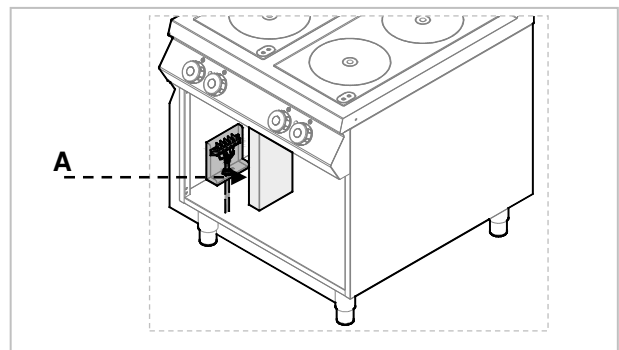
**To prevent any risks the damaged supply cable must be replaced only by the manufacturer or electrician.**



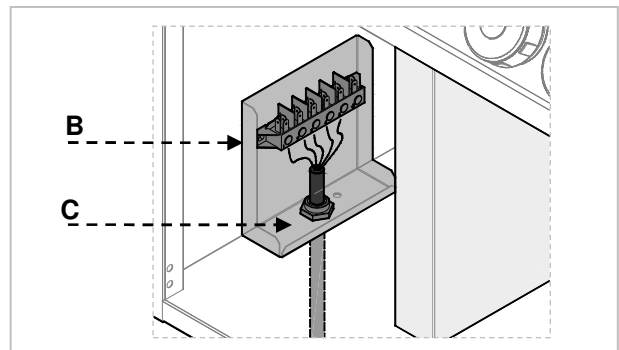
**Before connection to the power supply, make sure that the device has been initially connected with the appropriate all-pole switch with a contact opening of min. 3 mm.**

To correctly connect the device, follow the guidelines below.

- Remove the cover from the terminal strip (A).




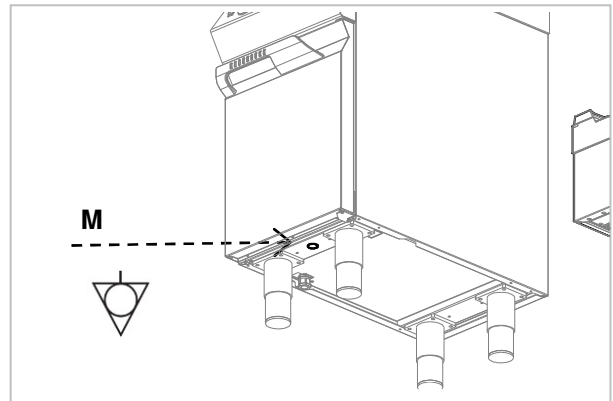
- Connect the switch-off to the terminal strip (B) of the device, as shown in the drawing and block diagram (see the attachment). Use the H07RN-F cable or better.
- Firmly press the end of the cable (C).
- Replace the terminal strip cover.



### Equipotential terminal

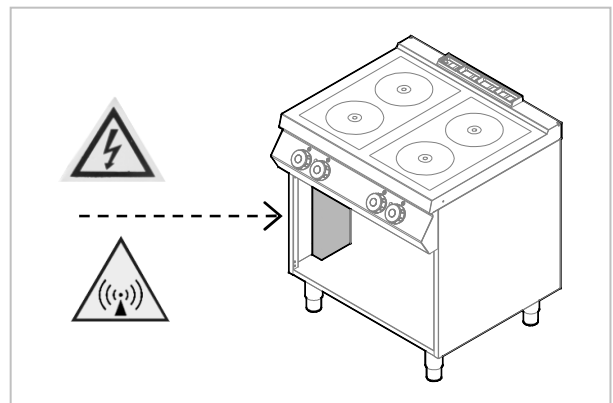
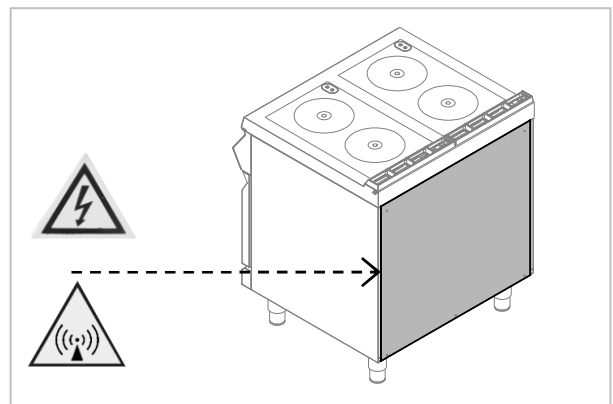
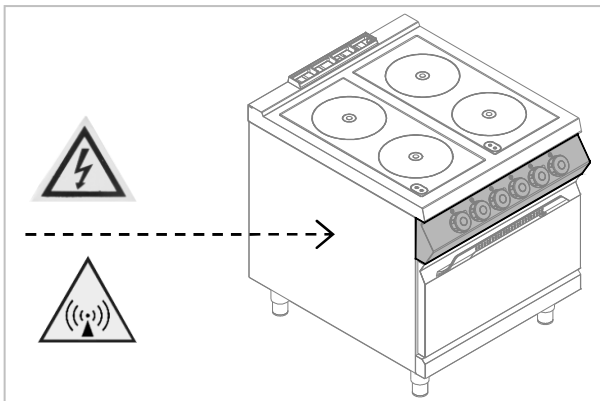
The device is equipped with the equipotential clamp (M). The terminal is marked with

appropriate sticker:  .



### Designation

The following symbol  **“WARNING! Electromagnetic field”** informs that the electromagnetic field generated during the operation of the device may lead to hazards to the user






## 8.5. Technical acceptance (service technician)


Before the first use, the device must be checked in order to inspect proper functioning of every component and detect possible defects

It is recommended to run the following check-ups:

1. Check that the energy supply voltage is the same as of the device voltage.
2. Turn on the automatic switch-off to check the electrical connections.
3. Check that the protection devices work correctly.

## 9. APPLIANCE DISPOSAL

 The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.**



The symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point

for electrical and electronic appliances for recycling. Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.



# 1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE .....	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	4
4.1. Recommandations générales .....	4
4.2. Description de l'appareil .....	4
4.3. Plaque signalétique .....	5
4.4. Remplacement des composants (technicien de service).....	5
4.5. Dispositif de sécurité .....	5
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT .....	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson .....	6
5.3. Mode d'emploi .....	7
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Maintenance appropriée .....	9
6.3. Nettoyage de la plaque vitrocéramique.....	9
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	9
7.1. Détection des défaillances et leur élimination.....	10
7.2. Code d'erreurs.....	10
7.3. Messages d'erreur du générateur (E1) .....	11
8. INSTALLATION .....	12
8.1. Emballage et déemballage.....	12
8.2. Installation (technicien de service) .....	12
8.3. Montage de l'appareil en série .....	13
8.4. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service).....	13
8.5. Contrôle technique (technicien de service).....	15
9. VALORISATION DE L'APPAREIL .....	15
ANNEXES.....	I

## 2. INDEX

### B

Branchement à l'alimentation électrique 13

### C

Cartes de crédit 8

Code d'erreurs 10

Conseils d'utilisation normale de l'appareil 7

Conseils de nettoyage 8

Contrôle technique 15

### D

D'entretien 8

Description de l'appareil 4

Description de la commande 6

Déemballage 12

Dispositif de sécurité 5

DYSFONCTIONNEMENTS 9

### E

Emballage 12

### I

Installation 12

### M

Maintenance appropriée 9

Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson 6

Mode d'emploi 7

Montage de l'appareil en série 13

### N

Nettoyage de la plaque vitrocéramique 9

Non-utilisation prolongée de l'appareil 7

### P

Plaque signalétique 5

### R

Recommandations générales 4

**Régulateur de température** 6

Remplacement des composants 5

### S

SÉCURITÉ 3

### V

VALORISATION DE L'APPAREIL 15

### 3. SÉCURITÉ



**Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.**

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.



L'installation électrique est réalisée conformément aux normes CEI EN **60335-1** et **60335-2-36**.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés.

Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.

Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les câbles d'alimentation débranchés.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.



**Pour raccorder l'appareil directement au réseau d'électricité, monter un disjoncteur de sécurité dont la distance d'ouverture des contacts est assez grande pour permettre la disjonction dans les conditions de la catégorie de surtension III, ce qui est conforme aux normes d'installation.**



**Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un électricien peuvent remplacer le câble de raccordement de l'appareil endommagé.**



Lors de l'installation, du réglage, du montage et du branchement de l'appareil, prendre les précautions nécessaires. Voir le chapitre **8 « INSTALLATION »**.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.



Si la surface de la plaque de cuisson présente des fissures, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.



Ne jamais placer des récipients en plastique sur les surfaces chaudes de la plaque de cuisson.



**Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur les surfaces de l'appareil.**

**i** Les recherches scientifiques ont démontré que les plaques à induction ne présentent pas de risques. Cependant, les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance d'au moins 60 cm de l'appareil en fonctionnement.

**i** Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.

## 4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### 4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

#### Avertissement



**Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.**

#### Attention

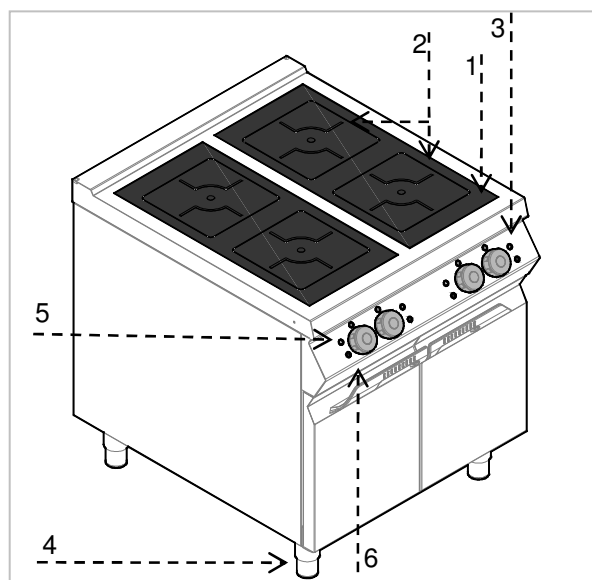


**Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.**

### 4.2. Description de l'appareil

Le four électrique avec la plaque vitrocéramique à induction est destiné à la préparation et à la cuisson de produits alimentaires, conçu pour la gastronomie professionnelle.

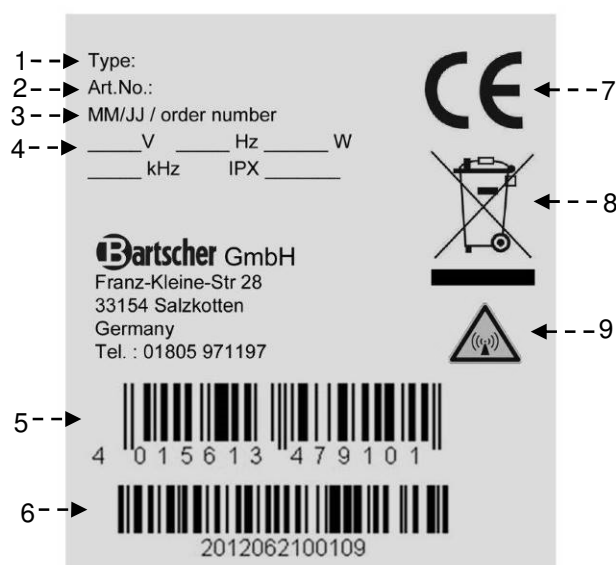
- 1) **Plaque de cuisson** : en vitrocéramique
- 2) **Zone de cuisson** : elle est composée d'un module qui transmet la chaleur à la casserole ;
- 3) **Régulateur de température** : il active, désactive et règle la puissance de la zone de cuisson.
- 4) **Pieds réglables en hauteur**
- 5) **Témoin de contrôle de l'alimentation** : il indique le fonctionnement de la zone de cuisson.
- 6) **Témoin d'alarme** : il indique les éventuelles perturbations dans la zone de cuisson.



### 4.3. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur cette plaque sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) N° du modèle
- 2) N° art.
- 3) Date de production
- 4) Tension d'alimentation / fréquence / puissance / fréquence du champ magnétique / type de protection
- 5) Code EAN
- 6) Numéros de série
- 7) Marquage CE
- 8) Symbole DEEE
- 9) Symbole « champ électromagnétique »



FR

### 4.4. Remplacement des composants (technicien de service)



**Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité.**



Éteindre notamment l'alimentation électrique à l'aide du sectionneur des potentiels. Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

### 4.5. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

1. **Dispositif de reconnaissance de casserole :** C'est un dispositif qui désactive la zone de cuisson si aucune casserole ne s'y trouve ou si la casserole est vide.
2. **Dispositif de reconnaissance de la température :** C'est un dispositif qui désactive la zone de cuisson si la température est trop élevée. Quand la température baisse sous la limite de l'alarme, l'appareil se remet en marche automatiquement.



**Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.**

## 5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

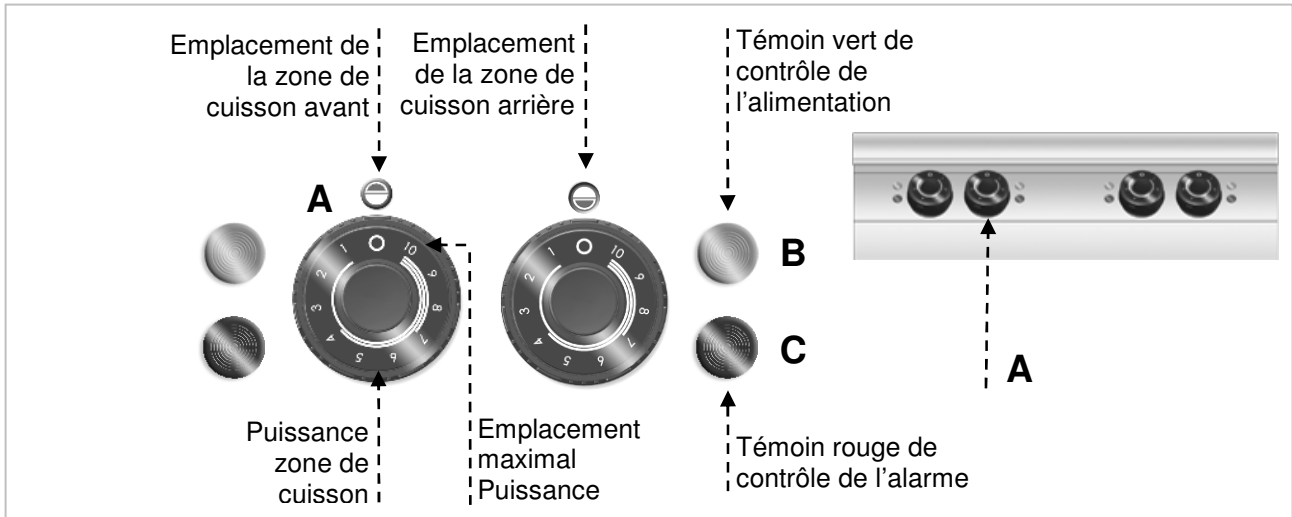
### 5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

**A) Régulateur de température:** il règle la puissance de chauffe de la zone de cuisson

**B) Témoin vert de contrôle :** Il indique la chauffe de la zone de cuisson.

**C) Témoin rouge de contrôle :** Il indique les perturbations de la zone de cuisson.



### 5.2. Mise en marche et arrêt de la zone de cuisson

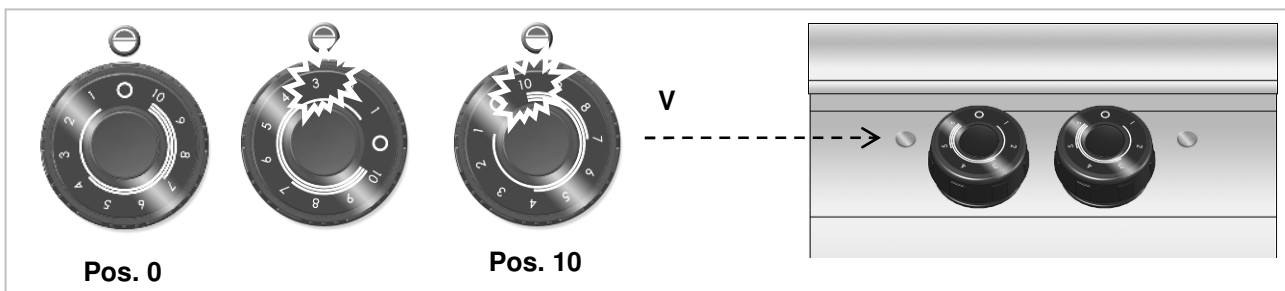
Pour mettre en marche la zone de cuisson, suivre la procédure suivante :

- Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
- Placer la casserole avec les aliments sur la zone de cuisson appropriée.
- Tourner le régulateur de température (**A**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer la puissance minimale de la zone de cuisson ; le témoin vert s'allume.
- Positionner ensuite le régulateur de température sur la position voulue.
- Tourner le régulateur de température sur la position **10**, pour activer la puissance maximale de la zone de cuisson.
- Tourner le régulateur de température sur la position **0**, pour désactiver la zone de cuisson. Le témoin vert (**V**) s'éteint.

**G)** Si cela est nécessaire, enclencher le sectionneur automatique pour débrancher l'alimentation.

**!** Si vous retirez la casserole pour un court instant, le générateur ne fournit plus de puissance. En plaçant de nouveau la casserole sur la zone de cuisson, l'appareil se remet en marche avec la puissance choisie.

**!** **Veiller à ce que les poignées des casseroles placées sur la plaque de cuisson ne se croisent pas et ne se trouvent pas dans la zone de cuisson. Selon le type du matériau, les poignées peuvent se chauffer.**





### 5.3. Mode d'emploi

#### Non-utilisation prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les procédures suivantes :

1. Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre l'alimentation en énergie électrique ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones à proximité ;
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable ;
4. Réaliser tous les travaux d'entretien.

#### Conseils d'utilisation normale de l'appareil

Compte tenu du mode de fonctionnement spécifique des plaques à induction, utiliser uniquement des récipients magnétiques.

Utiliser uniquement des récipients en fer / fer émaillé, fonte / fonte émaillée, acier ou acier inoxydable, s'ils possèdent un sigle indiquant qu'ils sont adaptés aux plaques à induction (prêter attention aux descriptions des récipients).

Les poêles doivent avoir un diamètre de 160 à 260 mm.



**Les produits qui n'ont pas été mentionnés dans ce chapitre sont automatiquement considérés comme exclus et pas adaptés à l'utilisation sur la plaque à induction.**

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants:

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser la plaque de cuisson uniquement pour chauffer les casseroles, ne pas chauffer les plats directement sur la plaque.
- Toujours maintenir la propreté de l'appareil et des surfaces voisines.
- Utiliser toujours des récipients dont le diamètre n'est pas inférieur à celui de la zone de cuisson.



- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat.



**i** Les poêles en fonte ou en autres alliages de métaux ne sont pas adaptées aux plaques céramiques, l'épaisseur de leur fond peut entraîner sur la plaque une concentration de chaleur dangereuse. Le fond rugueux peut également rayer la surface et l'alliage des métaux peut laisser des traces indélébiles sur la plaque.

- Utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés à l'utilisation dans le secteur alimentaire.
- Éviter de verser des liquides bouillants au-dessus de la plaque et de les déverser sur elle.

**i** Ne pas allumer les zones de cuisson sans récipient adapté posé dessus ou avec une casserole ou une poêle vides.


- Ne pas poser des casseroles ou des poêles chaudes sur les zones de cuisson froides.
- Assurer une distance minimale entre les casseroles, elles ne doivent pas se toucher.
- Désactiver la zone de cuisson après avoir retiré la casserole, cela évitera l'activation indésirable du système.
- Ne placer aucun matériau (papier, carton, tissu, etc.) entre la casserole et la zone de cuisson, car il peut s'enflammer.





**Ne pas utiliser les zones de cuisson sans casseroles. Désactiver les zones de cuisson si elles ne sont pas utilisées.**





**Lors du fonctionnement de l'appareil, ne pas protéger la plaque de cuisson à l'aide de feuilles d'aluminium.**

 Nettoyer et sécher correctement les fonds des casseroles avant de les placer sur la plaque de cuisson. Les fonds rainurés des poêles et des casseroles peuvent laisser des traces et des rainures, si vous les glissez sur la plaque.

 **Les objets en métal se chauffent rapidement quand ils se trouvent sur une zone de cuisson activée. Pour cette raison, n'y placer jamais d'autres objets (canettes, récipients fermés, aluminium, couverts de table, bagues, clés, montres, etc.), mais uniquement des casseroles et des poêles.**

 Ne pas placer sur les surfaces vitrocéramiques de la plaque à induction de cartes bancaires, de téléphone, de cassettes ou autres objets magnétiques.

 Lors du fonctionnement de l'appareil, les orifices d'aération dans la partie inférieure ne peuvent être ni bloqués ni couverts par les poêles et les casseroles.

 **Soyez prudents, une coupure de courant brusque constitue un risque de brûlures car les zones de cuisson peuvent être encore très chaudes.**

## Test de fonctionnement

Après le raccordement de la plaque de cuisson, réaliser un test de fonctionnement.


1. Retirer la casserole de la zone de cuisson.
2. Régler le niveau de puissance sur « 0 ».
3. Brancher l'alimentation électrique (le témoin vert de contrôle s'allume brièvement et clignote).
4. Les témoins vert et rouge ne peuvent ni être allumés ni clignoter.
5. Régler la puissance de cuisson voulue.
6. Le témoin vert doit clignoter régulièrement toutes les secondes (mode de détection de la casserole).



7. Aucun message indiquant des dysfonctionnements ne doit apparaître.
8. Le témoin rouge de contrôle ne doit pas être allumé.
9. Placer sur la zone de cuisson une casserole remplie d'eau, d'un Ø d'au moins 12 cm.
10. Le témoin vert de contrôle doit être constamment allumé.




11. Régler la puissance maximale.
12. Le ventilateur doit s'enclencher après quelques minutes.

 **Placer la casserole ou la poêle toujours au milieu de la zone de cuisson. Ne pas chauffer les récipients vides sans surveillance. Ne pas chauffer les poêles à une température supérieure à 300 °C.**

En cas de perturbations, lire le chapitre « dysfonctionnements ».

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien

 Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

**Éteindre notamment l'alimentation en énergie électrique à l'aide du sectionneur automatique.**

## 6.2. Maintenance appropriée

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



**Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).**

**En fin du jour de travail** nettoyer :

- la plaque de cuisson ;
- l'appareil.

Faire effectuer régulièrement **par un personnel spécialisé** les travaux de maintenance suivants :

- contrôle du fonctionnement de l'installation électrique;
- contrôle de l'efficacité du générateur induction.

FR

## 6.3. Nettoyage de la plaque vitrocéramique

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Éteindre les zones de cuisson et les laisser refroidir ;
- Enclencher le sectionneur automatique pour couper l'alimentation électrique ;
- Nettoyer les zones de cuisson à l'aide d'une éponge et d'un produit nettoyant neutre.
- Nettoyer le plus vite possible les dépôts et les taches sur les surfaces vitrocéramiques, quand la plaque est encore tiède.
- Essuyer la plaque et la sécher.



**Ne pas utiliser de jet d'eau sur la plaque de cuisson, surtout si elle est encore chaude.**



**Ne pas verser d'eau directement sur la plaque de cuisson.**



N'utiliser aucun produit nettoyant rayant !



Pour éliminer les résidus persistants, placer sur la plaque un chiffon imbibé d'eau et d'un produit nettoyant, le laisser pour toute la nuit. Le matin, nettoyer de nouveau la plaque.

Pour éliminer les restes de nourriture et les éclaboussures de graisse, utiliser un racloir spéciale destiné aux plaques vitrocéramiques.

## 7. DYSFONCTIONNEMENTS

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

## 7.1. Détection des défaillances et leur élimination

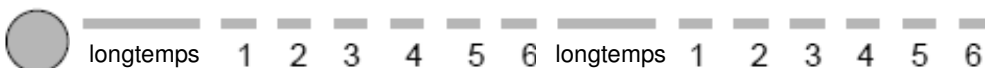
Défaillance	Cause probable	Méthode d'élimination
La plaque ne chauffe pas assez	Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson
La plaque de cuisson chauffe continuellement à la puissance maximale	Régulateur de température endommagé	Vérifier et remplacer éventuellement le régulateur
Plaque de cuisson vide allumée	Dispositif de détection des casseroles endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
Les petits objets en métal sont chauffés	Dispositif de détection des casseroles endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
La plaque ne chauffe pas	Le diamètre de la casserole est inférieur à 12 cm ou le dispositif de détection des casseroles est endommagé	Utiliser des casseroles en matériau adapté
	Générateur endommagé	Remplacer le générateur ou le faire réparer
L'appareil ne réagit pas	Coupe-circuit ou câble de raccordement endommagés	Vérifier le raccordement à l'alimentation
Les coupe-circuits surchauffent lors de la mise en marche	Court-circuit dans le générateur	Remplacer le générateur ou le faire réparer

## 7.2. Code d'erreurs

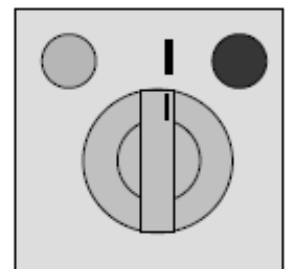
**i** Les erreurs de fonctionnement sont détectées par le générateur et transmises à la commande

En cas d'apparition d'une erreur, le témoin vert s'allume 1 fois et reste allumé pendant longtemps, ensuite il commence à clignoter. Les impulsions courtes se répètent régulièrement. Le nombre d'impulsions courtes indique le numéro de l'erreur.

Le témoin vert de contrôle est allumé ou clignote de telle façon lors de l'apparition de l'erreur E1 ↔ 06:



Le témoin rouge de contrôle reste longtemps allumé lors de l'apparition de l'erreur.



