

SERIE 550 / 600 / 700

SERIE 900 / 1100 /1400

IT	PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE	Pag. 3
DE	INDUKTIONS - KOCHZONEN	Pag. 9
GB	INDUCTION HOBS	Pag. 15
FR	PLAQUES A INDUCTION	Pag. 21
NL		
DK		

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.
INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE
NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.
INSTALLATION - VEDLIGEHOJDELSE - OG BRUGSVEJLEDNING

1 – DATI TECNICI
1 – TECHNICAL DATA
1 – DONNES TECHNIQUES
1 – TECHNISCHE DATEN

1.2 DATI ELETTRICI
1.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS
1.2 SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES
1.2 ELEKTRISCHE DATEN

Mod	Dimensioni Vetro mm	Zone Cottura	Tensione nominale Volt	Amp	Cavo allacciamento tipo H05 RN-F sezione minima	Potenza nominale kW
Mod	Ceramic plate Dim mm	Cooking hob	Tension supply AC V	Amp	Electrical supply cable type H05 RN-F minimum section	Power input kW
Mod	Dimensions Vitrocéramique mm	Zone cuisson	Tension d'alimentation AC V	Amp	Cable d'alimentation H05 RN-F min. section	Puissance électrique absorbée kW
Mod	Ceranplatte Abm mm	Kochzonen	Nennspannung AC V	Amp	Anschlußleitung mindestens des Typs H05 RN-F Mindestquerschnitt	Nennaufnahme kW
8032219350 PIANO 550	360 x 360	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8032210350 WOK 550	Ø 300	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8036519250 PIANO 600	360 x 360	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8036510250 WOK 600	Ø 300	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8031119250 PIANO 700	360 x 360	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8031110250 WOK 700	Ø 300	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8031219250 PIANO 900 1/2 M	360 x 720	2 x 5 kW	400 V 3	14.5	4 x 1.5 mm ²	10
8031219450 PIANO 900 1/1M	720 x 720	4 x 3,5kW	400 V 3	20.3	4 x 2.5 mm ²	14
8031210250 WOK 900	Ø 300	1 x 5 kW	400 V 3	7.2	4 x 1 mm ²	5
8032219250 PIANO 1100	2 x 360 x 360	2 x 5 kW	400 V 3	14.5	4 x 1.5 mm ²	10
8031179250 PIANO 1400	2 x 360 x 360	2 x 5 kW	400 V 3	14.5	4 x 1.5 mm ²	10

INDICE

1	DATI TECNICI	Pag.2
1.2	DATI ELETTRICI	Pag.2
2	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	Pag.4
2.1	AVVERTENZE GENERALI	Pag.4
2.2	INSTALLAZIONE	Pag.4
2.3	POSIZIONAMENTO	Pag.4
2.4	MONTAGGIO	Pag.4
2.4.1	MONTAGGIO DEL TOP SU BASE NEUTRA	Pag.4
2.4.2	UNIONE IN LINEA DELLE APPARECCHIATURE	Pag.4
2.4.3	MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP A PONTE	Pag.4
2.5	COLLEGAMENTI ELETTRICI	Pag.4
2.5.1	COLLEGAMENTO DI TERRA ED EQUIPOTENZIALE	Pag.4
2.6	COLLAUDO FUNZIONALE	Pag.4
2.7	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	Pag.5
2.8	MANUTENZIONE ORDINARIA	Pag.5
2.9	ANALISI MALFUNZIONAMENTI	Pag.6
3	ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	Pag.7
3.1	AVVERTENZE	Pag.7
3.2	FUNZIONAMENTO NORMALE	Pag.7
3.3	FUNZIONAMENTO ANORMALE	Pag.7
3.3.1	NON FUNZIONAMENTO	Pag.7
3.4	PULIZIA	Pag.8
3.4.1	PRESCRIZIONI GENERALI	Pag.8
3.4.2	GIORNALIERA	Pag.8
3.4.3	STRAORDINARIA	Pag.8
3.4.3.1	FILTRO	Pag.8

2 - ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

2.1 AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

L'installazione dev'essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore ed in conformità alle norme di sicurezza in vigore da personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di tali obblighi causa la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.