### 7.3. Messages d'erreur du générateur (E1)

Code d'erreur	Nom	Cause probable	Méthode d'élimination
E1 ↔ 01	Courant de surcharge de l'équipement	Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson
		Bobine endommagée ou défectueuse	Vérifier la bobine
E1 ↔ 02	Absence de courant d'induction	Absence de bobine ou de courant dans le diviseur de puissance	Raccorder la bobine
E1 ↔ 03	Température de l'IGBT trop élevée	Orifices d'aération bouchés, ventilateur encrassé IGBT capteur de température endommagé	Déboucher les orifices d'aération. Nettoyer le ventilateur Contacter le service après-vente
E1 ↔ 04	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Récipient vide	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur
		Défaillance de l'étage final	Remplacer le générateur
E1 ↔ 05	Câble fissuré auprès de l'unité de commande	Le câble présente un raccord instable ou une fissure	Éteindre le générateur, vérifier le câble et le remplacer éventuellement
		ID erroné de la commande numérique	Éteindre le générateur, vérifier l'interrupteur DIP et enclencher éventuellement.
		Erreur de l'unité de commande	Vérifier et remplacer éventuellement l'unité de commande
E1 ↔ 06	Température intérieure trop élevée ou trop basse	Orifices d'aération bouchés, ventilateur encrassé, défaillance du capteur de température intérieure	Déboucher les orifices d'aération, nettoyer le ventilateur.
E1 ↔ 07	Température de la bobine	Température de la bobine trop élevée	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur
E1 ↔ 08	Phases de réseau	Absence de phase de réseau ou qualité insuffisante du réseau	Vérifier les phases du réseau
E1 ↔ 10	Communication	Erreur de bus LIN ou CAN, absence de connexion entre le panneau de commande et le générateur	Débrancher l'alimentation et vérifier la connexion.
E1 ↔ 11	Mise en marche	Raccordement d'un champ de commande inutile	Indiquer le champ de commande ou connecter à la fiche de commande correcte
		ID erroné du champ de commande numérique	Éteindre le générateur et régler correctement l'interrupteur DIP
		Erreur lors de la mise en marche de l'équipement	Attendre, l'appareil se met à jour automatiquement pendant environ 30 secondes.
E1 ↔ 13	Raccordement de l'alimentation :	Erreur de tension trop élevée ou trop basse	Vérifier le raccordement à l'alimentation
E1 ↔ 14	Erreur du chargeur	Erreur de tension trop élevée ou trop basse	Vérifier le raccordement à l'alimentation
E1 ↔ 15	Protection contre la cuisson à sec	Erreur de réseau	Désactiver la sécurité principale et l'activer de nouveau après quelques secondes
		Récipient vide	Retirer le récipient, éteindre et attendre quelques minutes le refroidissement de la zone de cuisson.
		Capteur de température endommagé	Remplacer le capteur de température

## 8. INSTALLATION

### 8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



**En utilisant un élévateur, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.**

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport.

Désemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



**Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.**

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

### 8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



**Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.**

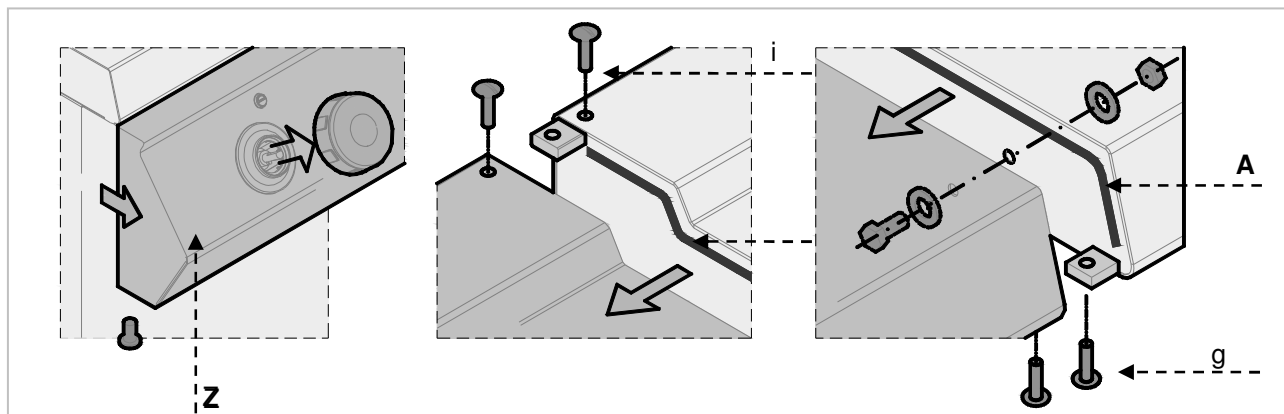


**Ne pas installer l'appareil à proximité d'un autre appareil pouvant atteindre des températures élevées.**

### 8.3. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.



3. Tirez l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.

### 8.4. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service)

Seul un personnel agréé et qualifié peut procéder au branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, tout en respectant les lois en vigueur et en utilisant un matériel adapté et conforme aux normes.

L'appareil est adapté à une tension de travail de 400V 3N~ 50/60 Hz.

La section du câble correcte est indiquée dans les annexes et doit être fixée par un électricien.



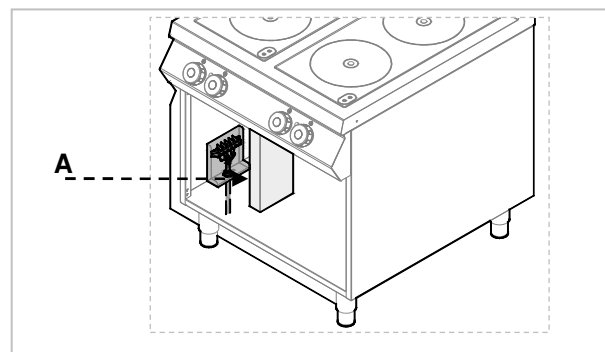
**Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un électricien peuvent remplacer le câble de raccordement de l'appareil endommagé.**



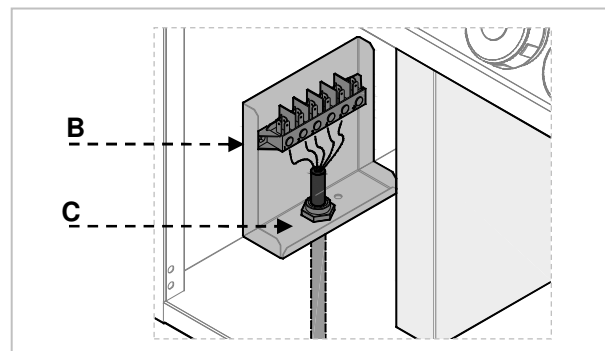
**Avant de brancher l'alimentation électrique, s'assurer que l'appareil est raccordé préalablement à un sectionneur de tous les pôles, dont l'écart entre les contacts est d'au moins 3 mm.**

Pour raccorder correctement l'appareil, suivre les recommandations suivantes.

- Retirer la protection du bornier (A).




- Brancher le sectionneur au bornier (B) de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe). Utiliser un câble de type H07RN-F ou meilleur.
- Serrer l'extrémité du câble (C).
- Remettre sur place la protection du bornier.

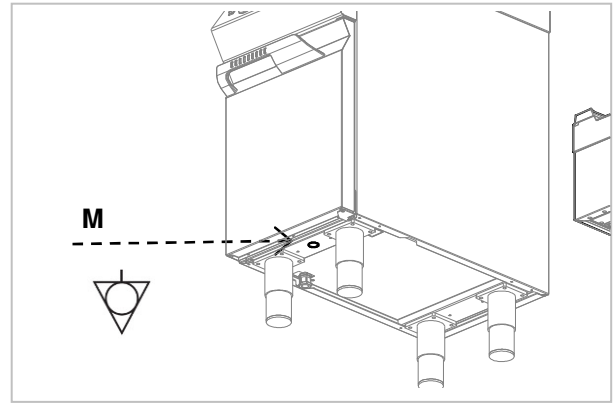


#### Liaison équipotentielle



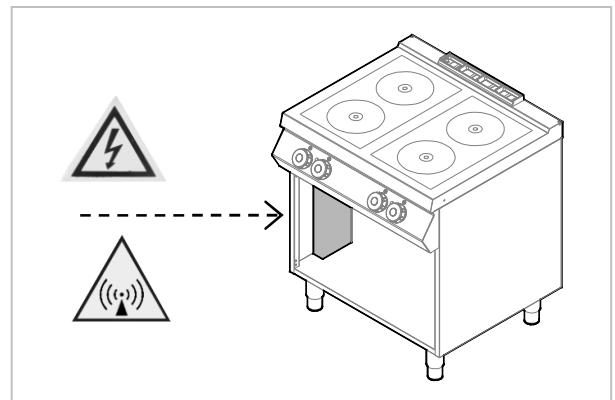
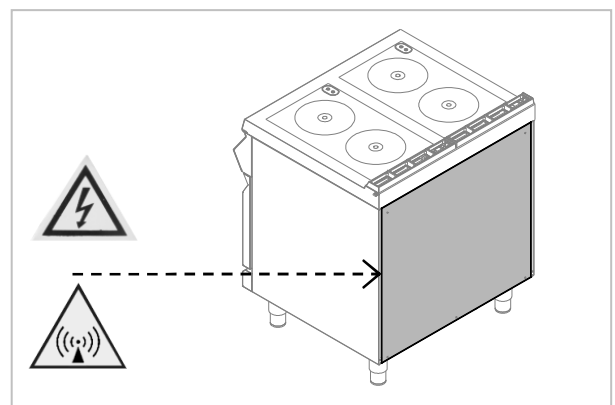
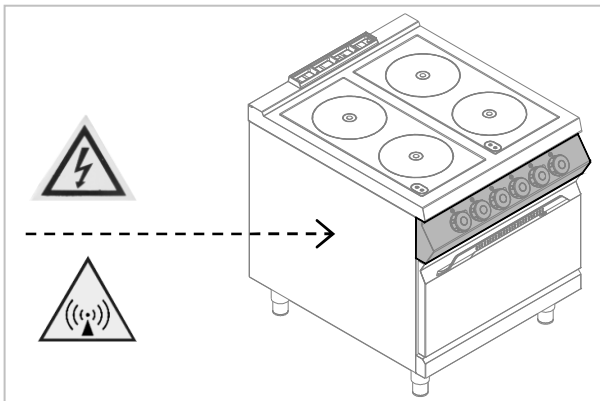
L'appareil dispose d'une borne équipotentielle (M). Une étiquette caractéristique correspondant à

la borne utilisée est placée: 



## Marquages

Le symbole suivant  « **ATTENTION !** **Champ électromagnétique** » informe qu'il existe un danger suite à la création d'un champ électromagnétique






## 8.5. Contrôle technique (technicien de service)

Avant la première mise en marche, contrôler l'appareil, le fonctionnement correct de chaque élément constituant et détecter les défaillances éventuelles.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants:

1. Vérifier si la tension d'alimentation est la même que celle de l'appareil.
2. Allumer le sectionneur automatique pour vérifier le raccordement électrique.
3. Vérifier si les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.


## 9. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).



**En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.



# 1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO .....	2
3. SICUREZZA .....	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE .....	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura .....	4
4.3. Targhetta nominale .....	5
4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza).....	5
4.5. Dispositivi di sicurezza .....	5
5. USO E FUNZIONAMENTO .....	6
5.1. Descrizione degli elementi di comando.....	6
5.2. Accensione e spegnimento dell'area di cottura .....	6
5.3. Istruzioni per l'uso .....	6
6. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	8
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione .....	8
6.2. Manutenzione corretta.....	9
6.3. Pulizia della piastra ceramica.....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	9
7.1. Rilevazione ed eliminazione dei malfunzionamenti .....	10
7.2. Codici di errore .....	10
7.3. Messaggi relativi all'errore del generatore (E1) .....	11
8. IMPIANTO .....	12
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	12
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza) .....	12
8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	13
8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza) .....	13
8.5. Presa in consegna tecnica (tecnico del servizio assistenza) .....	15
9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA.....	15
ALLEGATI.....	I

## 2. INDICE ANALITICO

### A

Accensione e spegnimento dell'area di cottura 6

### C

Carte di credito 8

Codici di errore 10

Collegamento alla rete elettrica 13

### D

Descrizione degli elementi di comando 6

Descrizione dell'apparecchiatura 4

Dispositivi di sicurezza 5

### E

Estrazione dall'imballaggio 12

### I

Imballaggio 12

Indicazioni generali 4

Indicazioni relative all'uso normale  
dell'apparecchiatura 7

Indicazioni relative alla pulizia 8

Installazione 12

Istruzioni per l'uso 7

### M

MALFUNZIONAMENTI 9

Manutenzione 8

Manutenzione corretta 9

Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

### P

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura 7

Presca in consegna tecnica 15

Pulizia della piastra ceramica 9

### R

Regolatore di temperatura 6

### S

SICUREZZA 3

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 15

Sostituzione dei sotto assiemi 5

### T

Targhetta nominale 5

### 3. SICUREZZA



**Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.**

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura. Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.



L'impianto elettrico è stato realizzato in conformità con le norme CEI EN **60335-1** e **60335-2-36**.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.



**Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.**



**Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno elettricista.**



L'apparecchiatura richiede l'adozione di alcune misure cautelative durante l'installazione, la preparazione, il fissaggio e il collegamento alla rete elettrica. Vedi capitolo 8 **"INSTALLAZIONE"**.



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.



In presenza di crepe sul piano di cottura staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica.



Non collocare contenitori in plastica sulle superfici calde del piano di cottura.



**Per evitare il surriscaldamento, non posizionare sull'apparecchiatura pellicole in alluminio né lastre in metallo.**

**i** Gli studi scientifici hanno evidenziato che la cucina a induzione non costituisce è pericolosa. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

**i** Gli oggetti come anelli, orologi da polso ecc. possono scaldarsi qualora si trovino vicino alla cucina.

## 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

### 4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

#### Avvertimento



**Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.**

#### Prudenza

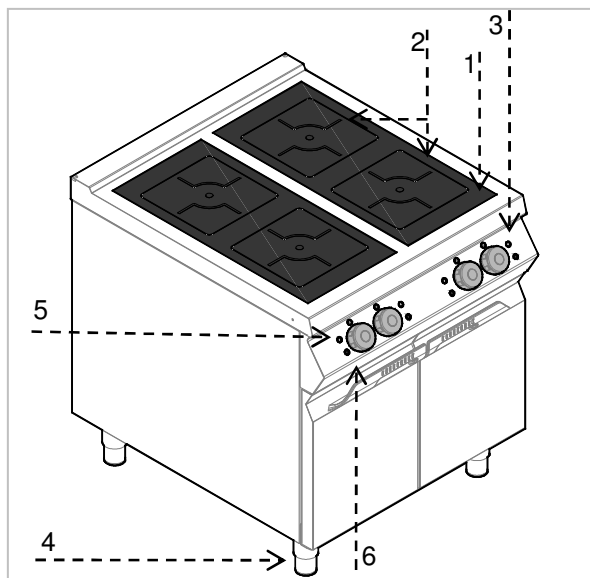


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

### 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

La cucina elettrica con piastra ceramica è stata progettata e prodotta per la preparazione e la cottura di articoli alimentari nell'ambito della gastronomia professionale.

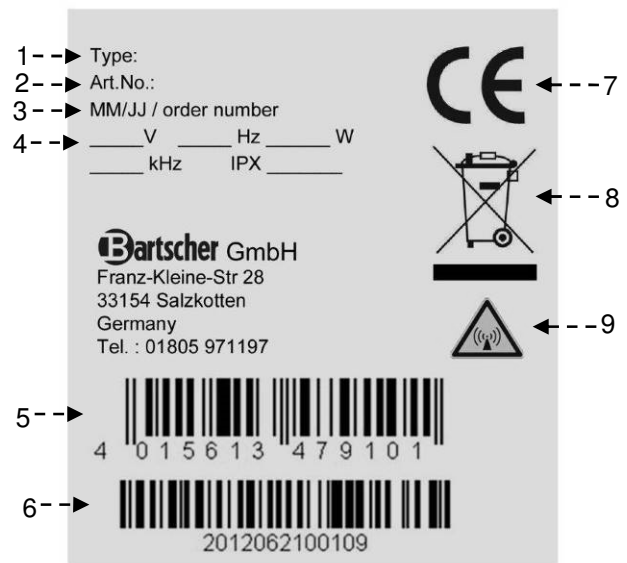
- 1) **Piano di cottura:** in vetroceramica
- 2) **Area di cottura:** composta da un modulo che trasferisce il calore alla pentola;
- 3) **Regolatore di temperatura:** attiva, disattiva e regola la potenza dell'area di cottura.
- 4) Piedini regolabili.
- 5) **Spia di controllo dell'alimentazione di rete:** indica l'attività dell'area di cottura.
- 6) **Spia di allarme:** indica eventuali malfunzionamenti dell'area di cottura.



### 4.3. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) N. modello
- 2) N. articolo
- 3) Data di produzione
- 4) Tensione di alimentazione/frequenza/potenza/frequenza del campo magnetico/tipo di protezione
- 5) Numero EAN
- 6) Numeri di serie
- 7) Marchio CE
- 8) Simbolo CE
- 9) Simbolo "campo elettromagnetico"



IT

### 4.4. Sostituzione dei sotto assiemi (tecnico del servizio assistenza)



**Prima di sostituire un sotto assieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.**



Staccare l'alimentazione elettrica con il dispositivo equipotenziale. Se necessario, sostituire i sotto assiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

### 4.5. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è provvista del seguente sistema di sicurezza:

1. **Dispositivo di riconoscimento della pentola:** Quest'apparecchiatura disattiva l'area di cottura qualora non vi sia nessuna pentola o qualora la pentola sia vuota.
2. **Dispositivo di riconoscimento della temperatura:** Quest'apparecchiatura disattiva l'area di cottura qualora la temperatura sia troppo alta. Non appena la temperatura scenderà sotto al valore di allarme, avrà luogo la riaccensione automatica.



**Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.**

## 5. USO E FUNZIONAMENTO

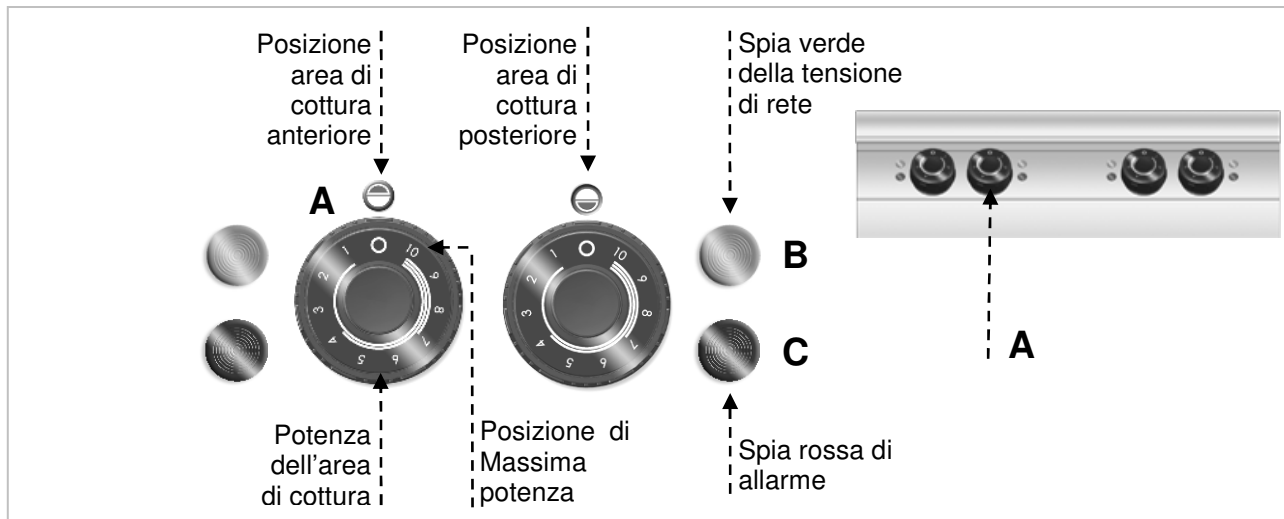
### 5.1. Descrizione degli elementi di comando.

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

**A) Regolatore di temperatura:** regola la potenza termica dell'area di cottura

**B) Spia di controllo verde:** Indica il riscaldamento dell'area di cottura

**C) Spia di controllo rossa:** indica eventuali malfunzionamenti dell'area di cottura.



### 5.2. Accensione e spegnimento dell'area di cottura

Per attivare l'area di cottura, procedere come a seguire:

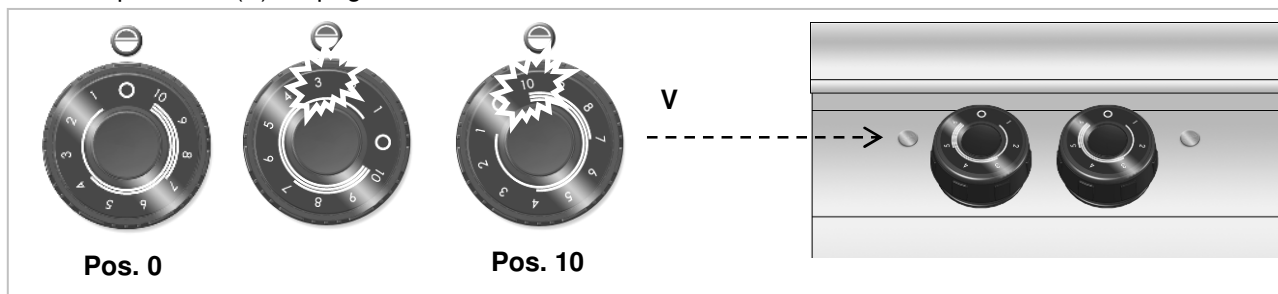
- Avviare il sezionatore automatico per l'accensione del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
- Collocare la pentola con la pietanza da cucinare sull'area di cottura.
- Il regolatore di temperatura (A) andrà ruotato in senso orario, in modo tale da attivare l'area di cottura con la potenza minima; la spia verde si accenderà.
- Fatto ciò, impostare il regolatore di temperatura nella posizione richiesta.
- Posizionare il regolatore di temperatura sul 10, in modo tale da portare l'area di cottura al massimo livello.
- Posizionare il regolatore di temperatura sullo 0 per disattivare l'area di cottura. La spia verde (V) si spegnerà.

**G) Avviare il sezionatore automatico, in caso di necessità, per interrompere l'alimentazione.**

**i** In caso di rimozione della pentola per un breve periodo, il generatore non fornirà la potenza. Una volta riposizionata, l'apparecchiatura riprenderà a funzionare con la potenza impostata.



**Qualora si cucini usando contemporaneamente più pentole, fare attenzione a non incrociare le impugnature e tenerle fuori dalle aree di cottura. A seconda del tipo di materiale, le impugnature possono scaldarsi**



### 5.3. Istruzioni per l'uso



### **Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura**

Qualora l'apparecchiatura non debba essere utilizzata per un periodo prolungato, procedere nel modo indicato a seguire:

1. Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone circostanti.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione.

### **Indicazioni relative all'uso normale dell'apparecchiatura**

Date le particolari caratteristiche di funzionamento delle piastre a induzione, esse saranno adatte esclusivamente a stoviglie provviste di fondo magnetizzato.

Usare solo stoviglie in ferro/ ferro smaltato, ghisa/ghisa smaltata, acciaio o acciaio inox, a condizione che siano marchiate come prodotti adatti alle cucine a induzione (controllare la descrizione delle stoviglie).

Le padelle dovranno avere un diametro compreso tra 160 e 260 mm.



**I prodotti non menzionati in questo capitolo non saranno utilizzati e si considerano automaticamente esclusi.**

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare le aree di cottura solo per riscaldare le pentole. Non riscaldare direttamente le pietanze sulla piastra.
- L'apparecchiatura e l'area adiacente all'apparecchiatura dovranno essere tenute pulite.
- Usare sempre stoviglie con un diametro non inferiore all'area di cottura.



- Usare solo stoviglie con fondo piatto.



**i** Le bisticchiere in ghisa e altre leghe metalliche non sono adatte all'uso sulla piastra ceramica, poiché il notevole spessore del fondo può comportare un eccessivo accumulo di calore sul piano di cottura. Il fondo ruvido, inoltre, può graffiare la superficie e la lega metallica può lasciare macchie durature sulla cucina

- Per la pulizia, usare solo detergenti adatti al contatto con alimentari
- Evitare il versamento di liquidi bollenti sulla piastra.

**i** Non accendere le aree di cottura senza una pentola o una padella adeguata (o con pentole/padelle vuote).


- Le padelle o le pentole calde non andranno posizionate sulle aree di cottura fredde.
- Le pentole devono mantenere una distanza minima l'una dall'altra. Fare attenzione affinché non si tocchino.
- Spegnerle l'area di cottura quando si rimuove la pentola, in modo da evitare che il sistema si riattivi quando ciò non è desiderato.
- Non posare alcun materiale (carta, cartone, tessuto, ecc.) tra la pentola e l'area di cottura - rischio di incendio.



**Non usare le piastre scaldanti senza pentole. Qualora l'area di cottura non sia usata, sarà necessario spegnerla.**



**Evitare di applicare pellicole in alluminio per la protezione dell'apparecchiatura durante il funzionamento.**

 Prima di collocare le pentole sulla cucina, pulirne e asciugarne correttamente il fondo. I fondi zigrinati dei tegami e delle padelle possono lasciare tracce e segni, qualora vengano trascinati sulla cucina.



**Gli oggetti in metallo si scaldano rapidamente quando si trovano sull'area di cottura accesa. Per questo motivo, non collocare su di essa oggetti diversi da pentole e padelle (ad es. lattine, scatolette chiuse, alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc.)**



Non collocare sulla superficie in vetroceramica, carte di credito né altri oggetti magnetici.



Durante il funzionamento, i fori di sfiato della parte inferiore non potranno essere né bloccati né coperti dalle pentole o dalle padelle.



**Fare attenzione, poiché l'improvviso distacco dell'alimentazione elettrica può costituire un pericolo. Le aree di cottura, infatti, possono restare calde per un certo periodo.**

## Prova di funzionamento

Dopo il collegamento dell'apparecchiatura, effettuare la prova di funzionamento.

1. Rimuovere la pentola dall'area di cottura.
2. Impostare il livello di cottura su "0"
3. Collegare la tensione di rete (la spia verde lampeggia brevemente).
4. La spia verde e quella rossa non possono essere accese né lampeggiare.
5. Attivare il livello di cottura desiderato.
6. La spia di controllo verde dovrà lampeggiare uniformemente a intervalli di un secondo (modo rilevazione pentola).



7. Non potrà comparire il messaggio relativo a malfunzionamenti.
8. La spia rossa non potrà essere accesa.
9. Sull'area di cottura, collocare una pentola riempita d'acqua, con un diametro Ø di almeno 12 cm.
10. La spia verde dovrà essere costantemente accesa.



11. Impostare la massima potenza.
12. Dopo qualche minuto si accenderà il ventilatore.



**La padella o la pentola andranno sempre collocate al centro della piastra di cottura. Non scaldare stoviglie vuote senza sorveglianza. Non scaldare le padelle a più di 300°C.**

In caso di malfunzionamenti, leggere il capitolo "Malfunzionamenti".

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

**In particolare, staccare l'alimentazione elettrica con il sezionatore automatico.**

## 6.2. Manutenzione corretta

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione regolare delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idro pulitrici. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



**Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).**

**Al termine della giornata di lavoro pulire:**

- piano di cottura;
- apparecchiatura

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo del funzionamento dell'impianto elettrico;
- Controllo dell'efficienza del generatore d'induzione.

IT

## 6.3. Pulizia della piastra ceramica

Procedere nel modo indicato a seguire:

- Spegnerle le aree di cottura e lasciarle raffreddare;
- Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica;
- Pulire con cura l'area di cottura con una spugna e detergente neutro.
- I residui e le macchie sulla superficie ceramica andranno eliminati rapidamente, meglio se sulla piastra ancora tiepida.
- Lavare la superficie di cottura con acqua pulita e asciugarla.



**Non indirizzare getti d'acqua diretti sul piano di cottura, soprattutto se quest'ultimo è ancora caldo.**



**Non versare acqua direttamente sulla piastra.**



Non usare detergenti abrasivi!



Per eliminare i residui più resistenti, coprire, per una notte, la cucina con un panno imbevuto d'acqua e detergente. Il giorno successivo, ripetere le operazioni di pulizia.

Per l'eliminazione dei residui di cibo e degli schizzi di grasso, usare un raschietto per piastre ceramiche.

## 7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

## 7.1. Rilevazione ed eliminazione dei malfunzionamenti

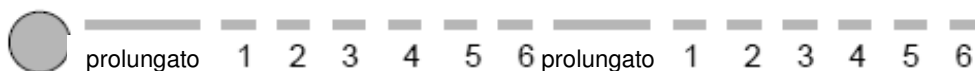
Malfunzionamento	Possibile causa	Soluzione
La piastra scaldante scalda troppo poco.	Stoviglia non adeguata	Usare una stoviglia adeguata
La piastra scaldante scalda continuamente con la massima potenza	Commutatore danneggiato	Verifica il commutatore. Se necessario sostituirlo
La piastra è accesa ma non ci sono stoviglie	Rilevazione della pentola difettosa	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
Vengono scaldati piccoli oggetti in metallo	Rilevazione della pentola difettosa	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
La piastra scaldante non scalda	Diametro del fondo del tegame inferiore a 12 cm o rilevazione della pentola difettosa	Usare una pentola di materiale adeguato
	Generatore danneggiato	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione
L'apparecchiatura non reagisce	Fusibile di rete o cavo di alimentazione danneggiati	Verificare l'allacciamento alla rete
I fusibili si bruciano all'accensione	Breve cortocircuito nel generatore	Sostituire il generatore o consegnarlo al servizio assistenza per la riparazione

## 7.2. Codici di errore

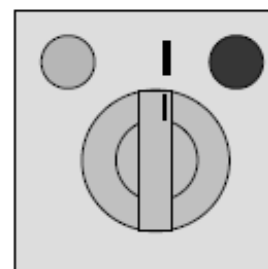
**i** Gli errori di funzionamento sono riconosciuti dal generatore e trasmessi all'utente

In presenza di un errore, la spia verde si accenderà 1 volta per un periodo di tempo prolungato, e successivamente lampeggerà. I brevi impulsi si ripetono a intervalli regolari. Il numero di brevi impulsi corrisponde al numero dell'errore.

La spia verde si illumina/lampeggia in questo modo in presenza dell'errore E1 ↔ 06:



La spia rossa si illumina per un periodo di tempo prolungato in presenza dell'errore



### 7.3. Messaggi relativi all'errore del generatore (E1)

Codice di errore	Denominazione	Possibile causa	Soluzione
E1 ↔ 01	Corrente di sovraccarico del dispositivo	Stoviglia non adeguata	Usare una stoviglia adeguata
		Bobina difettosa o danneggiata	Verificare la bobina
E1 ↔ 02	Corrente d'induzione assente	Mancanza della bobina o della corrente sul ripartitore di potenza	Collegare la bobina
E1 ↔ 03	Temperatura IGBT troppo alta	Fori di ventilazione bloccati, ventilatore sporco Sensore di temperatura IGBT danneggiato.	Liberare i fori di ventilazione Pulire il ventilatore. Contattare il servizio assistenza
E1 ↔ 04	Temperatura dell'area di cottura troppo alta o troppo bassa	Stoviglia vuota	Rimuovere la stoviglia, spegnere l'apparecchiatura e attendere qualche minuto, finché l'area di cottura non si sarà raffreddata.
		Sensore di temperatura danneggiato	Sostituire il sensore
		Difetto del livello finale	Sostituire il generatore
E1 ↔ 05	Rottura del cavo presso l'unità di comando	Il cavo ha un contatto allentato o una rottura	Spegnere il generatore, verificare il cavo, sostituirlo ove necessario
		Il comando digitale ha un ID erraneo	Spegnere il generatore, verificare il commutatore DIP, accendere ove necessario
		Errore dell'unità di comando	Verificare o sostituire l'unità di comando
E1 ↔ 06	Temperatura interna troppo alta o troppo bassa	Fori di ventilazione bloccati, ventilatore sporco, malfunzionamento del sensore della temperatura interna	Liberare i fori di ventilazione, pulire il ventilatore
E1 ↔ 07	Temperatura della bobina	Temperatura della bobina troppo alta	Rimuovere la stoviglia, spegnere l'apparecchiatura e attendere qualche minuto, finché l'area di cottura non si sarà raffreddata.
		Sensore di temperatura danneggiato	Sostituire il sensore
E1 ↔ 08	Fasi di rete	Mancanza di una fase o qualità della rete insufficiente	Verificare le fasi della rete
E1 ↔ 10	Comunicazione	Errore sul bus LIN o CAN, errore del collegamento tra tastiera e generatore	Staccare l'apparecchiatura dalla rete e verificare il collegamento.
E1 ↔ 11	Avviamento	Collegamento di un'area di servizio superflua	Definire l'area di servizio o collegare allo spinotto di comando corretto
		L'area di servizio digitale ha un ID erraneo	Spegnere il generatore e impostare correttamente il commutatore DIP
		Errore nell'avviamento dell'apparecchiatura	Attendere, l'apparecchiatura si aggiornerà automaticament dopo circa 30 sec.
E1 ↔ 13	Raccordo di rete:	Errore in presenza di una tensione di rete troppo alta o troppo bassa	Verificare l'allacciamento alla rete
E1 ↔ 14	Errore dell'alimentatore	Errore in presenza di una tensione di rete troppo alta o troppo bassa	Verificare l'allacciamento alla rete
E1 ↔ 15	Protezione dalla cottura a secco	Errore della rete	Spegnere il dispositivo di protezione principale e accenderlo dopo qualche secondo
		Stoviglia vuota	Rimuovere la stoviglia, spegnere l'apparecchiatura e attendere qualche minuto, finché l'area di cottura non si sarà raffreddata.
		Sensore di temperatura danneggiato	Sostituire il sensore di temperatura

## 8. IMPIANTO

### 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



**Utilizzando il dispositivo di sollevamento, prestare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.**

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



**Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!**

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

### 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



**Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.**

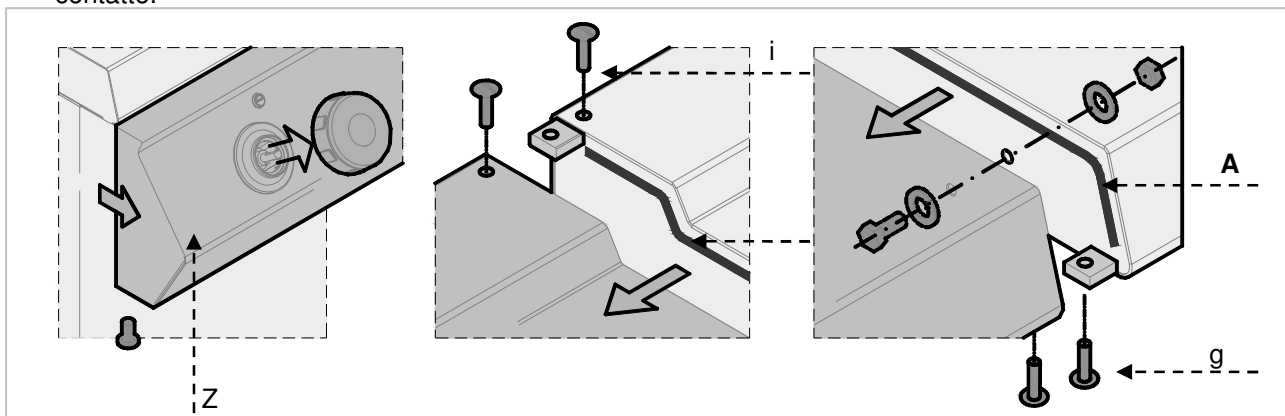


**Non installare l'apparecchiatura nelle vicinanze di un'altra apparecchiatura che possa raggiungere alte temperature.**

### 8.3. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

1. Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.
2. Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.
3. Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).
4. Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.



### 8.4. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura potrà essere collegata alla rete soltanto da parte di personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle norme vigenti, con l'uso di materiale adeguato e conforme alle norme.

L'apparecchiatura è forinta per una tensione di funzionamento

400V 3N~ 50/60 Hz.

La sezione corretta del cavo è indicata negli adegati e dovrà essere stabilita da un elettricista.



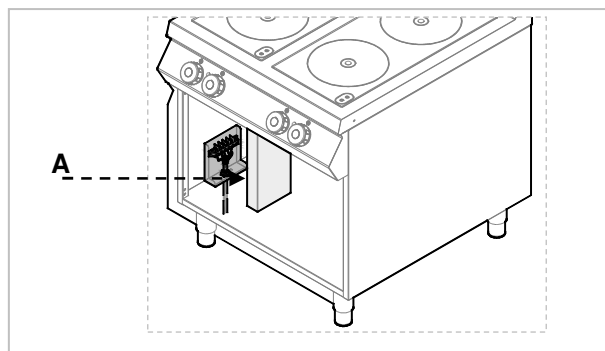
**Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno elettricista.**



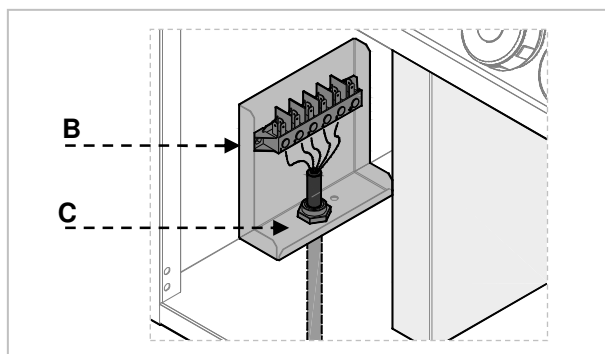
**Prima di collegare all'alimentazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia stata collegata all'interruttore di tutti i poli, con un'apertura minima dei contatti pari a 3 mm.**

Per collegare correttamente l'apparecchiatura, procedere secondo le indicazioni a seguire.

- Rimuovere il pannello della morsetteria (A).



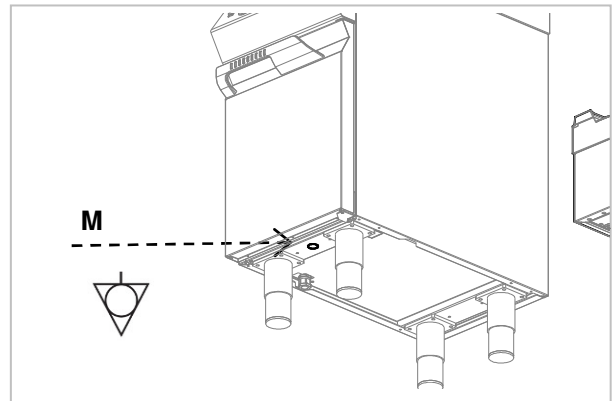
- Collegare il sezionatore alla morsetteria (B) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore.
- Premere l'estremità del cavo (C).
- Applicare nuovamente la protezione della morsetteria.





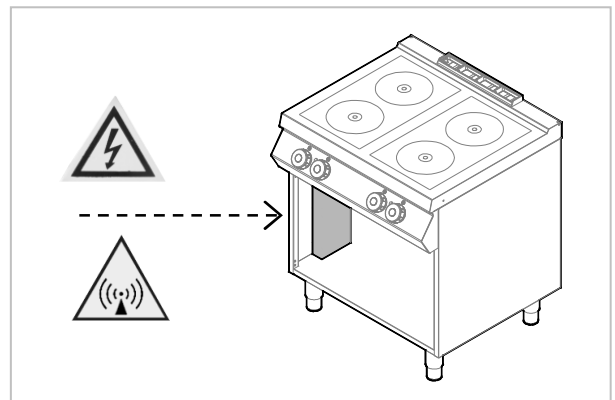
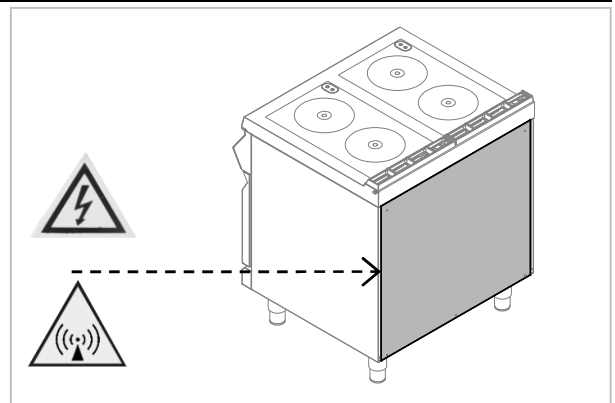
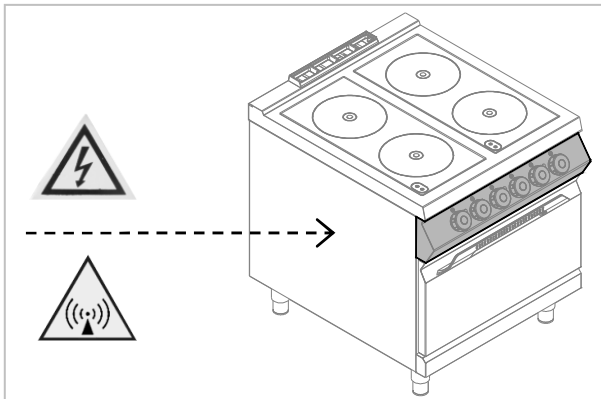
## Morsetto equipotenziale

L'apparecchiatura è munita di un morsetto equipotenziale (M). A seconda del morsetto utilizzato, viene adottato l'adesivo caratteristico:



## Simboli

Il seguente simbolo  **“PRUDENZA! Campo elettromagnetico”** comunica che, per effetto del campo elettromagnetico prodotto durante il funzionamento, possono verificarsi situazioni di pericolo.






## 8.5. Presa in consegna tecnica (tecnico del servizio assistenza)


Prima del primo avviamento, l'apparecchiatura dovrà essere verificata per controllare il corretto funzionamento di ogni elemento strutturale e rilevare eventuali malfunzionamenti.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:


1. Verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella richiesta dall'apparecchiatura.
2. Attivare il sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.

## 9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.**



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 33154 Salzkotten  
 Germania

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



# 1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD .....	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES .....	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato .....	4
4.3. Placa de identificación.....	5
4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio) .....	5
4.5. Seguridades .....	5
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de los elementos de control .....	6
5.2. Encendido y apagado del área de cocción .....	6
5.3. Instrucciones de uso .....	6
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento .....	8
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
6.3. Limpieza de la placa cerámica.....	9
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO .....	9
7.1. Detección de fallos y su eliminación .....	10
7.2. Código de fallos.....	10
7.3. Mensajes sobre fallos del generador (E1) .....	11
8. INSTALACIÓN.....	12
8.1. Embalado y desembalado.....	12
8.2. Instalación (técnico de servicio) .....	12
8.3. Montaje del aparato en serie.....	13
8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio) .....	13
8.5. Recepción técnica (técnico de servicio).....	15
9. ELIMINACIÓN DEL APARATO .....	15
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE

### C

Código de fallos 10  
 Conexión a la corriente 13  
 Consejos generales 4  
**Control de temperatura 6**

### D

Descripción de los elementos de control 6  
 Descripción del aparato 4  
 Desembalado 12

### E

**ELIMINACIÓN DEL APARATO 15**  
 Embalado 12  
 Encendido y apagado del área de cocción 6

### I

Instalación 12  
 Instrucciones de limpieza 8  
 Instrucciones de uso 6  
 Instrucciones de uso normal del aparato 7

### L

Limpieza de la placa cerámica 9

### M

Mantenimiento 8  
 Mantenimiento correcto 9  
 Montaje del aparato en serie 13

### P

Pausa prolongada en el uso del aparato 7  
 Placa de identificación 5  
**PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO 9**

### R

Recepción técnica 15

### S

**SEGURIDAD 3**  
 Seguridades 5  
 Sustitución de subconjuntos 5

### T

Tarjetas de crédito 8

### 3. SEGURIDAD



**Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.**

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato. Guarde el manual para futuras consultas.

**i** La instalación eléctrica se realizó de acuerdo con las normas **CEI EN 60335-1 y 60335-2-36**.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



**Para efectuar una conexión directa a la red instale un interruptor de seguridad en que la abertura de contactos sea tan grande que la desconexión se producirá en condiciones de categoría de sobretensión III, lo que concuerda con los principios de instalación.**



**A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión del aparato puede ser sustituido solo por el fabricante o electricista.**



El aparato durante su instalación, colocación, fijación y conexión a la corriente requiere la aplicación de unas medidas de seguridad. Ver Sección 8 “**INSTALACIÓN**”.



No limpie el aparato con el chorro de agua.



Si la superficie de la placa de cocina está rota, desconecte inmediatamente la alimentación de corriente.



No coloque recipientes de plástico en las superficies calientes de la placa de cocina.



**Para evitar el sobrecalentamiento no coloque papel de aluminio ni placas metálicas en la superficie del aparato.**

**i** Los estudios científicos demuestran que la cocina inductiva no incorpora riesgos. Sin embargo, las personas con el marcapasos deberán mantenerse alejados a más de 60 cm del aparato en funcionamiento.

**i** Preste atención a que los objetos llevados, de tipo anillos, relojes, etc., podrán calentarse si se encuentran cerca de la placa de cocina.

## 4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

### 4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación: **rsicht is**

#### Advertencia



**Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.**

#### Atención

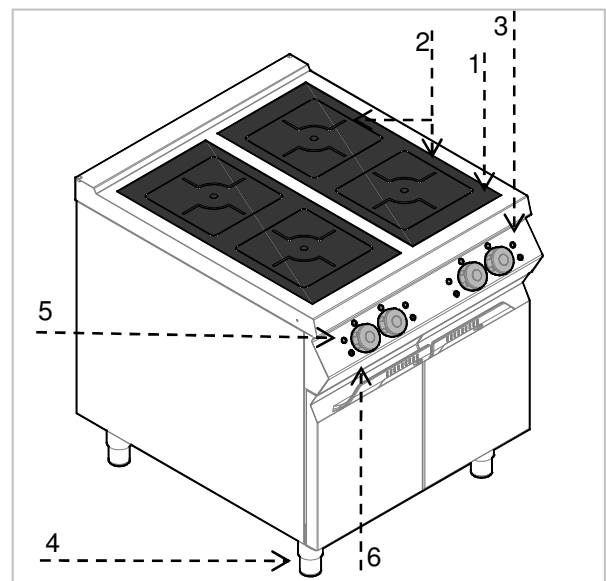


**Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.**

### 4.2. Descripción del aparato

La cocina eléctrica con placa cerámica inductiva se diseñó y fabricó para la preparación y cocción de alimentos en el sector gastronómico.

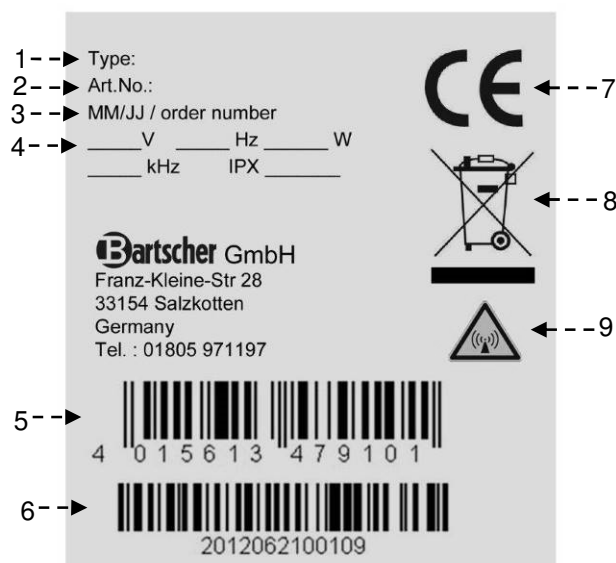
- 1) **Placa de cocina:** cerámica de vidrio
- 2) **Área de cocción:** consta de un módulo que transmite el calor a la olla;
- 3) **Perilla reguladora de temperatura:** activa, desactiva y regula la potencia del área de cocción.
- 4) **Pies de nivelación ajustables**
- 5) **Testigo de tensión en la red:** muestra la actividad del área de cocción.
- 6) **Testigo de alarma:** muestra eventuales problemas del área de cocción.



### 4.3. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Nº de modelo
- 2) Nº de art.
- 3) Fecha de fabricación
- 4) Tensión de alimentación / frecuencia / potencia / frecuencia del campo magnético / tipo de protección
- 5) Número EAN
- 6) Números de serie
- 7) Marcado CE
- 8) Símbolo REEE
- 9) Símbolo "campo electromagnético"



ES

### 4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)



**Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.**



En particular, desconecte la alimentación de energía eléctrica con el interruptor de potenciales. Si resulta necesario, sustituya los conjuntos gastados por piezas de recambio originales.



No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

### 4.5. Seguridades

El aparato dispone de los sistemas de seguridad siguientes:

1. **Dispositivo de detección de la olla:** Es un dispositivo que desactiva el área de cocción si no hay olla en ella o si la olla está vacía.
2. **Dispositivo de detección de la temperatura:** Es un dispositivo que desactiva el área de cocción si la temperatura está demasiado alta. Cuando la temperatura baja al nivel de límite de alarma, el dispositivo vuelve a activarse automáticamente.



**Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.**

## 5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

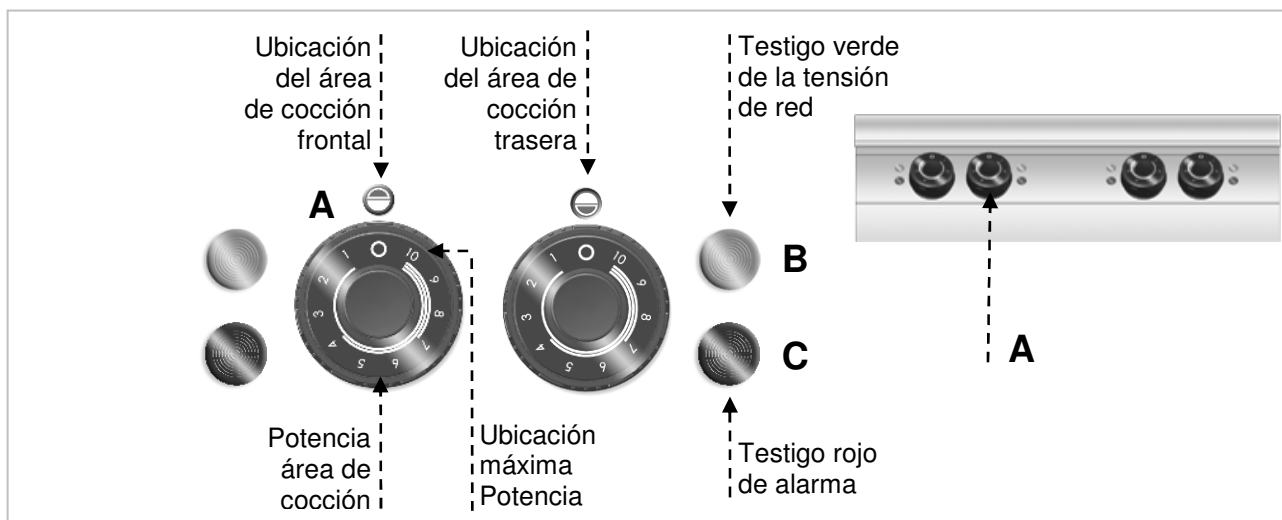
### 5.1. Descripción de los elementos de control

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

**A) Perilla de temperatura:** ajusta la potencia de calor del área de cocción

**B) Testigo verde:** Indica la calefacción del área de cocción.

**C) Testigo rojo:** Indica problemas en el área de cocción.



### 5.2. Encendido y apagado del área de cocción

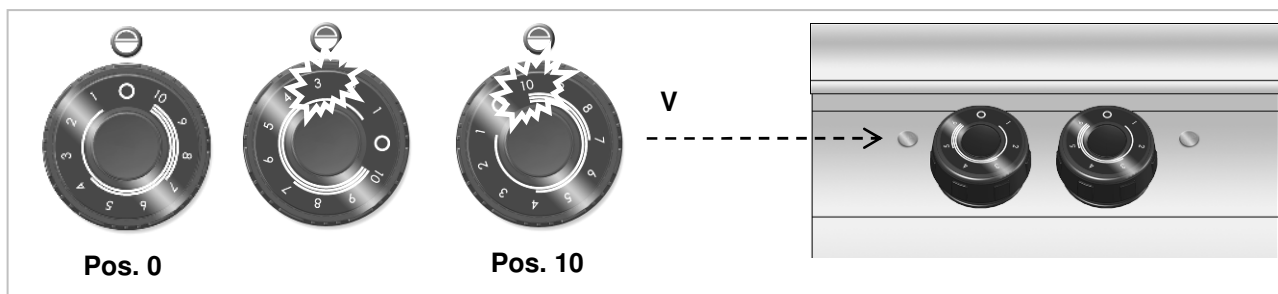
Para activar el área de cocción proceda como sigue:

- A)** Active el interruptor automático para conectar la alimentación de energía eléctrica.
- B)** Coloque la olla con el alimento a cocer en el área de cocción.
- C)** Gire la perilla de temperatura (**A**) en sentido horario para activar el área de cocción a la potencia mínima; se enciende el testigo verde.
- D)** Luego ajuste la perilla de temperatura en la posición requerida.
- E)** Ajuste la perilla de temperatura a **10** para conmutar el área de cocción a la potencia máxima.
- F)** Ajuste la perilla de temperatura a **0** para desactivar el área de cocción. El testigo verde (**V**) se apaga.

**G)** Active el interruptor automático, si necesario, para interrumpir la alimentación.

**i** Si se retira la olla por corto tiempo, el generador no proporciona la energía y al volver a colocar la olla en el área de cocción el aparato reanuda el trabajo con la potencia seleccionada.

**!** Si se usan varias ollas al mismo tiempo, preste atención si las asas no se cruzan ni se encuentran en el área de cocción. Las asas podrán calentarse, en función del material.



### 5.3. Instrucciones de uso



### **Pausa prolongada en el uso del aparato**

Si el aparato no se usa por un tiempo prolongado, siga las siguientes instrucciones:

1. Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.
2. Limpie bien el aparato y el área alrededor.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.

### **Instrucciones de uso normal del aparato**

Debido a la forma especial de funcionamiento de las placas de cocina inductivas, éstas son idóneas solo para recipientes de cocina con el fondo que se magnetizan.

Use solo los recipientes de cocina hechos de hierro / hierro esmaltado, hierro fundido / hierro fundido esmaltado, acero o acero noble, si están marcados como indicados para la inducción (preste la atención a la descripción de los recipientes).

Las sartenes deben tener diámetros de 160 a 260 mm.



**Los productos no citados en esta sección automáticamente se considerarán desconformes e inadecuados para el uso.**

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Las áreas de cocción deben usarse solo para calentar ollas, no calentar los alimentos directamente en la placa de cocción.
- Mantenga limpios el aparato y la zona alrededor.
- Use solo recipientes con diámetro superior a las áreas de cocción.



- Use solo recipientes con el fondo plano.



**i** Las sartenes de hierro fundido y otras aleaciones de metal no son adecuadas para el uso en la cocina cerámica, dado que el fondo de gran espesor puede conllevar a una concentración peligrosa del calor en la placa de cocción. Un fondo rugoso además puede arañar la superficie, mientras que la aleación de metales puede dejar manchas permanentes en la cocina.

- Para limpiar use solo detergentes destinados al uso en el sector de alimentos.
- Evite que los líquidos hervientes de derramen en la placa.

**i** No encienda las áreas de cocción sin olla o sartén o con una olla o sartén vacíos.


- No coloque sartenes u ollas calientes en las áreas de cocción frías.
- Las ollas deben mantener una distancia mínima entre sí, hay que prestar atención a que no entren en contacto.
- Apague el área de cocción al retirar la olla para prevenir la nueva activación del sistema si no se desea.
- No coloque materiales (papel, cartón, tejido, etc.) entre la olla y el área de cocción, dado que se pueden encender.





**No use las áreas de cocción sin ollas. Apague las áreas de cocción si no se usan.**





**No intente proteger la placa de cocina con el papel de aluminio durante el trabajo.**

 Limpie bien y seque los fondos de las ollas antes de colocarlas en el área de cocción. Los fondos corrugados de las ollas y sartenes pueden dejar huellas y ranuras, si se desplazan por la cocina.

 **Los objetos metálicos se calientan rápidamente si se encuentran en el área de cocción encendida, por lo tanto, no coloque objeto alguno en ella (latas, cajas cerrada, aluminio, cubiertas, anillos, llaves, relojes, etc.), sino solo ollas o sartenes.**

 No coloque tarjetas de crédito, tarjetas telefónica, cintas ni otros objetos magnéticos en las superficies cerámicas de la cocina inductiva de vidrio.

 Durante el trabajo las rejillas de ventilación en la parte superior no pueden estar bloqueadas ni tapadas por las ollas o sartenes.

 **Tenga cuidado, pues el corte brusco de la corriente conlleva riesgo de quemaduras, dado que las áreas de cocción podrán permanecer calientes.**

## Prueba de funcionamiento

Al conectar el aparato realice la prueba de funcionamiento.


1. Retire la olla del área de cocción.
2. Ajuste el nivel de cocción a "0".
3. Conecte la tensión de red (el testigo verde parpadea por un periodo corto).
4. Los testigos verdes y rojos no pueden estar encendidos o parpadear.
5. Active cualquier nivel de cocción.
6. El testigo debe parpadear con regularidad cada segundo (modo de detección de la olla)



7. No deberá aparecer un mensaje de problemas.
8. El testigo rojo no debe encenderse.
9. Coloque una olla de Ø mínima de 12 cm llenada con agua en el área de cocción.
10. El testigo verde debe estar encendido continuamente.




11. Ajuste la potencia máxima.
12. Al cabo de unos minutos el ventilador debe encenderse.

 **Siempre coloque la sartén o la olla en medio de la placa de cocción. No caliente recipientes de cocina no supervisados. Las sartenes no deben calentarse más de 300 °C.**

En caso de problemas consulte la Sección "Problemas de funcionamiento".

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento

 **Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.**

**En particular, desconecte la alimentación eléctrica con el interruptor automático.**

## 6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático de los conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de pausa prolongada en el uso del aparato, aplique vaselina en todas las partes de acero inoxidable y ventile el local con regularidad.



**No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).**

**Al final de la jornada de trabajo** efectúe la limpieza de:

- placa de cocina;
- aparato.

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los **empleados especializados**:

- control de funcionamiento de la instalación eléctrica;
- control del rendimiento del generador de inducción.

ES

## 6.3. Limpieza de la placa cerámica

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Apague las áreas de cocción y déjelas para que se enfríen.
- Active el interruptor automático para desconectar la alimentación de corriente.
- Limpie el área de cocción con una esponja y producto de limpieza neutro.
- Las manchas e impurezas en las superficies cerámicas deben eliminarse inmediatamente de la placa todavía tibia.
- Limpie la placa de cocción y al final séquela.



**No dirija el chorro de agua en la placa de cocina, especialmente si está todavía caliente.**



**No vierta el agua directamente en la placa de cocina.**



¡No use productos de limpieza abrasivos!



Para eliminar manchas persistentes, se puede dejar un paño humectado con agua y detergente durante la noche. Vuelva a repetir la limpieza al día siguiente.

Para eliminar los restos de alimentos y grasa salpicada, use un raspador especial para placas cerámicas.

## 7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

## 7.1. Detección de fallos y su eliminación

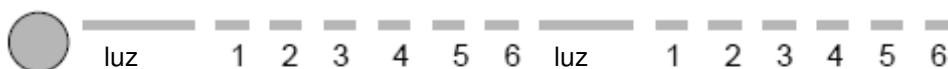
Fallo	Posible causa	Modo
La placa de cocina no calienta suficientemente	Recipiente de cocción incorrecto	Use un recipiente de cocción correcto
La placa de cocina calienta continuamente con la potencia máxima	Selector dañado	Compruebe o, en su caso, sustituya el selector
Placa de cocina vacía encendida	Detección averiada de olla	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
Se calientan pequeños materiales metálicos	Detección averiada de olla	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
La placa de cocina no se calienta	El diámetro del fondo de la olla es inferior a 12 cm o detección de la olla averiada	Use ollas adecuadas
	Generador averiado	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación
El aparato no reacciona	Fusible de red o cable de suministro averiados	Compruebe la conexión a la red
Los fusibles se queman al encender	Cortocircuito en el generador	Sustituya el generador o entréguelo para la reparación

## 7.2. Código de fallos

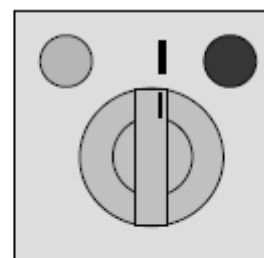
**i** Los fallos se reconocen por el generador y se transmiten a los operarios.

Si se da un fallo el testigo se enciende con luz continua y luego parpadea. Los impulsos cortos se repiten con regularidad. El número de impulsos cortos equivale al número del fallo.

Así se enciende o parpadea el testigo, p.ej. fallo E1 ↔ 06:



En caso de fallo el testigo se enciende con luz continua.



### 7.3. Mensajes sobre fallos del generador (E1)

Código de fallo	Nombre	Posible causa	Modo
E1 ↔ 01	Corriente de sobrecarga del aparato	Recipiente de cocción incorrecto	Use un recipiente de cocción correcto
		Bobina defectuosa o averiada	Compruebe la bobina
E1 ↔ 02	Falta de la corriente inductiva	Falta de la bobina o corriente en el repartidor de potencia	Conecte la bobina
E1 ↔ 03	Temperatura de IGBT demasiado alta	Aberturas de ventilación bloqueadas, ventilador contaminado IGBT sensor de temperatura roto	Desbloquee las rejillas de ventilación. Limpie el ventilador Póngase en contacto con el servicio
E1 ↔ 04	Temperatura del área de cocción demasiado alta o demasiado baja	Recipiente vacío	Retire el recipiente, apague y espere unos minutos a que el área de cocción se enfríe.
		Sensor de temperatura dañado	Sustituya el sensor
		Avería del escalón final	Sustituya el generador.
E1 ↔ 05	Cable roto en la unidad de programación	Cable con contacto inestable o roto	Apague el generador, compruebe el cable, sustitúyalo si procede
		ID incorrecto de la programación digital	Apague el generador, compruebe el selector DIP, enciéndalo si procede.
		Fallo de la unidad de programación	Compruebe o, en su caso, sustituya la unidad de programación
E1 ↔ 06	Temperatura externa demasiado alta o demasiado baja	Rejillas de ventilación bloqueadas, ventilador contaminado, avería del sensor de temperatura interna	Desbloquee las rejillas de ventilación, limpie el ventilador
E1 ↔ 07	Temperatura de la bobina	Temperatura de la bobina demasiado alta	Retire el recipiente, apague y espere unos minutos a que el área de cocción se enfríe.
		Sensor de temperatura dañado	Sustituya el sensor
E1 ↔ 08	Fases de red	Falta de la fase de red o calidad insuficiente de la red	Compruebe las fases de red
E1 ↔ 10	Comunicación	Fallo del bus LIN o CAN, falta de conexión entre el teclado y el generador	Desconecte el aparato de la red y compruebe la conexión.
E1 ↔ 11	Puesta en funcionamiento	Se ha conectado un campo de operación prescindible	Determine el campo de operación o conecte al enchufe de control adecuado
		ID incorrecto del campo de operación digital	Apague el generador y ajuste correctamente el selector DIP
		Fallo al encender el aparato	Espere, el aparato se está actualizando automáticamente por aprox. 30 segundos.
E1 ↔ 13	Conexión a la red:	Fallo de la tensión demasiado baja o alta de la red	Compruebe la conexión a la red
E1 ↔ 14	Fallo del alimentador	Fallo de la tensión demasiado baja o alta de la red	Compruebe la conexión a la red
E1 ↔ 15	Protección contra la cocción en seco	Fallo de la red	Desactive la protección principal y vuelva a activarla al cabo de unos segundos
		Recipiente vacío	Retire el recipiente, apague y espere unos minutos a que el área de cocción se enfríe.
		Sensor de temperatura dañado	Sustituya el sensor de temperatura

## 8. INSTALACIÓN

### 8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



**Al usar el elevador preste atención al cable de suministro y a la posición de las patas.**

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



**¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!**

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

### 8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de la instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



**A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.**

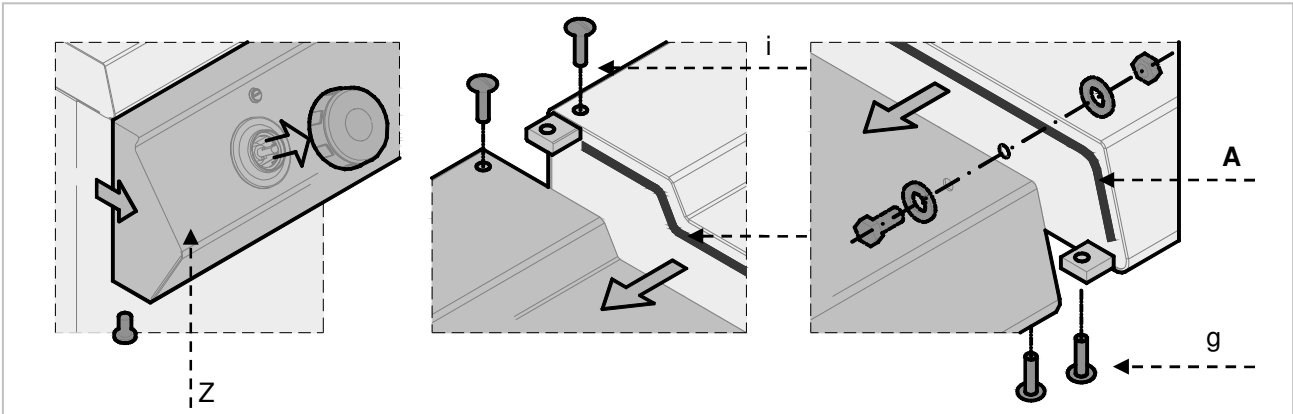


**No instale el aparato en las proximidades de otro aparato que pueda alcanzar altas temperaturas.**

### 8.3. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).
3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.



### 8.4. Conexión a la corriente (técnico de servicio)

El aparato puede ser conectado a la corriente únicamente por el personal autorizado y cualificado respetando las normas en vigor y material adecuado y conforme a la legislación.

El aparato se suministra a la tensión de servicio de 400V 3N~ 50/60 Hz.

La sección correcta del cable se indica en los anexos y deberá ser fijada por un electricista.



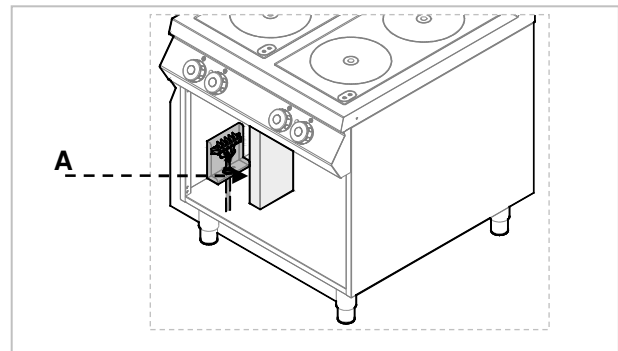
**A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión del aparato puede ser sustituido solo por el fabricante o electricista.**



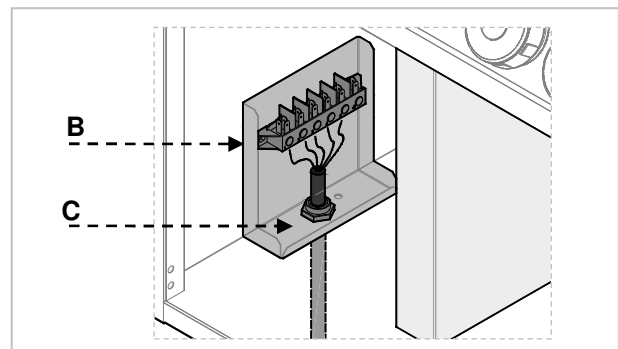
**Antes de conectar a la alimentación asegúrese de que el aparato se ha conectado previamente mediante el enchufe correspondiente y los polos correctos de abertura mínima de los contactos de 3 mm.**

Para efectuar una conexión correcta del aparato, siga las indicaciones que se detallan a continuación:

- Retire la cubierta de la regleta de terminales (A).




- Conecte el interruptor a la regleta de terminales (B) del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo). Use el cable de tipo H07RN-F o mejor.
- Apriete la extremidad del cable (C).
- Vuelva a instalar la cubierta de la regleta de terminales.

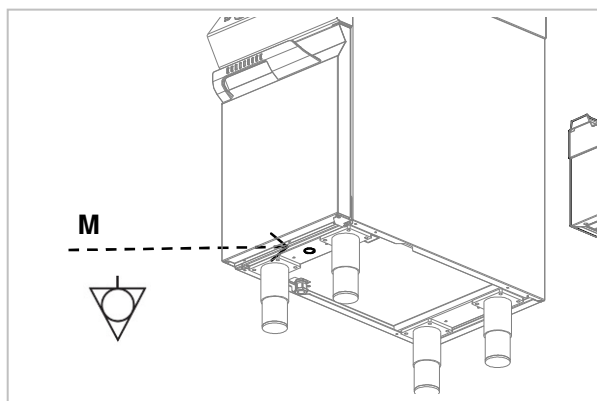




## Terminal equipotencial

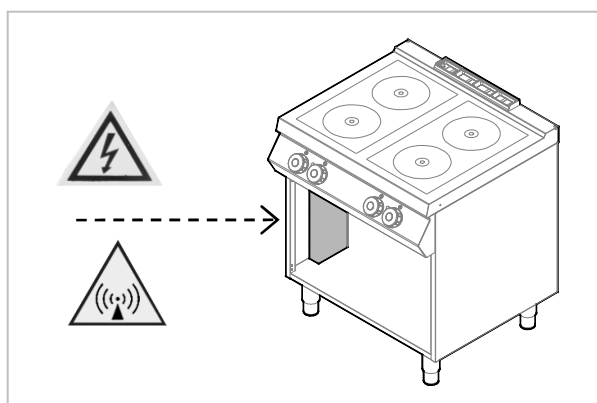
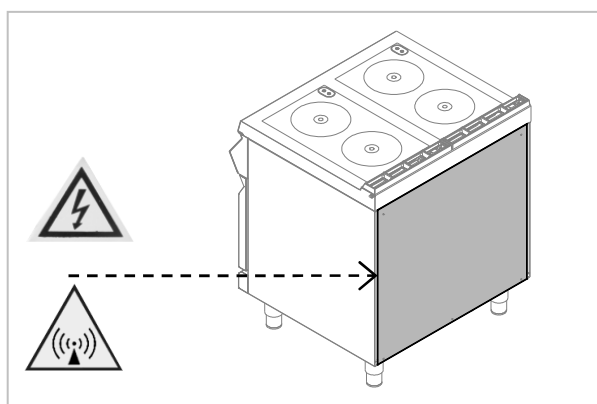
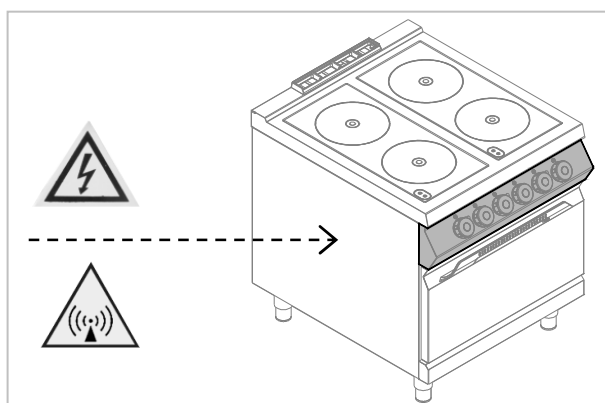
El aparato dispone de un terminal equipotencial (M). En función del terminal empleado, se proporciona un adhesivo

correspondiente: .



## Símbolos

El símbolo de  “¡CUIDADO! Campo electromagnético” informa sobre eventuales riesgos derivados del campo magnético generado durante el funcionamiento del aparato.






## 8.5. Recepción técnica (técnico de servicio)

Antes del primer arranque compruebe el funcionamiento correcto de todos los elementos constructivos y encuentre eventuales defectos.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Compruebe si la tensión de alimentación coincide con la tensión del aparato.
2. Active el interruptor automático a fin de comprobar la conexión eléctrica.
3. Compruebe que todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.


## 9. ELIMINACIÓN DEL APARATO

 El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



**Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.**



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.



## 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS.....	4
4.1. Orientações gerais.....	4
4.2. Descrição do aparelho.....	4
4.3. Placa de informação.....	5
4.4. Substituição de elementos (serviço técnico).....	5
4.5. Dispositivos de segurança.....	5
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição dos elementos de controle.....	6
5.2. Ligar e desligar a área de cozimento.....	6
5.3. Instrução de operação.....	7
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	8
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	8
6.2. Manutenção correta.....	9
6.3. Limpeza da placa de cerâmica.....	9
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO.....	9
7.1. Descobrir defeitos e os consertando.....	10
7.2. Códigos dos erros.....	10
7.3. Comunicados sobre os erros do gerador (E1).....	11
8. INSTALAÇÃO.....	12
8.1. Embalar e desembalar.....	12
8.2. Instalação (serviço técnico).....	12
8.3. Montagem do aparelho em série.....	13
8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico).....	13
8.5. Recebimento técnico (serviço técnico).....	15
9. DESCARTE DO APARELHO.....	15
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE POR TEMA

### C

Códigos dos erros 10

### D

DESCARTE DO APARELHO 15

Descrição do aparelho 4

Desembalar 12

Dispositivos de segurança 5

### E

Embalar 12

### I

Instalação 12

Instrução de operação 7

### L

Ligação à rede elétrica 13

Ligar e desligar a área de cozimento 6

Limpza da placa de cerâmica 9

Longo intervalo de uso 7

### M

Manutenção 8

Manutenção correta 9

Montagem do aparelho em série 13

### O

Opis elementów obsługi. 6

Orientações de limpeza 8

Orientações gerais 4

Orientações para o uso normal do aparelho 7

### P

Placa de informação 5

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO 9

### R

Recebimento técnico 15

**Regulador de temperatura** 6

### S

SEGURANÇA 3

Substituição de elementos 5

### 3. SEGURANÇA



**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.**

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.



A instalação elétrica foi feita de acordo com as normas CEI EN **60335-1** e **60335-2-36**.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual foi projetado; qualquer outra utilização será considerada inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto às contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados.

Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.

Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar não só todos os elementos de alimentação mas também limpar as partes externas do aparelho.



**Para a ligação direta à rede elétrica, deve-se montar um aparelho que garanta a desconexão da rede em que a abertura de contato seja tão grande a fim de que a desjunção seja de categoria III, de acordo com as regras de instalação.**



**Para evitar riscos, cabo com defeito de conexão dispositivo pode ser substituído apenas pelo fabricante ou electricista.**



O dispositivo requer certas precauções quando a instalação, configuração, montagem ou ligação à rede elétrica. Veja a seção **8 „INSTALAÇÃO”**.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.



Se a superfície da placa de fogão é quebrada, desligar imediatamente a unidade da fonte de alimentação.



Nas superfícies quentes de placas de fogão não coloque recipientes de plástico.



**Para evitar o sobreaquecimento não colocar na superfície do dispositivo qualquer folha de alumínio ou placas de metal.**

**i** Estudos científicos têm mostrado que fogão de indução não é uma ameaça. No entanto, as pessoas que têm um pacemaker deve manter pelo menos 60 cm de espaço do aparelho a trabalhar.

**i** Por favor, preste atenção que os itens usados, tais como, os anéis, relógios, etc, podem estar quentes quando chegar perto de placa de fogão.

## 4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

### 4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

**Atenção!**



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

**Cuidado**

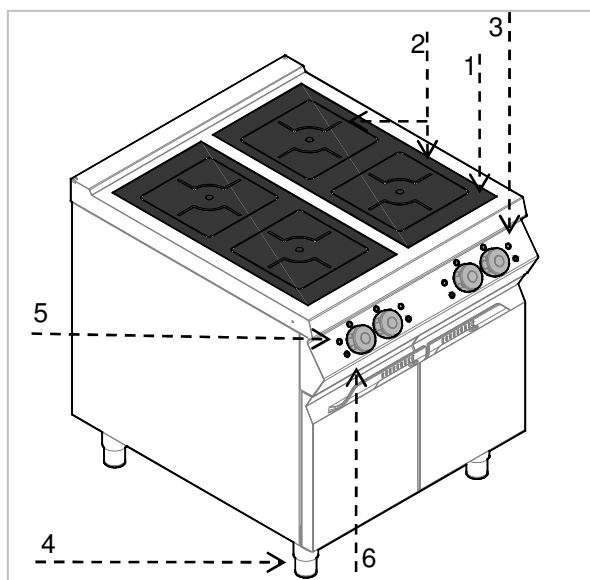


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

### 4.2. Descrição do aparelho

O fogão elétrico com placa de aquecimento por indução de cerâmica foi projetado e produzido para a preparação e cozimento de produtos alimentícios na área da gastronomia profissional.

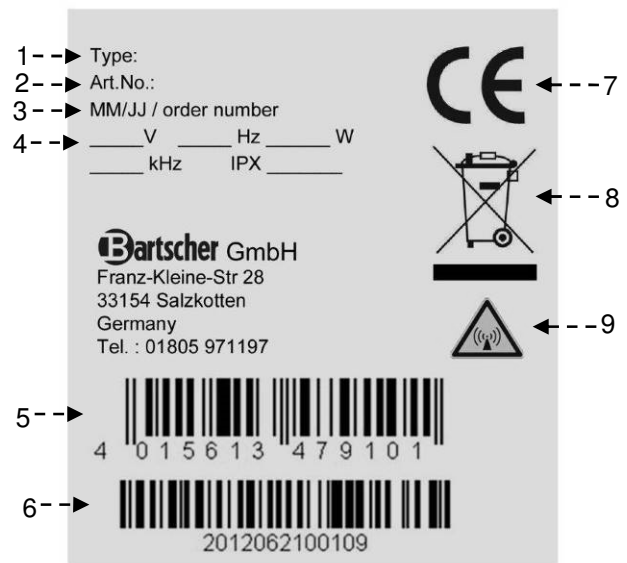
- 1) **Placa do fogão:** de vitrocerâmica
- 2) **Área de cozimento:** consiste em um módulo que transfere o calor à panela;
- 3) **Regulador de temperatura:** ativa, desativa e regula a potência da área de cozimento.
- 4) Pés para regulagem da altura.
- 5) **Luz de controle da alimentação da rede:** mostra a atividade de área de cozimento.
- 6) **Luz do alarme:** mostra eventuais falhas na área de cozimento.



### 4.3. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número do modelo
- 2) N.º de artigo
- 3) Data de fabricação
- 4) Tensão da alimentação/frequência/potência/frequência do campo magnético/tipo de proteção
- 5) Número EAN
- 6) Número de série
- 7) Indicação CE
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Símbolo de "campo eletromagnético"



PT

### 4.4. Substituição de elementos (serviço técnico)



**Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho.**



Desligar, em especial, a fonte de alimentação da eletricidade através da tomada. Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

### 4.5. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

1. **Dispositivo de reconhecimento de panela:** É um dispositivo que desativa a área de cozimento em caso em que nenhuma panela não se encontre nesta área, ou em caso em que a panela esteja vazia.
2. **Dispositivo de reconhecimento de temperatura:** É um dispositivo que desativa a área de cozimento em caso em que a temperatura possa estar demasiadamente alta.

Quando a temperatura abaixar, ficando abaixo do nível de segurança, o dispositivo se ligará automaticamente novamente.



**Verificar todos os dias se os dispositivos de segurança estão montados e se funcionam corretamente.**

## 5. USO E FUNCIONAMENTO

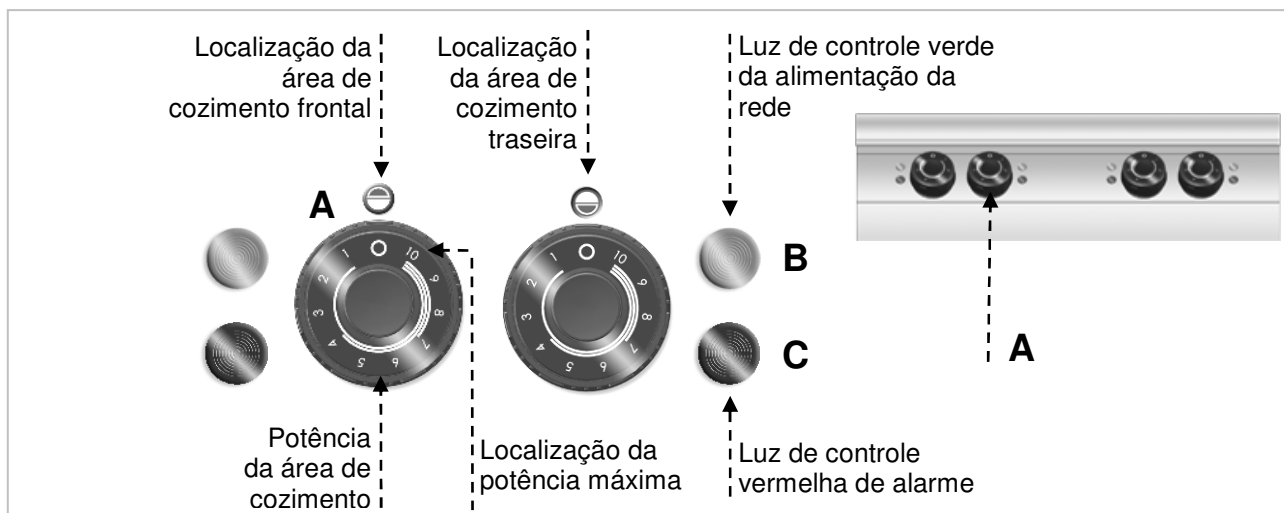
### 5.1. Descrição dos elementos de controle.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

**A) Regulador de temperatura:** regula a potência de aquecimento da área de cozimento

**B) Luz de controle verde:** Mostra o aquecimento da área de cozimento.

**C) Luz de controle vermelha:** Mostra as falhas da área de cozimento.



### 5.2. Ligar e desligar a área de cozimento

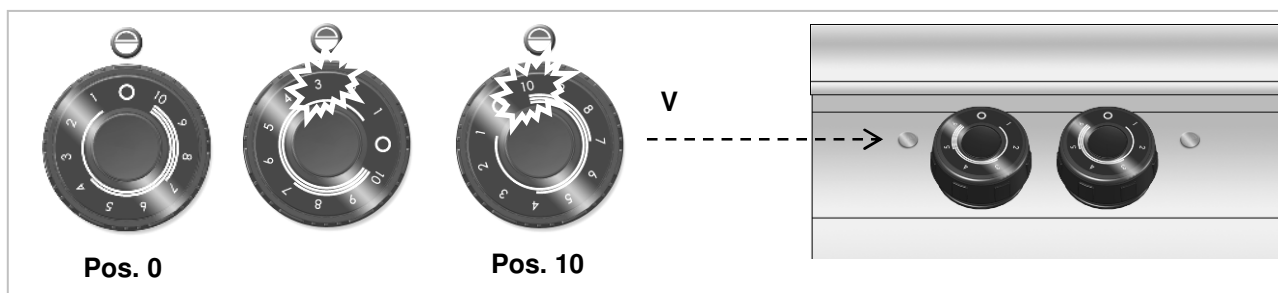
Para ativar a área de cozimento, siga os seguintes passos:

- Inicie o interruptor automático para ligar a conexão com a fonte de alimentação
- Coloque a panela com o alimento na área de cozimento desejada.
- Gire o regulador de temperatura (A) em sentido horário para ativar a área de cozimento com potência mínima; a luz verde se acenderá.
- A seguir, posicione o regulador de temperatura na posição desejada.
- Posicione o regulador de temperatura em 10, para que ligar a área de cozimento na potência máxima.
- Posicione o regulador de temperatura em 0 para ligar a área de cozimento. A luz verde (V) se apagará.

**G) Ligue o interruptor automático se necessário, a fim de interromper o fornecimento de energia..**

**i** Caso retire-se a panela por um curto espaço de tempo, o gerador não fornecerá energia, e quando se colocar a panela novamente na área de cozimento, o dispositivo novamente funcionará com a potência escolhida.

**!** Se usar ao mesmo tempo várias panelas, deve-se cuidar para que os suportes não entortem e se os mesmos não se encontram na área de cozimento. Dependendo do tipo de material, os suportes podem se superaquecer.





### 5.3. Instrução de operação

#### Longo intervalo de uso

Caso não utilize o aparelho por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.
2. Limpe cuidadosamente a máquina e as áreas adjacentes.
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.

#### Orientações para o uso normal do aparelho

Devido ao mecanismo de ação específico das placas de indução do fogão, devem ser usadas apenas panelas com magnetização na parte inferior.

Utilize apenas utensílios de ferro/ferro esmaltado, ferro fundido/ferro fundido esmaltado, aço ou aço inoxidável, se estiverem rotulados como apropriados para indução (atentar-se à descrição dos utensílios de cozinha).

As panelas devem ter um diâmetro entre 160 e 260 mm.



**Produtos não listados nesta seção, automaticamente são tidos como não apropriados para o uso.**

Para que se possa garantir o uso correto do aparelho, deve-se seguir as seguintes dicas:

- Utilizar apenas os acessórios fornecidos pelo fabricante;
- Utilizar as áreas de cozimento apenas para aquecimento de panelas, não aquecer alimentos diretamente na placa de aquecimento.
- O aparelho e as áreas adjacentes do aparelho devem ser mantidas sempre limpas.
- Utilize sempre utensílios cujo diâmetro não seja menor do que o da área de cozimento.



- Utilizar apenas utensílios com fundo plano.



Frigideiras para bifes de ferro ou outras ligações metálicas não são adequados ao uso no fogão de cerâmica pois a grande espessura de seu fundo pode causar riscos quanto à concentração de calor no fogão. O fundo áspera pode, além de tudo, riscar a superfície e pode deixar manchas na mesma.

- Para a limpeza, utilize apenas materiais de limpeza que possam ser usados no ramo alimentício.
- Evite derramar líquidos ferventes sobre a placa.



Não ligar a área de cozimento sem uma panela ou frigideira apropriada ou com a panela ou frigideira vazias.


- Não colocar panelas ou frigideiras quentes sobre áreas de cozimento frias.
- As panelas devem manter uma distância mínima entre si, deve-se atentar para que não se toquem.
- Desligar a área de cozimento quando se for retirar a panela a fim de evitar o religamento automático do sistema quando este não for desejado.
- Não colocar quaisquer materiais (papel, papelão, tecido, etc) entre a panela e a área de cozimento, visto que podem se queimar.





**Não utilizar a área de cozimento sem panelas. Desligar as áreas de cozimento se não forem usadas.**





**Não tentar proteger as placas do fogão com folhas de alumínio durante o uso.**

 Limpar e secar o fundo das panelas antes de colocá-las na área de cozimento. Fundos de panelas ondulados podem deixar marcas ou riscos se forem arrastados no fogão.

 **Itens de metal se aquecem rapidamente quando se encontram na área de cozimento, por isso, não coloque sobre ela nenhum outro item (latas, potes fechados, alumínio, talheres, anéis, chaves, relógios, etc), utilize apenas panelas ou frigideiras.**

 Na superfície de vitrocerâmica de indução não coloque cartões de crédito, telefônicos, fitas cassete nem outros itens magnéticos.

 Durante o funcionamento, as aberturas de respiro na parte inferior não podem ser bloqueadas nem cobertas por panelas nem frigideiras.

 **Favor se atentar visto que uma interrupção repentina do fornecimento de energia poderá causar queimaduras pois a área de cozimento pode ainda estar quente.**

## Teste de funcionamento

Depois de conectar o aparelho, deve-se realizar um teste de funcionamento.


1. Retirar a panela da área de funcionamento.
2. Deixar o nível de cozimento em "0".
3. Ligar a alimentação elétrica (a luz verde piscará rapidamente).
4. As luzes verde e vermelha não podem se acender nem piscar.
5. Ligar qualquer nível de cozimento.
6. A luz verde deve piscar repetidamente em espaços de segundos (modo de detecção de panela).



7. Não deve ser exibida uma mensagem de interrupção.
8. A luz vermelha não deve se acender.
9. Colocar uma panela cheia de água na área de cozimento com Ø de pelo menos 12 cm.
10. A luz verde deve se acender permanentemente.




11. Deixar na potência máxima.
12. Após alguns minutos o ventilador deve se ligar.

 **Colocar a panela ou frigideira sempre no meio da placa de cozimento. Não aquecer utensílios vazios sem supervisão. As frigideiras não devem ser aquecidas além de 300 °C.**

Em caso de falhas, favor ler a seção "Falhas de funcionamento "

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.1. Orientações de limpeza e manutenção

 **Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.**

**Em especial, desligue a alimentação de energia elétrica através da tomada.**

## 6.2. Manutenção correta

Para uma manutenção adequada, deve-se limpar diariamente todas as partes que tenham contato com alimentos e também efetuar manutenção frequente nos tubos e canos.

Uma manutenção cuidadosa permitirá a longevidade do aparelho e o funcionamento correto do mesmo com segurança.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia.

Em caso de longo intervalo de uso, deve-se aplicar vaselina em todas as peças e arejá-las regularmente.



**Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.).**

**Ao final do dia de trabalho, deve-se limpar:**

- A placa do fogão;
- Aparelho.

Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle das instalações elétricas;
- Verificação de desempenho do gerador de indução.

PT

## 6.3. Limpeza da placa de cerâmica

Proceder conforme indicado abaixo:

- Desligar a área de cozimento e deixar esfriar;
- Ligue o interruptor automático para desativar a conexão com a fonte de alimentação.
- Limpar cuidadosamente a placa de aquecimento com uma esponja e material de limpeza neutro.
- Depósitos e manchas na superfície de cerâmica precisam ser removidos rapidamente, melhor ainda com a placa de aquecimento ainda morno.
- Arejar a placa de cozimento e por fim secá-la.



**Não apontar jatos de água à placa, especialmente se ainda estiver quente.**



**Não jogue água diretamente à placa de aquecimento.**



Não utilizar materiais de limpeza abrasivos!



Para remover restos difíceis pode-se cobrir por toda a noite o forno com um pano embebido em água e detergente. Na manhã seguinte, repetir a limpeza.

Para remover restos de comida e respingos de gordura, utilize um raspador específico para placas de cerâmica.

## 7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

## 7.1. Descobrimos defeitos e os consertando

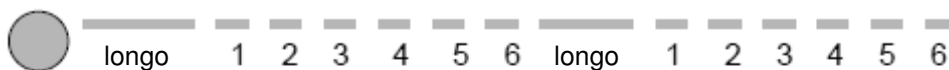
Defeito	Possível causa	Solução
A placa do fogão aquece pouco	Utensílios inapropriados para o cozimento	Utilizar utensílios adequados para o cozimento.
A placa do fogão aquece sem intervalos com a potência máxima	Botão giratório danificado	Verificar e eventualmente substituir o botão giratório
Placa do fogão vazia ligada	Reconhecimento de painéis defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
Pequenos itens metálicos estão superaquecidos	Reconhecimento de painéis defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
A placa do fogão não se aquece	Diâmetro do fundo da panela é menor que 12cm ou o reconhecimento de painéis está com defeito	Utilizar uma panela de material apropriado
	Gerador defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
O aparelho não reage	Fusível de rede ou condutor de alimentação danificado	Verificar as conexões à rede
Fusíveis se queimam ao após ligar o aparelho	Curto-circuito no gerador	Substituir o gerador ou consertá-lo

## 7.2. Códigos dos erros

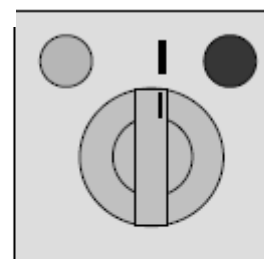
**i** Os erros de funcionamento são reconhecidos pelo gerador e passados ao usuário.

Quando ocorre um erro a luz verde se acende uma vez de maneira longa, depois pisca. Impulsos curtos se repetirão uniformemente. A quantidade de impulsos curtos é o número do erro.

Assim se acende ou pisca a luz verde, por exemplo indicando o erro E1 ↔ 06:



A luz vermelha se acenderá de maneira longa durante o erro.



### 7.3. Comunicados sobre os erros do gerador (E1)

Código de erro	Nome:	Possível causa	Solução
E1 ↔ 01	Sobrecarga de corrente no aparelho	Utensílios inadequados ao cozimento	Utilizar utensílios adequados ao cozimento
		Bobina danificada ou defeituosa	Verificar bobina
E1 ↔ 02	Não há energia de indução	Não há bobina ou energia no divisor de potência	Conectar a bobina
E1 ↔ 03	Temperatura IGBT está alta	Aberturas de ventilação entupidas, ventilador sujo, sensor de temperatura IGBT quebrado.	Desobstruir as entradas de ventilação, limpar o ventilador, contactar o serviço
E1 ↔ 04	Temperatura da área de cozimento está alta ou baixa demais	Utensílios vazios	Retirar os utensílios, desligar e aguardar alguns minutos para que se resfrie a área de cozimento
		Sensor de temperatura danificado	Substituir sensor
		Defeito no estágio de saída	Substituir gerador
E1 ↔ 05	Ruptura do cabo na unidade de serviço	O cabo está com um contato solto ou rachado	Desligar o gerador, verificar o cabo, eventualmente trocá-lo
		Serviço digital tem um ID errado.	Desligar o gerador, verificar a conexão DIP e eventualmente ligar.
		Erro na unidade de serviço	Verificar e eventualmente trocar a unidade de serviço
E1 ↔ 06	Temperatura interna alta ou baixa demais	Aberturas de ventilação entupidas, ventilador sujo, falha no sensor de temperatura interna	Desobstruir as aberturas de ventilação, limpar o ventilador
E1 ↔ 07	Temperatura da bobina	Temperatura da bobina está muito alta	Retirar os utensílios, desligar e esperar alguns minutos até que se resfrie a área de cozimento.
		Sensor de temperatura danificado	Trocar o sensor
E1 ↔ 08	Fases da rede	Não há fase de rede ou há qualidade insuficiente de rede	Verificar as fases de rede
E1 ↔ 10	Comunicação	Falha na LIN ou CAN, não há conexão entre o teclado e o gerador	Desconectar o aparelho da rede e verificar a conexão
E1 ↔ 11	Iniciação	Áreas de serviço conectadas desnecessariamente	Determinar as áreas de serviço ou conectar ao plugue correto
		Serviço digital tem um ID errado	Desligar o gerador e configurar corretamente a conexão DIP
		Erro na iniciação do aparelho	Esperar, o aparelho se atualiza automaticamente por cerca de 30 segundos.
E1 ↔ 13	Conexões de rede	Erro de tensão de rede muito alta ou muito baixa	Verificar as conexões de rede
E1 ↔ 14	Erro da fonte de alimentação	Erro de tensão de rede muito alta ou muito baixa	Verificar as conexões de rede
E1 ↔ 15	Proteção contra o cozimento seco	Erro de rede	Desligar a proteção principal e após alguns segundos ligar
		Utensílios vazios	Retirar os utensílios, desligar e esperar alguns minutos até que se resfrie a área de cozimento.
		Sensro de temperatura danificado	Trocar o sensor de temperatura

## 8. INSTALAÇÃO

### 8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



**Ao utilizar o elevador, atente-se ao cabo de alimentação e à localização dos pés.**

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à laticia do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



**Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.**

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

### 8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normas vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5 cm da parede.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



**Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.**



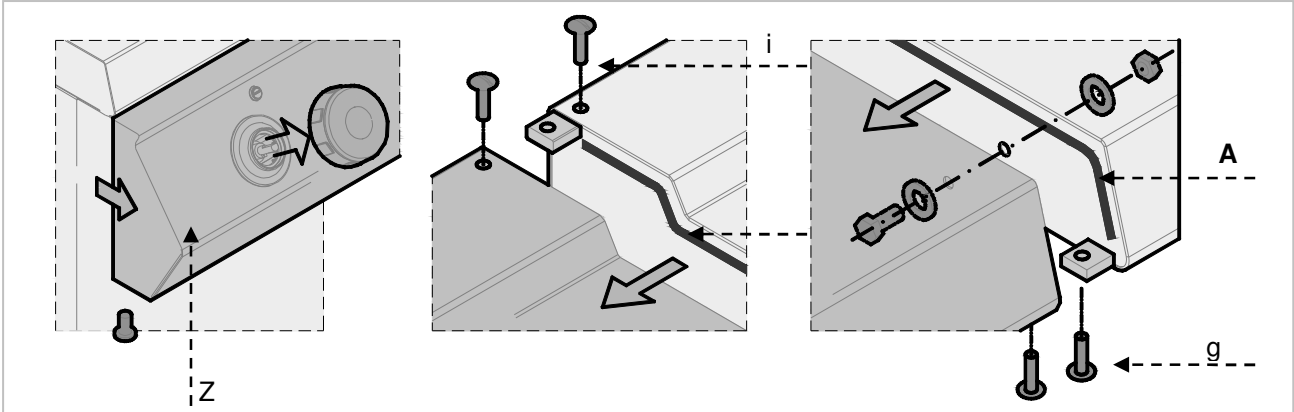
**Não instalar o aparelho perto de outros dispositivos que possam vir a alcançar temperaturas elevadas.**

### 8.3. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

1. Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.
2. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

3. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
4. Conecte os elementos prendedores.



PT

### 8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico)

O aparelho deverá ser conectado à eletricidade por um profissional qualificado e especializado, respeitando as normas aplicáveis e utilizando-se materiais adequados e compatíveis.

O dispositivo é fornecido com a tensão de trabalho de

400V 3N~ 50/60 Hz.

A montagem correta do cabo está em anexo e deve ser feita por um eletricitista.



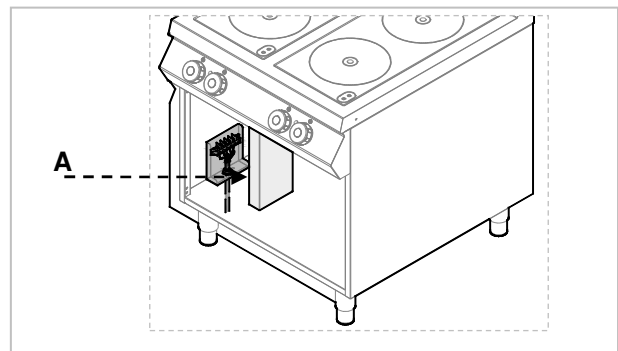
**Para evitar riscos, o cabo de conexão defeituoso deve ser substituído apenas pelo fabricante ou por um eletricitista.**



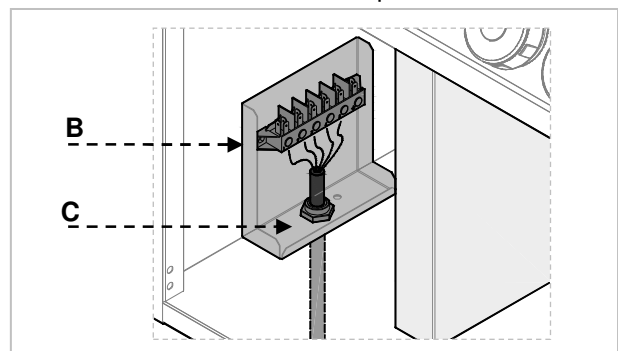
**Ao ligar o aparelho à energia, deve-se assegurar que o dispositivo tenha sido ligado com um interruptor correto em todos os polos e com tamanho mínimo de abertura de 3 mm.**

Deve-se seguir as seguintes orientações a fim de se conectar corretamente o aparelho:

- Retirar a tampa do terminal (A).




- Ligar o interruptor ao terminal (B) do aparelho, como apresentado na ilustração e no diagrama de ligação (ver anexo). Deve-se usar um cabo do tipo H07RN-F ou melhor.
- Pressionar fortemente o terminal do cabo (C).
- Encaixar novamente a tampa do terminal.

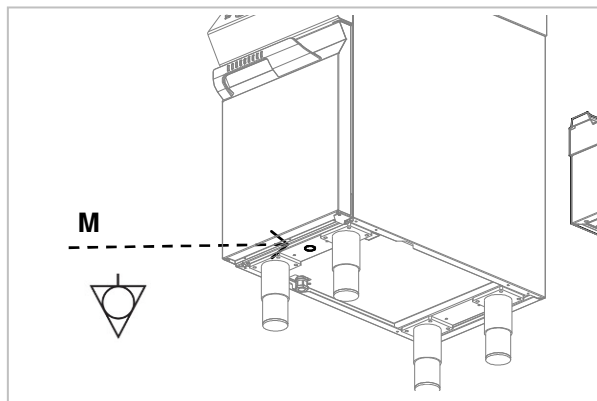




### Terminal equipotencial

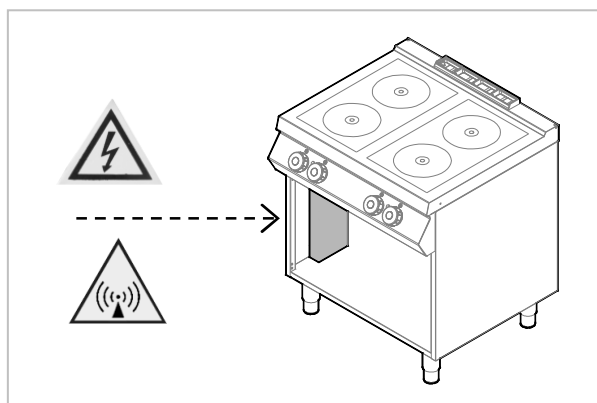
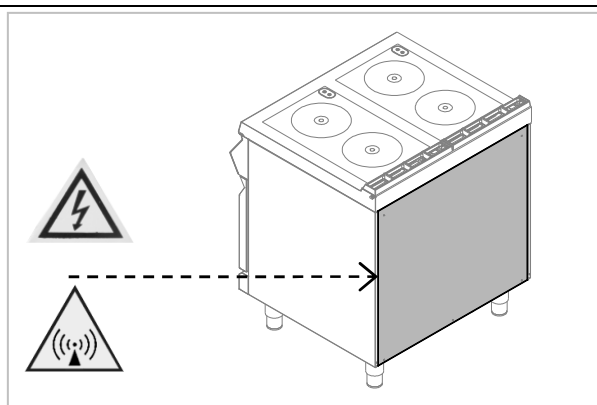
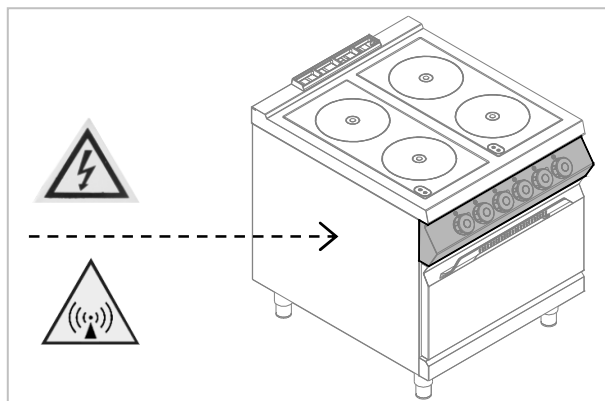
O aparelho está equipado com um terminal de potencial (M). Uma etiqueta característica como a

abaixo indica o terminal: 



### Símbolos

O seguinte símbolo  “**ATENÇÃO! Campo eletromagnético**” informe que o campo eletromagnético existente no local durante o funcionamento pode causar riscos






## 8.5. Recebimento técnico (serviço técnico)

Ante do primeiro uso, o aparelho deve ser verificado a fim de analisar o bom funcionamento de cada elemento estrutural e encontrar eventuais defeitos.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Verificar se a tensão de alimentação está de acordo com a tensão do aparelho.
2. Ligar o interruptor automático a fim de verificar a conexão elétrica.
3. Verificar se o dispositivo de segurança funciona corretamente.


## 9. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado conforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



**Descartar este produto de acordo com as normas vigentes a fim de evitar consequências negativas para o meio ambiente e a saúde.**



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.



# 1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE .....	1
2. INDEX .....	2
3. VEILIGHEID .....	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN .....	4
4.1. Algemene aanwijzingen .....	4
4.2. Omschrijving van het apparaat .....	4
4.3. Typeplaat .....	5
4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur) .....	5
4.5. Veiligheidsvoorzieningen .....	5
5. GEBRUIK EN WERKING .....	6
5.1. Beschrijving van de bedieningselementen .....	6
5.2. Aan-, en uitzetten van de kookzone .....	6
5.3. Bedieningsinstructie .....	7
6. REINIGING EN ONDERHOUD .....	8
6.1. Tips voor reiniging en onderhoud .....	8
6.2. Periodiek onderhoud .....	9
6.3. Reiniging van de ceramische plaat .....	9
7. WERKINGSSTORING .....	9
7.1. Storingen herkennen en oplossen .....	10
7.2. Foutcodes .....	10
7.3. Foutberichten van de generator (E1) .....	11
8. INSTALLATIE .....	12
8.1. Verpakking en uitpakken .....	12
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur) .....	12
8.3. Montage van het apparaat in een reeks .....	13
8.4. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur) .....	13
8.5. Technische afname (onderhoudsmonteur) .....	15
9. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT .....	15
BIJLAGEN .....	I

## 2. INDEX

### A

Aan-, en uitzetten van de kookzone 6  
Aansluiting op het elektriciteitsnet 13  
Algemene aanwijzingen 4

### B

Bedieningsinstructie 7  
Beschrijving van de bedieningselementen 6

### F

Foutcodes 10

### H

Het vervangen van de onderdelen 5

### I

Installatie 12

### L

Langdurig buitengebruik 7

### M

Montage van het apparaat in een reeks 13

### O

Omschrijving van het apparaat 4  
Onderhoud 8

### P

Periodiek onderhoud 9

### R

Reiniging van de ceramische plaat 9

### T

Technische afname 15  
**Temperatuurregelaar** 6  
Tips voor normaal gebruik van het apparaat 7  
Tips voor reiniging 8  
Typeplaat 5

### U

Uitpakken 12

### V

VEILIGHEID 3  
Veiligheidsvoorzieningen 5  
Verpakking 12  
VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 15

### W

WERKINGSSTORING 9

### 3. VEILIGHEID



**Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.**

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.



De elektrische installatie werd uitgevoerd in overeenstemming met de normen **CEI EN 60335-1** i **60335-2-36**.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.

Wanneer het apparaat gedurende langere tijd buitenbedrijf is, moeten alle aansluitkabels worden gescheiden en het apparaat binnen en buiten grondig gereinigd.



**Voor directe aansluiting van het apparaat aan het elektrische net moet een hulpinrichting worden aangebracht waarin de opening van de contacten zo groot is dat de scheiding van de stroom in de omstandigheden van overspanning categorie III wordt uitgevoerd, wat ook met de installatieprincipes overeenkomt.**



**Om enig gevaar te voorkomen, moet een beschadigde aansluitkabel door de fabrikant of elektricien worden vervangen.**



Het apparaat vereist enige voorzorgsmaatregelen bij het installeren, plaatsen, de montage en aansluiting op het lichtnet. Zie hoofdstuk **8 „INSTALLATIE”**.



Het apparaat mag niet onder een waterstraal worden gereinigd.



Als het oppervlak van het fornuis is gebarsten, onmiddellijk van het lichtnet halen.



Op het hete oppervlak van het fornuis geen plastic bakken plaatsen.



**Om oververhitting te voorkomen op het oppervlak van het apparaat geen aluminiumfolie of metalen platen plaatsen.**

**i** Wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen dat de inductiekookplaat geen gevaar vormt. Niettemin moeten mensen met een pacemaker minstens 60 cm afstand houden van het werkende apparaat.

**i** Denk eraan aan dat voorwerpen die worden gedragen, zoals ringen, horloges etc. warm kunnen worden als ze zich dicht bij de kookplaat bevinden.

## 4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

### 4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken.

Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen.

Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

#### Waarschuwing



**Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.**

#### Voorzichtig

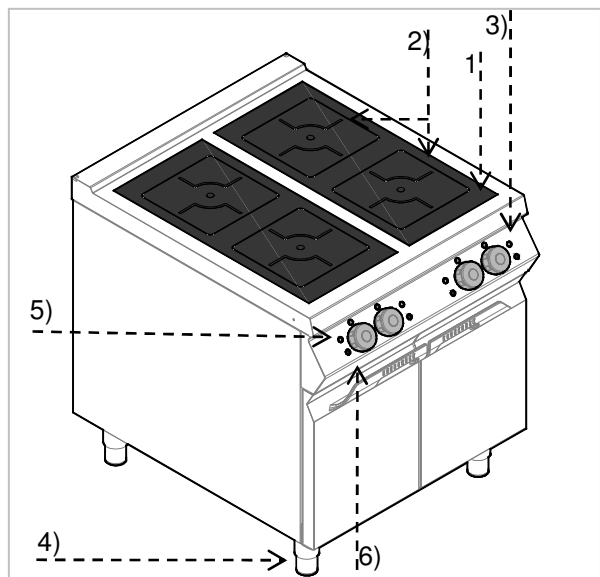


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

### 4.2. Omschrijving van het apparaat

Het elektrische fornuis met inductie ceramische kookplaat is ontworpen en geproduceerd om in de professionele gastronomie levensmiddelen te bereiden en te koken.

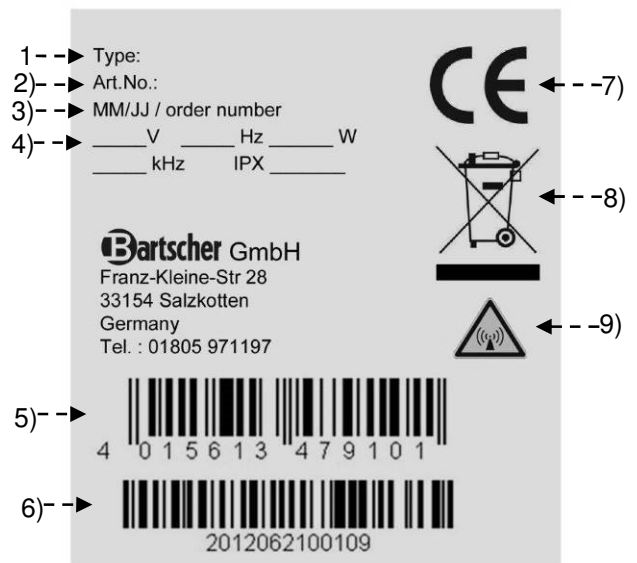
- 1) **Kookplaat:** ceramisch
- 2) **Kookzone:** bestaat uit een module die warmte overbrengt op de pan;
- 3) **Temperatuurregelaar:** activeert, deactiveert en regelt het vermogen van de kookzone.
- 4) **In hoogte verstelbare** poten
- 5) **Controlelampje netspanning:** toont de activering van de kookzone.
- 6) **Alarmlampje:** toont eventuele storing van de kookzone.



### 4.3. Typeplaat

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het toestel aangebracht. Op het typeplaatje worden alle nodige aanwijzingen en informatie voor gebruiksveiligheid weergegeven.

- 1) Nr model
- 2) Art.-nr.:
- 3) Productiedatum
- 4) Voedingsspanning / frequentie / vermogen / frequentie van het magnetisch veld / soort bescherming
- 5) EAN-code
- 6) Serienummers
- 7) CE markering
- 8) WEEE-symbool
- 9) Symbool "elektromagnetisch veld"



### 4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



**Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden vóór het vervangen van een onderdeel geactiveerd.**



Schakel de stroomvoorziening met een potentiaal scheider uit. Wanneer nodig vervang de versleten onderdelen tegen de nieuwe originele componenten.



Wij zijn niet aansprakelijk voor schades op personen of onderdelen die zijn ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of aanpassing van het apparaat zonder toestemming van de fabrikant die de veiligheidseisen zou kunnen veranderen.

### 4.5. Veiligheidsvoorzieningen

Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen:

1. **Apparaat voor de pandetectie:** Dit is een apparaat dat de kookzone deactiveert als er geen pan op staat of als de pan leeg is.
2. **Apparaat voor het herkennen van de temperatuur:** Dit is een apparaat dat de kookzone deactiveert als de temperatuur te hoog is. Als de temperatuur verlaagd tot onder de alarmgrens, dan gaat het apparaat automatisch aan.



**Controleer elke dag de veiligheidsthermostaten op juiste montage en correcte werking.**

## 5. GEBRUIK EN WERKING

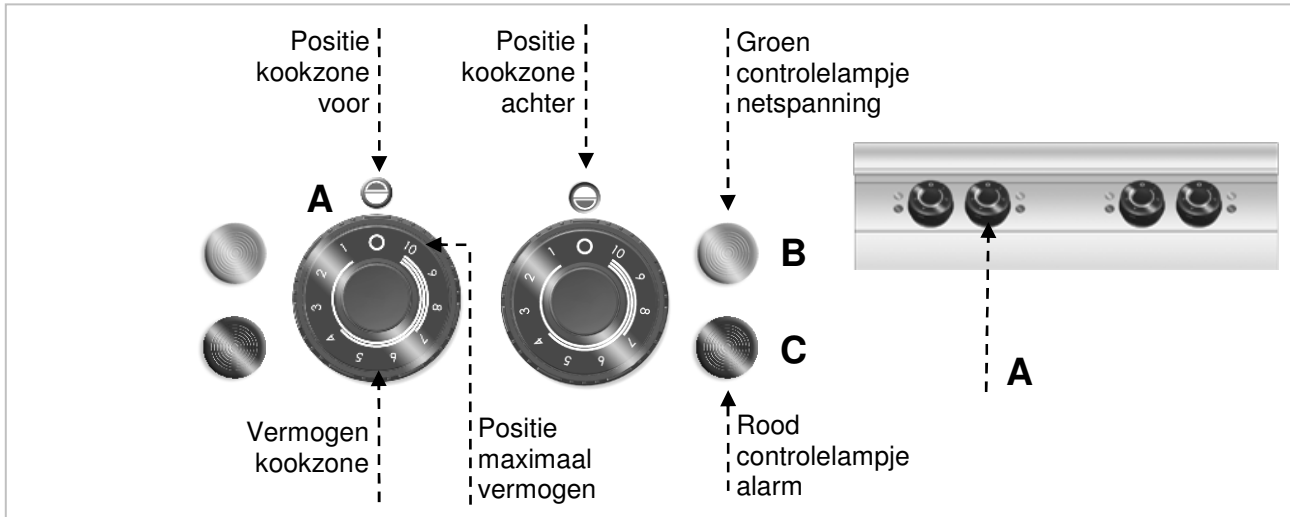
### 5.1. Beschrijving van de bedieningselementen.

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

**A) Temperatuurregelaar:** regelt het verwarmingsvermogen van de kookzone.

**B) Groen controlelampje:** Toont de verwarming van de kookzone.

**C) Rood controlelampje:** Toont een storing van de kookzone.



### 5.2. Aan-, en uitzetten van de kookzone

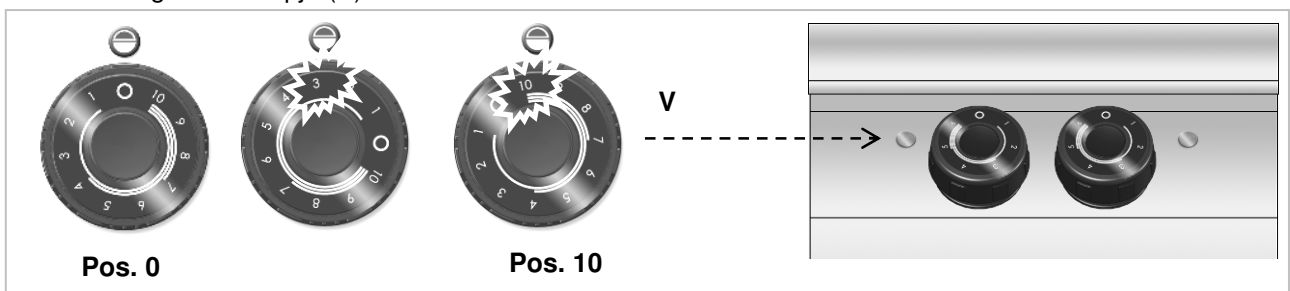
Voor het activeren van de kookzone als volgt te werk gaan:

- Activeer de automatische scheidingsschakelaar om de stroomvoorziening in te schakelen.
- Op de juiste kookzone de pan met het te koken gerecht plaatsen.
- De temperatuurregelaar (A) in de richting van de wijzers van de klok draaien om de kookzone te activeren met minimaal vermogen; het groene controlelampje brandt.
- Vervolgens de temperatuurregelaar in de gewenste positie plaatsen.
- De temperatuurregelaar in positie 10 zetten, om de kookzone op maximaal vermogen te schakelen.
- De temperatuurregelaar op positie 0 zetten, om de kookzone uit te schakelen. Het groene lampje (V) dooft.

**G) Druk de scheidingsschakelaar in, om als dat nodig is, de stroomtoevoer te onderbreken.**

**i** Als de pan kort van de kookzone wordt genomen, toont de generator het vermogen niet, en als de pan opnieuw op de kookzone wordt geplaatst, werkt het apparaat weer op het gekozen vermogen.

**!** Als tegelijkertijd met meerdere pannen wordt gekookt, dient er gelet te worden dat de handgrepen elkaar niet kruisen en dat zij zich niet in het inductieveld bevinden. Afhankelijk van het soort materiaal, kunnen de handgrepen heet worden.





### 5.3. Bedieningsinstructie

#### Langdurig buitengebruik

Wanneer het apparaat langdurig buitengebruik is, handel als volgt:

1. Activeer de automatische scheidschakelaar om de stroomvoorziening uit te schakelen;
2. Reinig grondig het apparaat en de naburige gebieden;
3. Breng op het stalen oppervlak een vaseline laag aan;
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.

#### Tips voor normaal gebruik van het apparaat

Vanwege de specifieke werking van de inductiekookplaat, is deze alleen geschikt voor pannen met een magnetiseerbare bodem.

Gebruik uitsluitend pannen van ijzer / geëmailleerd ijzer / gietijzer / geëmailleerd gietijzer, staal of edelstaal, wanneer deze zijn gemarkeerd als geschikt voor inductie (let op de beschrijving van de pannen).

Koekenpannen moeten een doorsnede hebben van 160 tot 260 mm.



**Producten die in dit hoofdstuk niet worden genoemd, worden automatisch uitgesloten en beschouwd als niet geschikt voor gebruik.**

Handel volgens de onderstaande instructies om normaal gebruik van het apparaat te garanderen:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;
- De kookzone uitsluitend voor het verwarmen van pannen gebruiken, gerechten niet direct op de kookplaat verwarmen.
- Het apparaat en de omgeving ervan altijd schoon houden.
- Altijd zulke pannen gebruiken waarvan de doorsnede niet kleiner is dan de kookzone.



- Gebruik uitsluitend pannen met een platte bodem.



Steekpannen van ijzer of andere legeringen zijn niet geschikt om te gebruiken op de ceramische kookplaat, omdat de erg dikke bodem kan zorgen voor een onveilige concentratie van warmte op de kookplaat. De ruwe bodem kan bovendien het oppervlak bekrassen, en de legering kan blijvende vlekken op de plaat achterlaten.

- Voor het reinigen uitsluitend reinigingsmiddelen gebruiken die kunnen worden gebruikt in de levensmiddelenbranche.
- Voorkom overkoken en uitgieten van hete vloeistoffen op de plaat.



De kookzone niet aanzetten zonder een juiste pan of koekenplan of met een lege pan of koekenpan.


- Hete koekenpannen of pannen niet op koude kookzones plaatsen.
- De pannen moeten een minimale afstand van elkaar houden, er dient te worden gelet op dat ze elkaar niet aanraken.
- De kookzone uitschakelen als de pan eraf wordt genomen om opnieuw activeren van het systeem te voorkomen als dat niet is gewenst.
- Geen materiaal (papier, karton, stof etc.) leggen tussen pannen in de kookzone, omdat deze vlam kunnen vatten.





**De kookzone niet gebruiken zonder pannen. De kookzone uitschakelen als deze niet wordt gebruikt.**




**Niet de kookplaat beschermen met behulp van aluminiumfolie tijdens het werk.**

 De bodem van pannen vóór het plaatsen op de kookzone goed reinigen en drogen. Geribbelde bodems van pannen en koekenpannen kunnen sporen en groeven achterlaten als zij worden verschoven op de kookplaat.

 **Voorwerpen van metaal verwarmen snel als ze op de ingeschakelde kookzone zijn geplaatst. Leg daarom geen andere voorwerpen (blikjes, gesloten dozen, aluminium, bestek, ringen, sleutels, horloges etc.) op de kookplaat, maar uitsluitend pannen en koekenpannen.**

 Op het ceramische oppervlak van het inductiefornuis geen creditcards, telefoonkaarten, cassettes of andere magnetische voorwerpen leggen.

 Tijdens het werk mogen de ventilatieopeningen in het onderste deel niet geblokkeerd of afgedekt zijn door pannen of koekenpannen.

 **Let op, want plotselinge stroomuitval kan verbrandingsgevaar opleveren, omdat de kookzones nog heet kunnen zijn.**

## Funcietest

Bij het inschakelen van het apparaat dient de functietest te worden uitgevoerd.


1. Neem de pan van de kookzone.
2. Kookniveau instellen op "0".
3. De netspanning inschakelen (groene controlelampje knippert hierbij kort).
4. Het groene en rode controlelampje mogen niet branden noch knipperen.
5. Schakel een gewenst kookniveau in.
6. Het groene controlelampje moet gelijkmatig in secondentakt knipperen (modus pandetectie).



7. Er mag geen storingsbericht worden getoond.
8. Het rode controlelampje mag niet branden.
9. Op de kookzone een pan met een Ø van minstens 12 cm gevuld met water plaatsen.
10. Het groene controlelampje moet blijven branden.



11. Het maximale vermogen instellen.
12. Na enige minuten moet de ventilator aangaan.

 **De pan of koekenpan altijd in het midden van de kookzone plaatsen. Lege pannen niet onbeheerd verwarmen. Pannen mogen niet meer dan 300 °C verwarmd worden.**

In het geval van een storing, het hoofdstuk "Werkingsstoring" lezen.

## 6. REINIGING EN ONDERHOUD

### 6.1. Tips voor reiniging en onderhoud

 **Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden voor het onderhoud geactiveerd.**

**Schakel met de automatische scheider de stroomtoevoer uit.**

## 6.2. Periodiek onderhoud

Het routine-onderhoud bestaat uit het dagelijks schoonmaken van alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en het regelmatig onderhoud van de afvoerleidingen.

Zorgvuldig onderhoud verzekert betere prestatie, langere levensduur van het apparaat en goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen direct waterstralen of hogedrukreiniger op het apparaat.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze de ijzerdeeltjes op de oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie het roest veroorzaken.

Gebruik voor het verwijderen van ingedroogde resten houten of kunststof spatel of zachte schuursponsjes.

Bij langdurig buitengebruik breng een vaseline laag op alle roestvrijstalen oppervlakken aan.



**Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine, etc.) bevatten.**

**Aan het einde van de werkdag** dienen te worden gereinigd:

- kookveld;
- apparaat.

Laat regelmatig de volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

- controle van het elektrische systeem op functionaliteit;
- controle van de effectiviteit van de inductiegenerator.

NL

## 6.3. Reiniging van de ceramische plaat

Ga hiervoor als volgt te werk:

- De kookzone uitschakelen en laten afkoelen;
- Druk de scheidingsschakelaar in om de stroomtoevoer uit te schakelen;
- Reinig het kookveld met behulp van een sponsje en een willekeurig reinigingsmiddel.
- Afzettingen en vlekken op het ceramische oppervlak moeten snel en als eerste worden verwijderd van een nog lauwwarme kookplaat.
- De kookplaat afnemen en tot slot drogen.



**Geen waterstroom op de kookplaat richten, en zeker niet als de kookplaat heet is.**



**Geen water direct op de kookplaat gieten.**



Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken!



Om hardnekkige afzettingen te verwijderen, kan de kookplaat worden afgedekt met een doekje gedrenkt in water en een reinigingsmiddel en een nacht laten staan. De volgende ochtend de reiniging herhalen.

Om etensresten en vetspetters te verwijderen een speciale krabber voor ceramische platen gebruiken.

## 7. WERKINGSSTORING

Volgende informatie wordt gebruikt voor erkenning en verwijdering van eventuele storingen die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het apparaat.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker worden opgelost, bij alle overige is nauwkeurige kennis nodig. Zulke problemen worden opgelost door deskundig personeel.

## 7.1. Storingen herkennen en oplossen

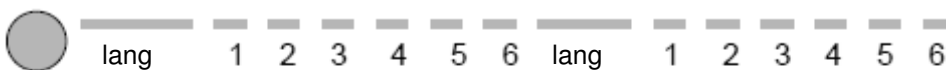
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat verwarmt niet genoeg	Ongeschikte pannen	Gebruik geschikte pannen
De kookplaat verwarmt onophoudelijk op maximaal vermogen	Draaischakelaar defect	Controleer en vervang eventueel de draaischakelaar
Leeg kookveld staat uit	Pandetectie werkt niet	Vervang of repareer de generator
Kleine metalen voorwerpen worden verwarmd	Pandetectie werkt niet	Vervang of repareer de generator
De kookplaat verwarmt niet	De doorsnede van de pan is kleiner dan 12 cm of pandetectie werkt niet	Gebruik correct materiaal pan
	Generator defect	Vervang of repareer de generator
Het apparaat reageert niet	Zekering of elektrische kabel defect	Controleer de netaansluiting
De zekeringen branden bij inschakelen	Kortsluiting in de generator	Vervang of repareer de generator

## 7.2. Foutcodes

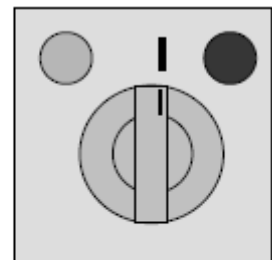
**i** Fouten in de werking worden door de generator gedetecteerd en worden doorgestuurd naar de bediening

Wanneer er een fout optreedt, brandt het groene controlelampje 1 keer lang en vervolgens knippert hij. De korte impulsen herhalen zich gelijkmatig. De hoeveelheid korte impulsen is het nummer van de fout.

Zo brandt, of knippert het groene controlelampje bijv. bij fout E1 ↔ 06:



Het rode controlelampje brandt lang bij een fout.



### 7.3. Foutberichten van de generator (E1)

Foutcode	Benaming	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1 ↔ 01	Overbelasting- stroom apparaat	Ongeschikte pan	Gebruik geschikte pan
		Foute of defecte spoel	Controleer de spoel
E1 ↔ 02	Geen inductiestroom	Geen spoel of stroom op de vermogenverdeler	Spoel aansluiten
E1 ↔ 03	IGBT temperatuur te hoog	Ventilatieopeningen bedekt, ventilator verontreinigd, IGBT temperatuursensor defect	De ventilatieopeningen vrij maken. De ventilator reinigen Neem contact op met de service
E1 ↔ 04	Temperatuur van het kookveld te hoog of te laag	Lege pan	De pan eraf nemen, enkele minuten wachten om het kookveld te laten afkoelen
		Defecte temperatuursensor	De sensor vervangen
		Fase defect	De generator vervangen
E1 ↔ 05	Gebarsten kabel bij de bedienings- eenheid	De kabel heeft een instabiel contact of is gebarsten	De generator uitzetten, de kabel controleren en eventueel vervangen
		De digitale bediening heeft een foute ID.	De generator uitzetten, de DIP schakelaar controleren en eventueel vervangen
		Fout van de bedieningseenheid	Controleer en vervang eventueel de bedieningseenheid
E1 ↔ 06	Binnentempera- tuur te hoog of te laag	Ventilatieopeningen bedekt, ventilator verontreinigd, defecte binnentemperatuursensor	De ventilatieopeningen vrij maken, de ventilator reinigen
E1 ↔ 07	Temperatuur van de spoelen	Temperatuur van de spoelen te hoog	De pan eraf nemen, enkele minuten wachten tot de kookzone is afgekoeld.
		Defecte temperatuursensor	Vervang de sensor
E1 ↔ 08	Fase	Geen fase of onvoldoende kwaliteit lichtnet	Controleer de fasen
E1 ↔ 10	Communicatie	Defect van LIN of CAN, geen verbinding tussen het toetsenbord en de generator	Apparaat van het lichtnet halen en de aansluiting controleren.
E1 ↔ 11	Ingebruikname	Overbodige bedieningsvelden aangesloten	Bepaal het bedieningsveld of aansluiten op de juiste besturende stekker
		Digitale bedieningsvelden hebben een foute ID.	De generator uitzetten en de DIP schakelaar op de juiste manier instellen
		Fout bij het aanzetten van het apparaat	Wacht, het apparaat actualiseert zich automatisch na ong. 30 seconden.
E1 ↔ 13	Netaansluiting:	Fout bij te hoge of te lage netspanning	Controleer de netaansluiting
E1 ↔ 14	Voeding fout	Fout bij te hoge of te lage netspanning	Controleer de netaansluiting
E1 ↔ 15	Beveiliging tegen droog koken	Fout lichtnet	Schakel de hoofdzekering uit en na een paar seconden weer inschakelen
		Lege pan	Haal de pan eraf, uitschakelen en wacht enkele minuten tot de kookzone afgekoeld is.
		Defecte temperatuursensor	Vervang de temperatuursensor

## 8. INSTALLATIE

### 8.1. Verpakking en uitpakken

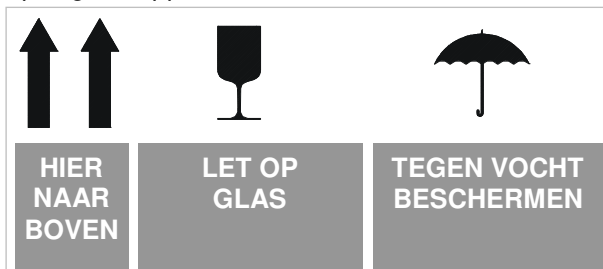
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!).



**Met behulp van een lift aandacht besteden aan de aansluitkabel en de positie van de poten.**

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd.

Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



**Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!**

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

### 8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Alle installatieplaatsen moeten goed worden overwogen.

De installatieplaats moet van alle aansluitingen en afvoer van productieafval worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire eisen volgens geldende wetgeving voldoen.

Het apparaat wordt geïnstalleerd op afstand van min. 5 cm van de muur.

Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.



**Om de goede werking van het apparaat te garanderen, kan het worden geïnstalleerd en gebruikt in efficiënt geventileerde ruimten.**



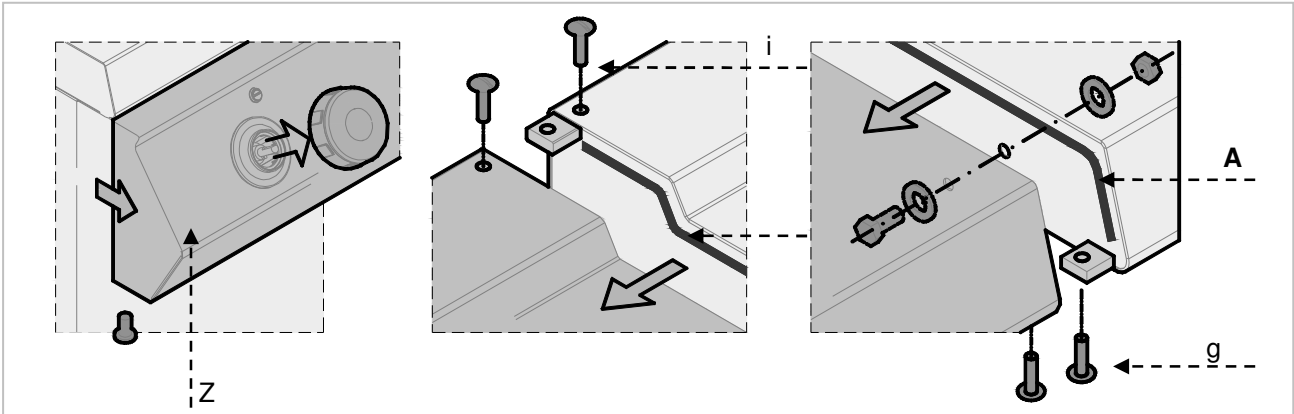
**Het apparaat niet installeren in de buurt van andere apparaten die hoge temperaturen kunnen bereiken.**

### 8.3. Montage van het apparaat in een reeks

Om het apparaat in een reeks (naast elkaar) te monteren, volg de volgende stappen.

1. Demonteer het bedieningspaneel en verwijder indien nodig gietijzeren frame op de haard.
2. Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

3. Nader het apparaat en plaats het in een horizontale positie (met verstelbare voeten).
4. Koppel de apparaten met de bevestigings-elementen.



### 8.4. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur)

Het apparaat moet worden aangesloten door geautoriseerd en gekwalificeerd personeel met inachtneming van de geldende regelgeving en met het gebruik van het juiste en het correcte materiaal.

Het apparaat wordt geleverd met een werkspanning van

400V 3N~ 50/60 Hz.

De juiste doorsnede van de kabel wordt in de bijlagen aangegeven en dient door de elektricien te worden bepaald.



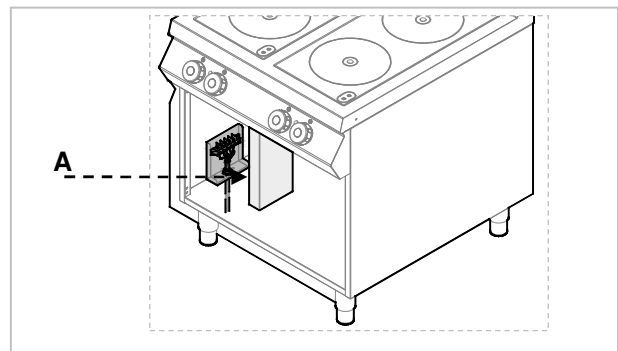
**Om enig gevaar te voorkomen, moet een beschadigde aansluitkabel door de fabrikant of een elektricien worden vervangen.**



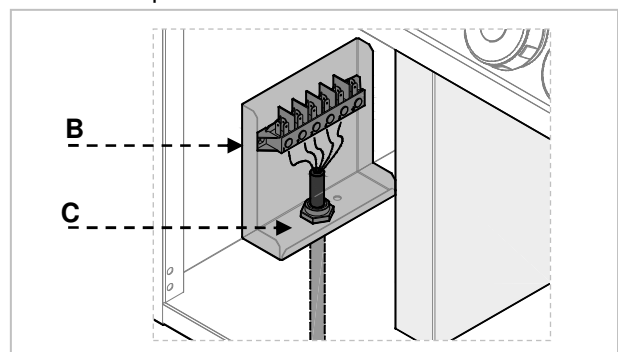
**Vóór het aansluiten op het lichtnet, moet men zich ervan verzekeren of het apparaat vooraf aangesloten is met een geschikte meerpolige schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm.**

Volg de onderstaande stappen om het apparaat correct aan te sluiten.

- Verwijder de beschermkap van de klemstrip (A).



- Sluit de schakelaar op de klemstrip (B) van het apparaat als op de afbeelding en het schakelschema (zie bijlage). Een kabel van het type H07RN-F of beter dient te worden gebruikt.
- Stevig de uiteinden van de kabel (C) aandrukken.
- Plaats opnieuw de beschermkap van de klemstrip.

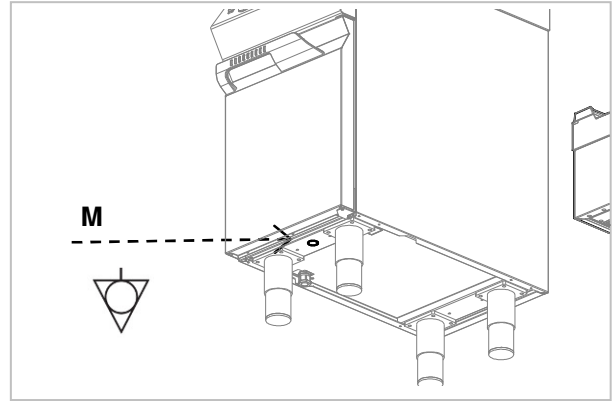


#### Equipotentiaalklem



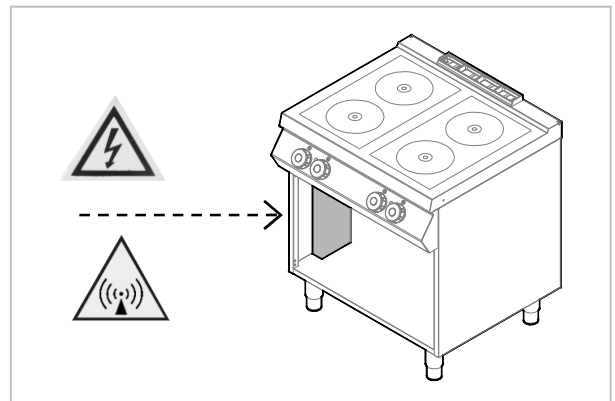
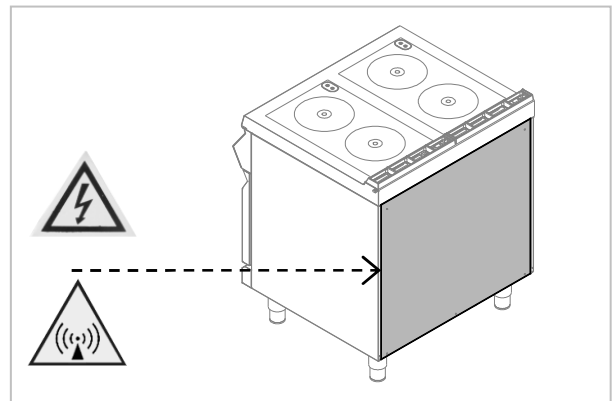
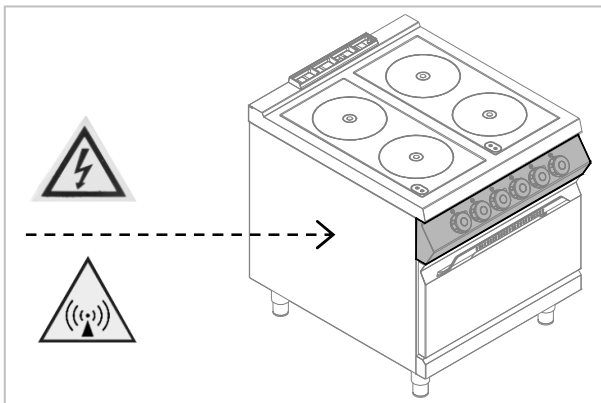
Het apparaat is uitgerust met een equipotentiaalklem (M). In overeenstemming met de gebruikte klem is een specifiek etiket

voorzien .



### Markering

Het volgende symbool  “**VOORZICHTIG! Elektromagnetisch veld**” informeert dat het elektromagnetisch veld dat bestaat tijdens het werk, gevaar kan veroorzaken






## 8.5. Technische afname (onderhoudsmonteur)

Vóór de eerste ingebruikname moet de juiste werking van elk element van de constructie van het apparaat worden gecontroleerd, en eventuele defecten worden gevonden

Voer voor het testen de volgende controlehandelingen uit:

1. Controleer of de netspanning met het apparaat overeenkomt.
2. Schakel de automatische hoofdschakelaar uit om de elektrische aansluiting te controleren.
3. Controleer of de veiligheidsvoorzieningen goed functioneren.

## 9. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

 Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



**Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.**



Het symbool  op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.



# 1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI .....	1
2. INDEKS RZECZOWY .....	2
3. BEZPIECZEŃSTWO .....	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA .....	4
4.1. Ogólne wskazówki .....	4
4.2. Opis urządzenia .....	4
4.3. Tabliczka znamionowa .....	5
4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu) .....	5
4.5. Urządzenia zabezpieczające .....	5
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE .....	6
5.1. Opis elementów obsługi .....	6
5.2. Włączanie i wyłączanie strefy gotowania .....	6
5.3. Instrukcja obsługi .....	7
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	8
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji .....	8
6.2. Prawidłowa konserwacja .....	9
6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej .....	9
7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA .....	9
7.1. Wykrywanie usterek i ich usuwanie .....	10
7.2. Kod błędów .....	10
7.3. Komunikaty o błędzie generatora (E1) .....	11
8. INSTALACJA .....	12
8.1. Opakowanie i rozpakowanie .....	12
8.2. Instalacja (technik serwisu) .....	12
8.3. Montaż urządzenia w szeregu .....	13
8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu) .....	13
8.5. Odbiór techniczny (technik serwisu) .....	15
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA .....	15
ZAŁĄCZNIKI .....	I

**2. INDEKS RZECZOWY****B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

**C**

Czyszczenie płyty ceramicznej 9

**D**

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 7

**I**

Instalacja 12

Instrukcja obsługi 7

**K**

Karty kredytowe 8

Kod błędów 10

Konserwacja 8

**M**

Montaż urządzenia w szeregu 13

**O**

Odbiór techniczny 15

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 12

Opis elementów obsługi 6

Opis urządzenia 4

**P**

Podłączenie do zasilania w prąd 13

Prawidłowa konserwacja 9

**R****Regulator temperatury** 6

Rozpakowanie 12

**T**

Tabliczka znamionowa 5

**U**

Urządzenia zabezpieczające 5

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 15

**W**

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania 6

Wskazówki dot. czyszczenia 8

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 7

Wymiana podzespołów 5

**Z**

ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA 9

### 3. BEZPIECZEŃSTWO



**Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.**

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.



Instalacja elektryczna została wykonana zgodnie z normami CEI EN 60335-1 i 60335-2-36.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



**Do bezpośredniego podłączenia do sieci należy zamontować wyłącznik ochronny, w którym rozwarcie styków jest tak duże, że odłączenie nastąpi w warunkach kategorii przepięciowej III, co jest zgodne z zasadami instalacji.**



**Aby zapobiec zagrożeniom, uszkodzony kabel przyłączeniowy urządzenia może wymienić tylko producent lub elektryk.**



Urządzenie wymaga pewnych środków ostrożności podczas instalacji, ustawiania, mocowania i podłączenia do prądu. Patrz rozdział 8 „INSTALACJA”).



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.



Jeśli powierzchnia płyty kuchenki jest pęknięta, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania prądem.



Na gorące powierzchnie płyty kuchenki nie stawiać żadnych plastikowych pojemników.



**Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni urządzenia żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.**

**i** Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępu od pracującego urządzenia.

**i** Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdują się blisko płyty kuchenki.

## 4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

### 4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

#### Ostrzeżenie



**Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.**

#### Ostrożnie

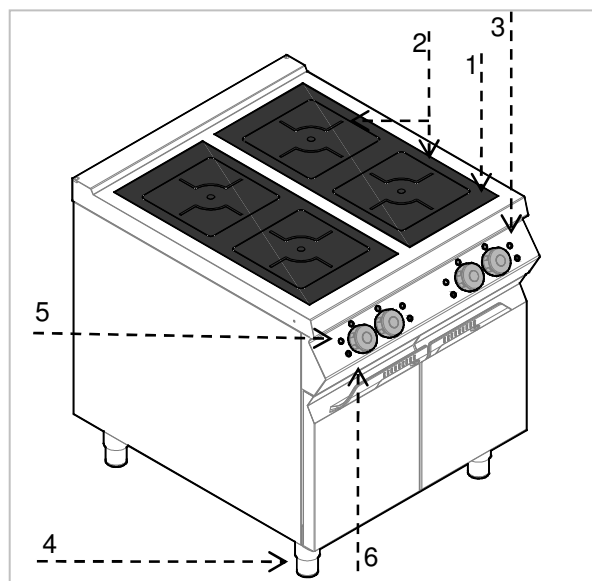


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

### 4.2. Opis urządzenia

Kuchenka elektryczna z indukcyjną ceramiczną płytą grzewczą została zaprojektowana i wyprodukowana w celu przygotowywania i gotowania produktów spożywczych w obszarze profesjonalnej gastronomii.

- 1) **Płyta kuchenki:** z ceramiki szklanej
- 2) **Strefa gotowania:** składa się z modułu, który przenosi ciepło na garnek;
- 3) **Regulator temperatury:** aktywuje, dezaktywuje i reguluje moc strefy gotowania.
- 4) **Nóżki o regulowanej wysokości**
- 5) **Lampka kontrolna napięcia w sieci:** pokazuje aktywność strefy gotowania.
- 6) **Lampka alarmu:** pokazuje ewentualne zakłócenia strefy gotowania.

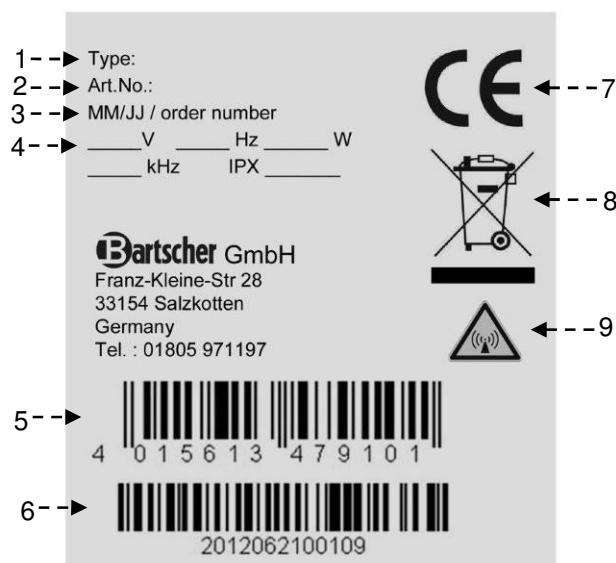


### 4.3. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu.

Na niej podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) Nr modelu
- 2) Nr art.
- 3) Data produkcji
- 4) Napięcie zasilające / częstotliwość / moc / częstotliwość pola magnetycznego / rodzaj ochrony
- 5) Numer EAN
- 6) Numery seryjne
- 7) Oznaczenie CE
- 8) Symbol WEEE
- 9) Symbol "pole elektromagnetyczne"



PL

### 4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



**Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.**



Wyłączyć w szczególności zasilanie w energię elektryczną przy pomocy odłącznika potencjałów. O ile okaże się to konieczne, to zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.



Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

### 4.5. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w następujące systemy bezpieczeństwa:

1. **Urządzenie do rozpoznawania garnka:** Jest to urządzenie, które dezaktywuje strefę gotowania w przypadku, gdy żaden garnek nie znajduje się na niej, lub w przypadku, gdy garnek jest pusty.
2. **Urządzenie do rozpoznawania temperatury:** Jest to urządzenie, które dezaktywuje strefę gotowania w przypadku, gdy temperatura mogłaby być za wysoka. Gdy tylko temperatura obniży się poniżej granicy

alarmowej, urządzenie ponownie włącza się automatycznie.



**Sprawdzać codziennie, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawnie działają.**

## 5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

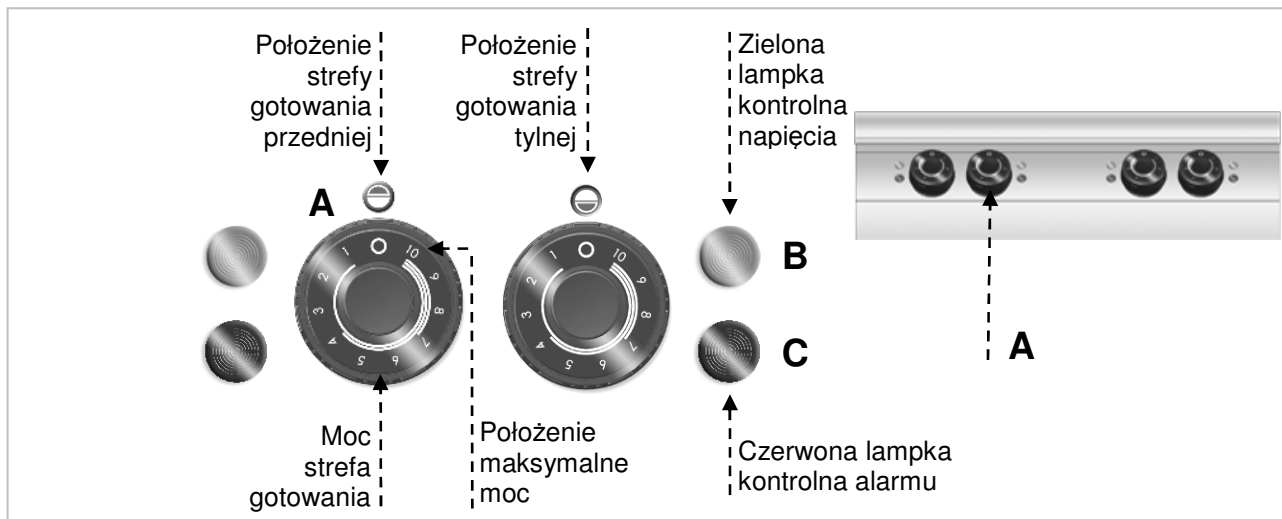
### 5.1. Opis elementów obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

**A) Regulator temperatury:** reguluje moc grzewczą strefy gotowania

**B) Zielona lampka kontrolna:** Pokazuje ogrzewanie strefy gotowania.

**C) Czerwona lampka kontrolna:** Pokazuje zakłócenia strefy gotowania.



### 5.2. Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

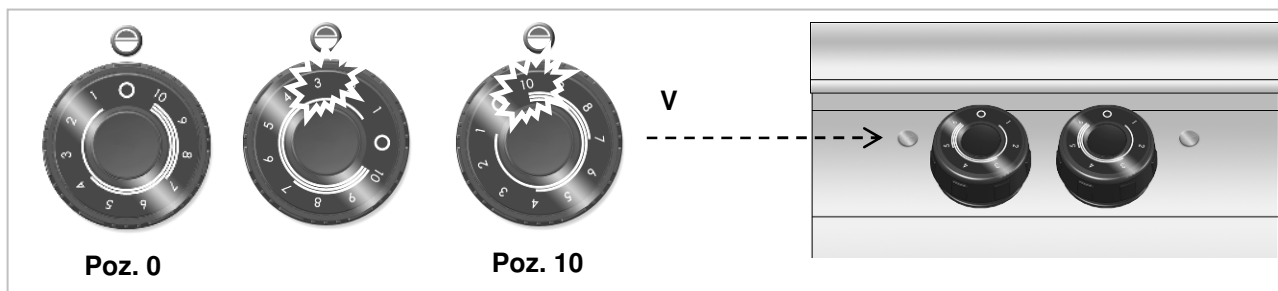
Celem uaktywnienia strefy gotowania postępować następująco:

- Uruchomić automatyczny odłącznik w celu włączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
- Na odpowiedniej strefie gotowania ustawić garnek z potrawą do gotowania.
- Regulator temperatury (A) przekręcać w kierunku wskazówek zegara, aby strefę gotowania aktywować przy minimalnej mocy; zielona lampka zapala się.
- Następnie ustawić regulator temperatury w żądanym położeniu.
- Regulator temperatury ustawić na 10, aby strefę gotowania przełączyć na maksymalną moc.
- Regulator temperatury ustawić na 0, aby wyłączyć strefę gotowania. Zielona lampka (V) gaśnie.

**G) Uruchomić automatyczny odłącznik, jeśli to konieczne, w celu przzerwania zasilania.**

**i** Jeżeli na krótko zdejmie się garnek, generator nie podaje mocy, a gdy ustawi się garnek ponownie w strefie gotowania, urządzenie ponownie pracuje z wybraną mocą.

**!** Jeżeli gotuje się równocześnie w kilku garnkach, należy zwrócić uwagę, czy uchwyty nie krzyżują się i czy nie znajdują się one w strefie gotowania. Zależnie od rodzaju materiałów, uchwyty mogą się nagrzewać.





### 5.3. Instrukcja obsługi

#### Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeżeli urządzenie przez dłuższy okres czasu nie będzie używane, należy postąpić w następujący sposób:

1. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną;
2. Dokładnie wyczyścić urządzenie i sąsiadujące obszary;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego;
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne.

#### Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Ze względu na szczególny sposób działania indukcyjnych płyt kuchenki, nadają się one tylko do naczyń kuchennych z dnem magnetyzującym się.

Stosować tylko naczynia kuchenne z żelaza / żelaza emaliowanego, żeliwa / żeliwa emaliowanego, stali lub stali szlachetnej, jeżeli są oznakowane jako nadające się do indukcji (zwracać uwagę na opis naczyń kuchennych).

Patelnie muszą mieć średnicę w zakresie od 160 do 260 mm.



**Produkty, które w tym rozdziale nie były wymienione, automatycznie są uważane za wykluczone i nie nadające się do eksploatacji.**

Aby móc zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Używać wyłącznie akcesoriów podanych przez producenta ;
- Strefy gotowania stosować wyłącznie do ogrzewania garnków, dań nie ogrzewać bezpośrednio na płycie grzewczej.
- Urządzenie i obszar graniczący z urządzeniem utrzymywać zawsze w czystości.
- Stosować zawsze tylko takie naczynia, których średnica nie jest mniejsza od stref gotowania.



- Stosować tylko naczynia z płaskim dnem.



Patelnie do steków z żeliwa oraz innych stopów metali nie są odpowiednie do używania na kuchni ceramicznej, ponieważ duża grubość dna może prowadzić do niebezpiecznej koncentracji ciepła na płycie grzewczej. Szorstkie dno może poza tym porysować powierzchnię, stop metali może pozostawić na kuchence trwałe plamy.

- Do czyszczenia używać wyłącznie środków czystości, które mogą być stosowane w branży spożywczej.
- Unikać przelewania wrzących płynów i rozlewania na płycie.



Nie włączać stref gotowania bez odpowiedniego garnka lub patelni lub z pustym garnkiem lub patelnią.


- Gorących patelni lub garnków nie stawiać w zimnych strefach gotowania.
- Garnki muszą utrzymywać minimalny odstęp między sobą, należy zwracać uwagę, żeby się nie stykały.
- Wyłączyć strefę gotowania gdy zdejmuje się garnek, aby zapobiec ponownej aktywacji systemu gdy nie jest to pożądane.
- Nie kłaść żadnych materiałów (papier, karton, tkanina, itp.) między garnek a strefę gotowania, gdyż mogą się zapalić.





**Nie używać stref gotowania bez garnków. Wyłączyć strefy gotowania, gdy nie są używane.**





**Nie próbować chronić płyty kuchenki za pomocą folii aluminiowej podczas pracy.**

 Dobrze czyścić i suszyć dna garnków przed ustawieniem na polu gotowania. Ryflowane dna garnków i patelni mogą pozostawić ślady i wyłobienia, jeśli będą one przesuwane na kuchence.

 **Przedmioty z metalu szybko się nagrzewają gdy znajdują się na włączonej strefie gotowania, z tego powodu nie kłaść na niej żadnych innych przedmiotów (puszek, zamkniętych pudełek, aluminium, sztućców, pierścionków, kluczy, zegarków, itp.), lecz tylko garnki lub patelnie.**

 Na powierzchniach ceramiki szklanej kuchenki indukcyjnej nie kłaść, żadnych kart kredytowych, telefonicznych, kaset, ani innych przedmiotów magnetycznych.

 Podczas pracy otwory odpowietrzające w dolnej części nie mogą być zablokowane ani przykryte przez garnki lub patelnie

 **Proszę uważać, gdyż nagłe wyłączenie prądu stanowi zagrożenie poparzeniem, ponieważ strefy gotowania mogą jeszcze pozostać gorące.**

## Próba działania

Po przyłączeniu urządzenia należy przeprowadzić próbę działania.

1. Zdjąć garnek ze strefy gotowania.
2. Poziom gotowania ustawić na "0".
3. Włączyć napięcie sieciowe (zielona lampka kontrolna na krótko przy tym miga).
4. Zielone i czerwone lampki kontrolne nie mogą świecić się ani migać.
5. Włączyć dowolny poziom gotowania.
6. Zielona lampka kontrolna musi równomiernie migać w okresach sekundowych (tryb wykrywania garnka).



7. Nie powinien pojawić się komunikat o zakłóceniach.
8. Czerwona lampka kontrolna nie powinna się świecić.
9. Na strefie gotowania postawić garnek wypełniony wodą Ø co najmniej 12 cm.
10. Zielona lampka kontrolna musi stale się palić.



11. Ustawić maksymalną moc.
12. Po kilku minutach musi włączyć się wentylator.



**Patelnię lub garnek ustawiać zawsze na środku płyty gotowania. Pustych naczyń kuchennych nie nagrzewać bez nadzoru. Patelnie nie powinny być nagrzewane powyżej 300 °C.**

W razie zakłócenia proszę przeczytać rozdział "Zakłócenia działania"

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



**Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.**

**W szczególności wyłączyć przy pomocy automatycznego odłącznika zasilanie w prąd elektryczny.**

## 6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



**Nie używać środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).**

**Na koniec dnia roboczego należy wyczyścić:**

- płytę kuchenki;
- urządzenie.

Regularnie zlecać **wyspecjalizowanym pracownikom** następujące prace konserwacyjne:

- kontrola działania instalacji elektrycznej;
- badanie wydajności generatora indukcji.

PL

## 6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej

Należy postępować w podany poniżej sposób:

- Wyłączyć strefy gotowania i pozostawić do ostygnięcia;
- Uruchomić automatyczny odłącznik celem wyłączenia przyłącza zasilania prądem;
- wyczyścić pole gotowania za pomocą gąbki i obojętnego środka czyszczącego.
- Osady i plamy na powierzchniach ceramicznych muszą być szybko i w pierwszej kolejności usunięte z jeszcze letniej płyty kuchennej.
- Wytrzeć płytę kuchenną i na koniec wysuszyć ją.



**Nie kierować strumienia wody na płytę kuchenną, szczególnie gdy jeszcze jest gorąca.**



**Nie nalewać wody bezpośrednio na płytę kuchenną.**



Nie stosować ściernych środków czyszczących!



W celu usunięcia uporczywych osadów na noc można przykryć kuchenkę ściereczką nasączoną w wodzie i środku czyszczącym. Następnego poranka powtórzyć czyszczenie.

W celu usunięcia resztek jedzenia i rozprysków tłuszczu używać specjalnego skrobaka do płyt ceramicznych.

## 7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

## 7.1. Wykrywanie usterek i ich usuwanie

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposób
Płyta kuchenki za słabo grzeje	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
Płyta kuchenki grzeje bez przerwy z maksymalną mocą	Przełącznik pokrętny uszkodzony	Sprawdzić ew. wymienić przełącznik pokrętny
Włączona pusta płyta kuchenki	Rozpoznawanie garnka wadliwe	Wymienić generator lub dać do naprawy
Małe przedmioty metalowe są nagrzewane	Rozpoznawanie garnka wadliwe	Wymienić generator lub dać do naprawy
Płyta kuchenki nie grzeje się	Średnica dna garnka mniejsza niż 12 cm lub rozpoznawanie garnka wadliwe	Stosować właściwy materiał garnka
	Generator uszkodzony	Wymienić generator lub dać do naprawy
Urządzenie nie reaguje	Bezpiecznik sieci lub przewód doprowadzający uszkodzone	Sprawdzić przyłącze do sieci
Bezpieczniki przepalają się przy włączeniu	Krótkie spięcie w generatorze	Wymienić generator lub dać do naprawy

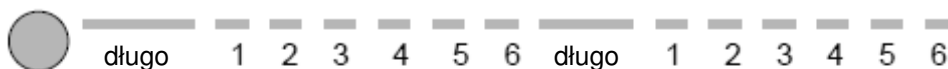
## 7.2. Kod błędów



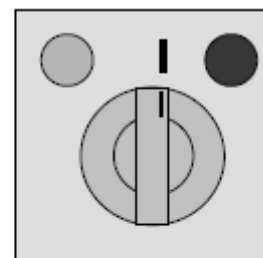
Błędy działania są rozpoznawane przez generator i przekazywane obsłudze

Przy wystąpieniu błędu zielona lampka kontrolna zapala się 1 raz długo, a następnie miga. Krótkie impulsy powtarzają się równomiernie. Ilość krótkich impulsów jest numerem błędu.

Tak pali się wzgl. miga zielona lampka kontrolna np. przy błędzie E1 ↔ 06:



Czerwona lampka kontrolna pali się długo przy błędzie.



### 7.3. Komunikaty o błędzie generatora (E1)

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób
E1 ↔ 01	Prąd przeciążeniowy sprzętu	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
		Wadliwa lub uszkodzona cewka	Sprawdzić cewkę
E1 ↔ 02	Brak prądu indukcyjnego	Brak cewki lub prąd na dzielniku mocy	Przyłączyć cewkę
E1 ↔ 03	Temperatura IGBT za wysoka	Otwory wentylacyjne zatkane, wentylator zabrudzony IGBT czujnik temperatury zepsuty	Udrożnić otwory wentylacyjne Oczyścić wentylator Skontaktować się z serwisem
E1 ↔ 04	Temperatura pola gotowania za wysoka lub za niska	Puste naczynie	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik
		Usterka stopnia końcowego	Wymienić generator
E1 ↔ 05	Pęknięcie kabla przy jednostce obsługowej	Kabel ma chwiejny styk lub pęknięcie	Wyłączyć generator, sprawdzić kabel, ewentualnie wymienić
		Obsługa cyfrowa ma błędny ID.	Wyłączyć generator, sprawdzić przełącznik DIP, ewentualnie włączyć.
		Błąd jednostki obsługowej	Sprawdzić ew. wymienić jednostkę obsługową
E1 ↔ 06	Temperatura wewnętrzna za wysoka lub za niska	Otwory wentylacyjne zatkane, wentylator zabrudzony, usterka czujnika temperatury wewnętrznej	Udrożnić otwory wentylacyjne, wyczyścić wentylator
E1 ↔ 07	Temperatura cewki	Temperatura cewki za wysoka	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik
E1 ↔ 08	Fazy sieciowe	Brak fazy sieciowej lub niedostateczna jakość sieci	Sprawdzić fazy sieci
E1 ↔ 10	Komunikacja	Błąd na magistrali LIN lub CAN, brak połączenia między klawiaturą a generatorem	Urządzenie odłączyć od sieci i sprawdzić połączenie.
E1 ↔ 11	Uruchomienie	Przyłączone zbędne pole obsługi	Wyznaczyć pole obsługi lub przyłączyć do właściwej wtyczki sterującej
		Pole obsługi cyfrowej ma błędny ID.	Wyłączyć generator i właściwie ustawić przełącznik DIP
		Błąd przy uruchamianiu sprzętu	Poczekać, urządzenie aktualizuje się automatycznie przez ok. 30 sekund.
E1 ↔ 13	Przyłącze sieci:	Błąd przy za wysokim lub za niskim napięciu sieci	Sprawdzić przyłącze do sieci
E1 ↔ 14	Błąd zasilacza	Błąd przy za wysokim lub za niskim napięciu sieci	Sprawdzić przyłącze do sieci
E1 ↔ 15	Ochrona przed gotowaniem na sucho	Błąd sieci	Wyłączyć główne zabezpieczenie i po paru sekundach włączyć
		Puste naczynie	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik temperatury

## 8. INSTALACJA

### 8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



**Stosując podnośnik zwracać uwagę na kabel zasilający oraz na położenie nóżek.**

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



**Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!**

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

### 8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



**Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.**



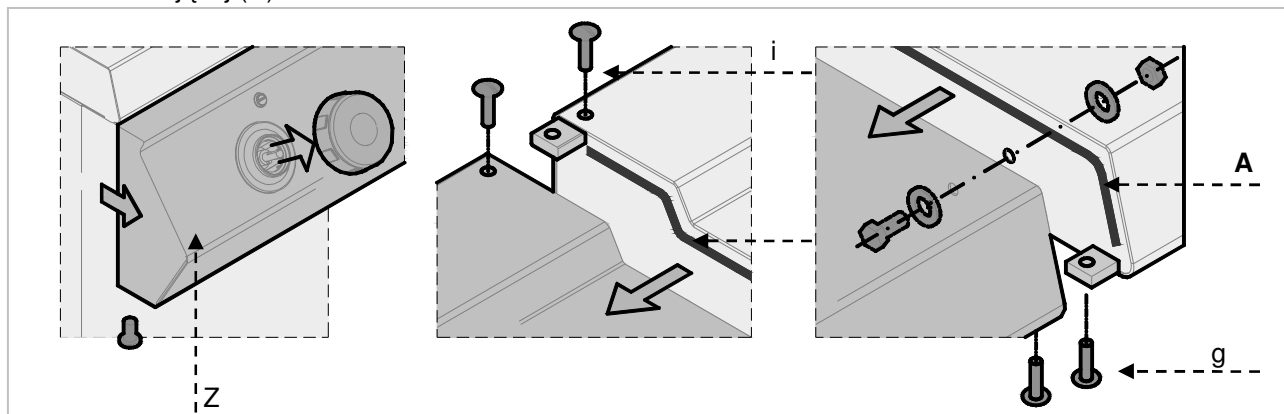
**Nie instalować urządzenia w pobliżu innego urządzenia, które może osiągać podwyższone temperatury.**



### 8.3. Montaż urządzenia w szeregu

W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.
2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).



3. Przynurzyć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.

### 8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)

Urządzenie może zostać podłączone do prądu wyłącznie przez autoryzowany i wykwalifikowany personel, przy jednoczesnym przestrzeganiu obowiązujących przepisów i przy zastosowaniu odpowiedniego i zgodnego z przepisami materiału.

Urządzenie jest dostarczone na napięcie pracy  
400V 3N~ 50/60 Hz.

Prawidłowy przekrój kabla jest podany w załącznikach i powinien zostać ustalony przez elektryka.



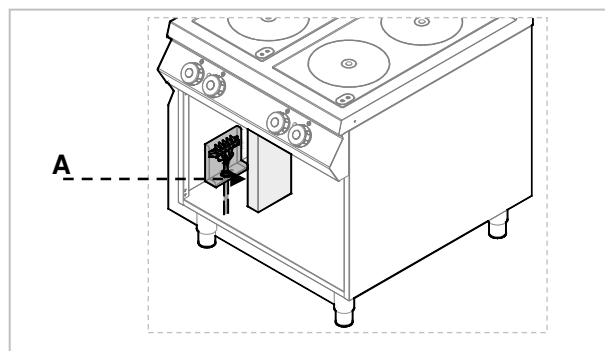
**Aby zapobiec zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy urządzenia może wymienić tylko producent lub elektryk.**



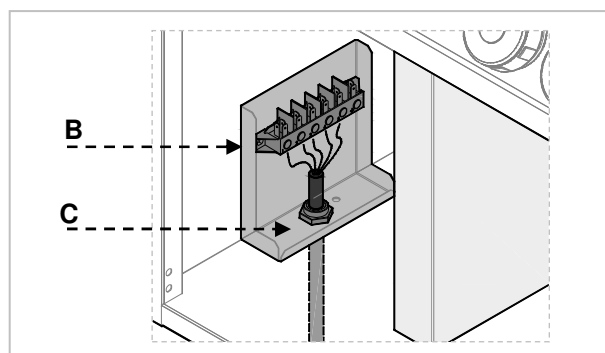
**Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, czy urządzenie zostało wstępnie połączone z odpowiednim wyłącznikiem wszystkich biegunów o minimalnej wielkości rozwarcia styków 3 mm.**

W celu prawidłowego podłączenia urządzenia należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A).




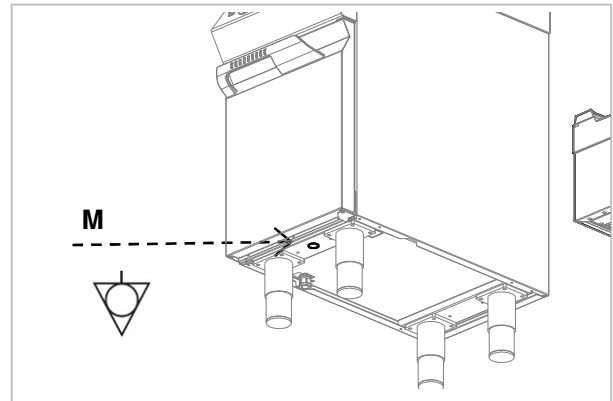
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (B) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H07RN-F lub lepszego.
- Docisnąć mocno końcówkę kabla (C).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.



## Zacisk ekwipotencjalny

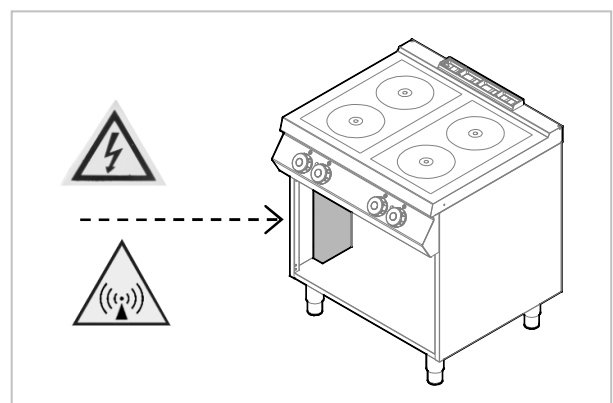
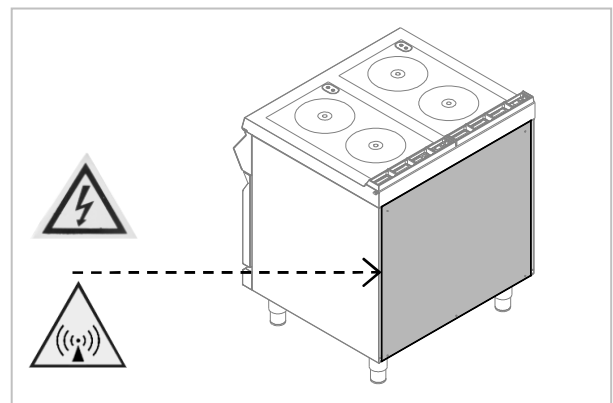
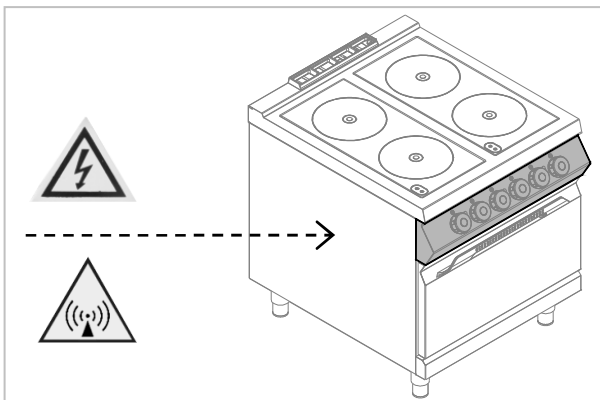
Urządzenie jest wyposażone w zacisk ekwipotencjalny (M). Odpowiednio do zastosowanego zacisku zaplanowana jest

charakterystyczna naklejka: 



## Oznaczenia

Następujący symbol  "OSTROŻNIE! Pole elektromagnetyczne" informuje przy tym, że wskutek pola elektromagnetycznego istniejącego podczas pracy może dojść do zagrożenia






## 8.5. Odbiór techniczny (technik serwisu)


Przed pierwszym uruchomieniem urządzenie musi być sprawdzone, aby skontrolować sprawne działanie każdego elementu konstrukcyjnego i odnaleźć ewentualne usterki

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:


1. Sprawdzić, czy napięcie zasilające jest zgodne z napięciem urządzenia.
2. Włączyć automatyczny odłącznik w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego.
3. Sprawdzić, czy urządzenia zabezpieczające działają prawidłowo.

## 9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

PL



---

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

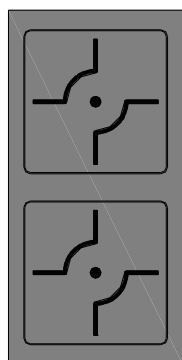
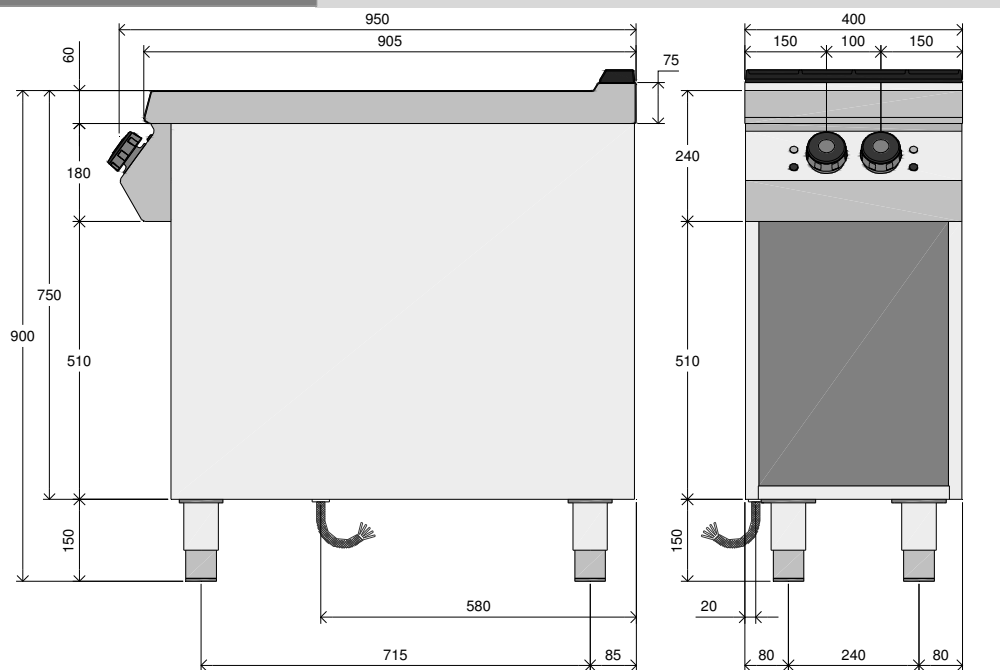
**ZĄŁĄCZNIKI**



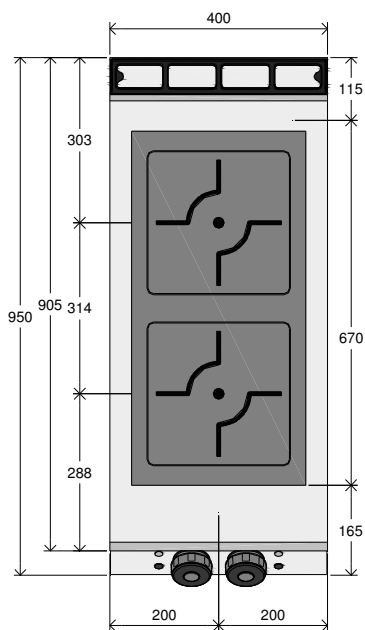
<b>Modell</b>	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
<b>Model</b>	Hob	Power	Electrical connection			Weight
<b>Modèle</b>	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
<b>Modello</b>	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cozedura	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
<b>Model</b>	Verwarmingsplaat	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
<b>Model</b>	Płyta grzewcza	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	Ø 270 5 kW	<b>kW</b>	<b>V</b>	<b>Hz</b>	<b>Supply cable</b>	<b>kg</b>
<b>ID091M01</b>	2	10	380-415V 3N~	50-60	4x1,5 mm <sup>2</sup>	53,8
<b>ID092M00</b>	4	20	380-415V 3N~	50-60	4x4 mm <sup>2</sup>	84,6

**ID091M01**

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

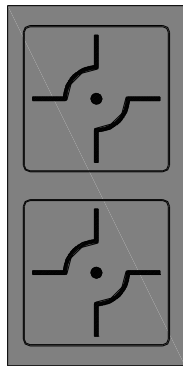
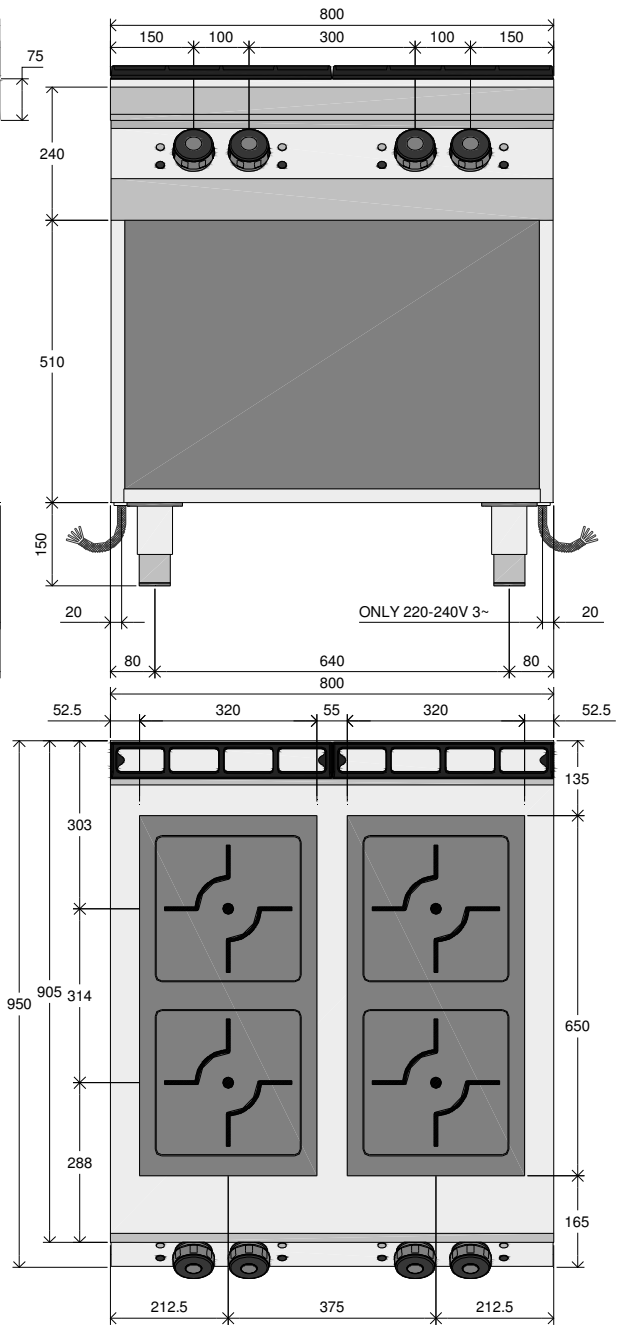
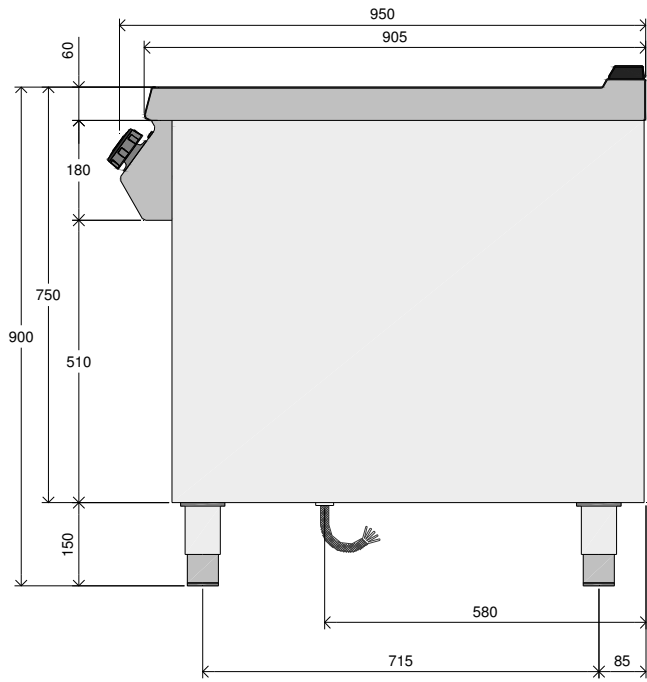


**INDUCTION  
2 x 5000 watt  
E.G.O.**

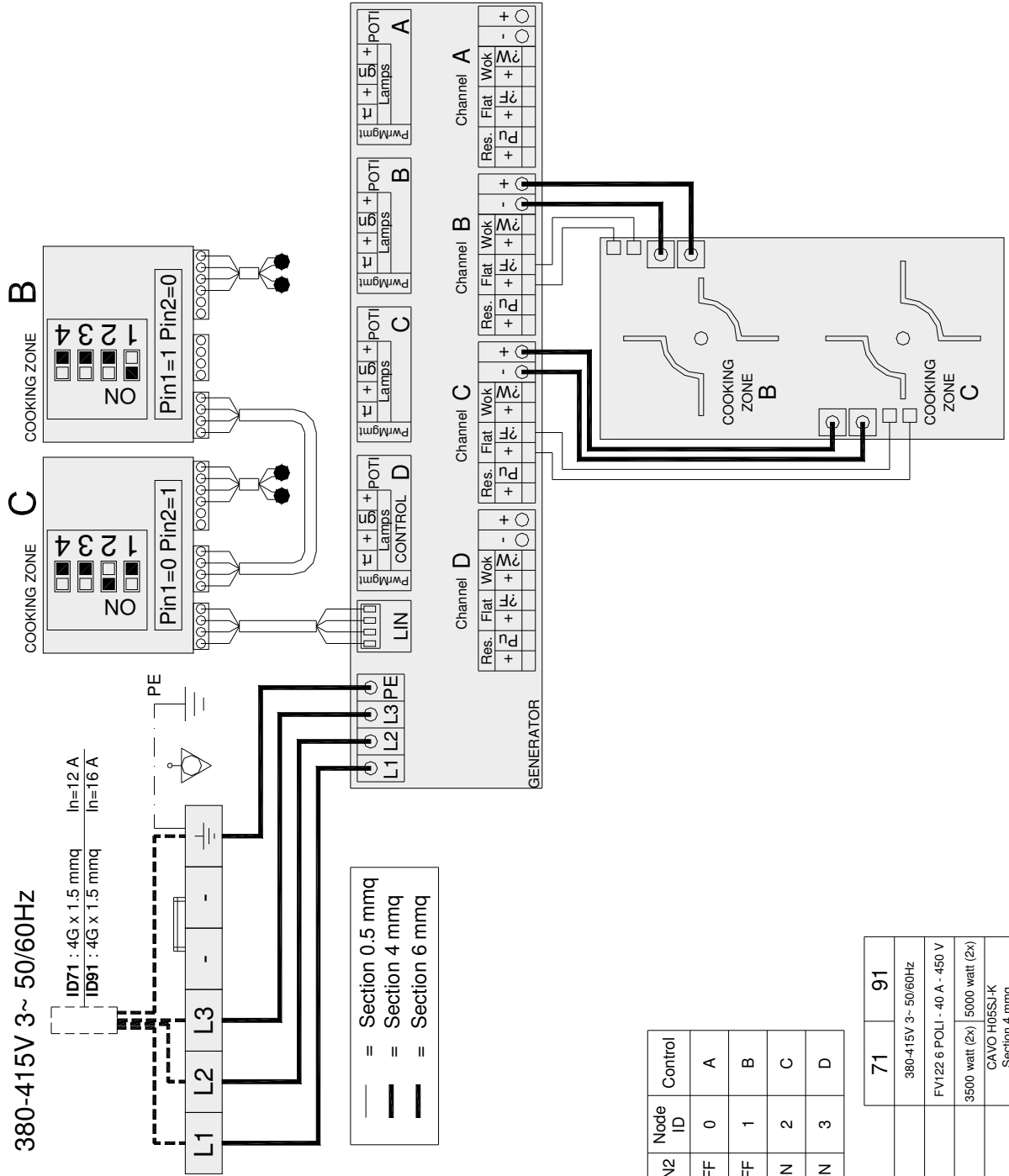


**ID092M01**

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

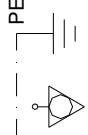


**INDUCTION  
2 x 5000 watt  
E.G.O.**



380-415V 3~ 50/60Hz

ID71 : 4G x 1.5 mmq In=12 A  
ID91 : 4G x 1.5 mmq In=16 A

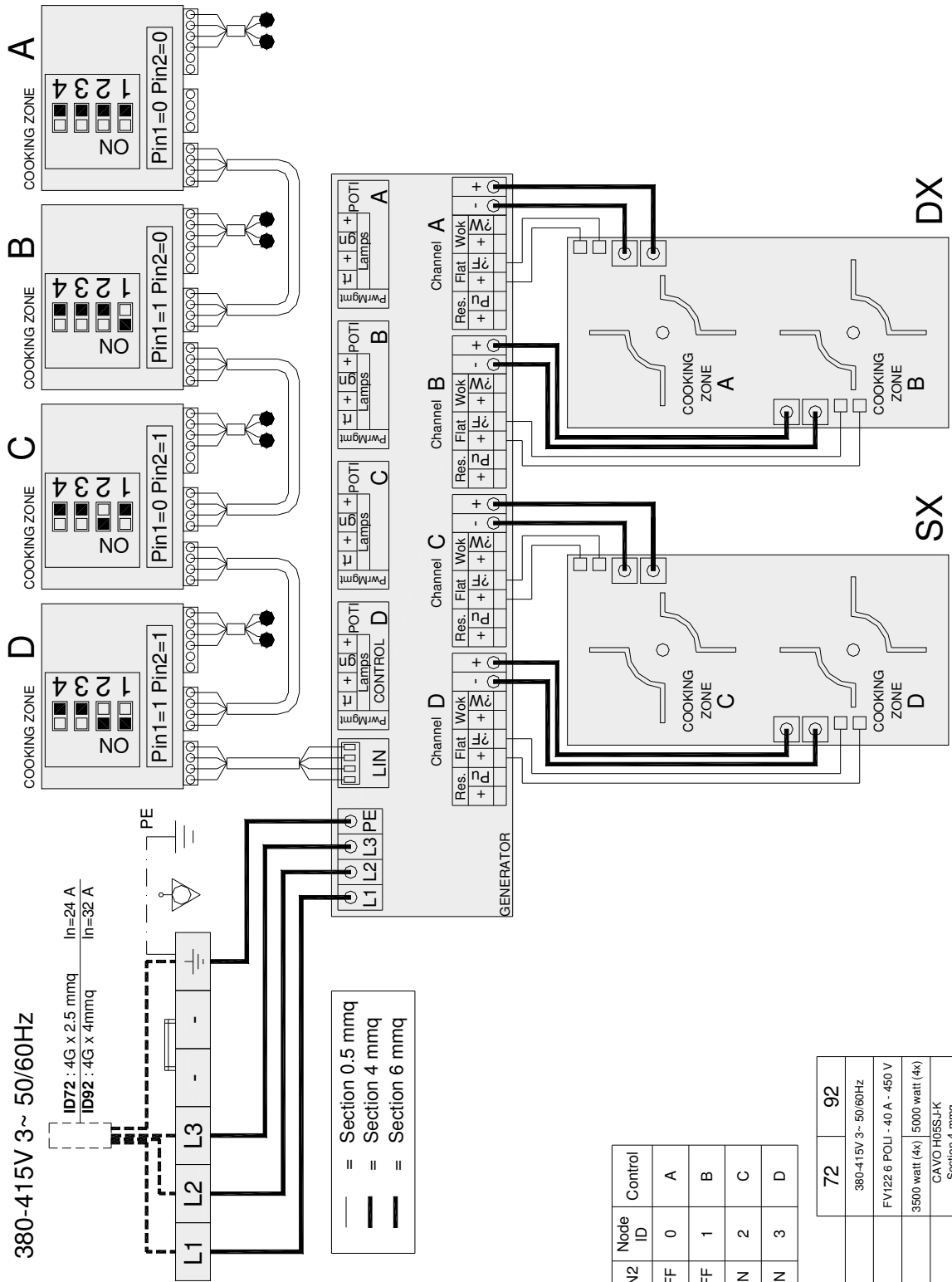


- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

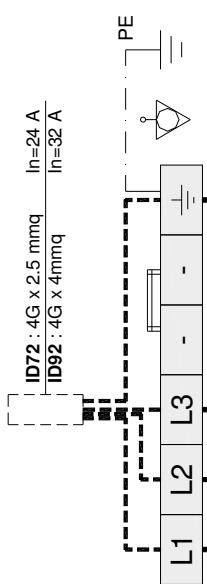
1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

71	91
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3- 50/60Hz
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (2x)   5000 watt (2x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq





380-415V 3~ 50/60Hz



- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

72	92
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3~ 50/60Hz
M = MORSE TTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (4x) 5000 watt (4x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq





**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!