NOTA Le apparecchiature sono conformi alle prescrizioni della Norma CEI 61-50

2.2 INSTALLAZIONE

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Gli elementi d'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.

2.3 POSIZIONAMENTO

L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto una cappa d'aspirazione, atta a permettere una buona rigenerazione d'aria,

- l'apparecchiatura dev'essere installata in locali sufficientemente aerati
- la distanza dell'apparecchiatura da pareti circostanti dev'essere almeno di 10 cm, questa distanza può essere ridotta in presenza di pareti incombustibili o protette da isolante termico,
- le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della ns/ gamma,
- l'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

2.4 MONTAGGIO

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva. Eventuali residui di collante devono essere rimossi con idoneo solvente.

Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili.

L' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente dev'essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange. Fig. 5

2.4.1 Montaggio del top su base neutra Fig. 3

Per eseguire il montaggio del "top" con la relativa base neutra occorre:

Rimuovere il pannello comandi e lo schienale del top,

- posizionare il top sulla relativa base
- fissare le due apparecchiature tramite le 4 viti **V** come indicato in fig.3,
- rimontare i pannelli e lo schienale del top.

2.4.2 Unione in linea delle apparecchiature Fig. 2

Procedere come segue:

- rimuovere il pannello comandi del top,
- accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza,
- fissarle con le apposite viti come indicato in Fig. 2.

Per SERIE 600

Applicare il profilo di unione ad " U " sui bordi laterali come indicato in fig 1

2.4.3 Montaggio apparecchiature top a ponte fig. 4

Fissare le due traverse di sostegno T utilizzando gli appositi fori previsti sui fianchi delle apparecchiature contigue di sostegno.

Livellare accuratamente le due apparecchiature di sostegno.

Posizionare il top sulle traverse e rimuovere dallo stesso il pannello comandi e lo schienale,

- fissare il top alle traverse con le 4 viti **V** come indicato in figura 3,
- eseguire il fissaggio con le apparecchiature affiancate come indicato in fig.2 Rimontare lo schienale ed il pannello comandi.

2.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica dev'essere eseguito secondo le norme vigenti

Prima di collegare l' apparecchiatura accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione

Il cavo d'alimentazione dev'essere di tipo flessibile, con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e dev'essere protetto con tubo metallico o in plastica rigida.

ACCESSO ALLA MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO

SERIE 600	SERIE 550 / 700 / 900 / 1100 / 1400
Dalla parte posteriore togliendo coperchio morsettiera	Aprire la porta vano, togliere portafilto e smontare pannello chiusura vano


Il cavo dev'essere connesso alla morsettiera come indicato nello schema elettrico e poi bloccato con l'apposito pressacavo.

A monte dell'apparecchiatura e nelle sue immediate vicinanze, dev'essere installato un interruttore onnipolare di protezione i cui contatti devono aprirsi ad una distanza di almeno 3 mm. Quest'interruttore dev'essere installato nell'impianto permanente del fabbricato e di portata adeguata, vedere tabella **T1** allegata. Quest'interruttore deve garantire la protezione contro contatti diretti ed indiretti delle parti sotto tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme. (Max corrente di dispersione ammessa 1 mA/kW).

2.5.1 Collegamenti di terra ed equipotenziali

La sicurezza elettrica di quest'apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

E' necessario quindi collegare il morsetto di terra, indicato con il

simbolo  sulla morsettiera dell'apparecchiatura, all'impianto di messa a terra generale. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, questo collegamento viene

effettuato con l'apposita vite contrassegnata con il simbolo .

2.6 COLLAUDO FUNZIONALE

Tutte le manopole in posizione '0'

Azionare l'interruttore generale a monte dell'apparecchio

- Nessuna lampada deve accendersi

- Non si deve avere assorbimento di potenza sia con pentole che senza pentole

Azionare una manopola alla volta e verificare per ogni zona di cottura:

Manopola posizione max	Senza pentola	Accensione lampada verde lampeggiante	Nessun assorbimento di potenza
Manopola posizione max	Con pentola	Accensione lampada verde	Assorbimento di potenza massimo
Manopola posizione max	Togliendo pentola Dopo 5 secondi	Accensione lampada verde lampeggiante	Nessun assorbimento di potenza
Altre posizioni manopola	Senza pentola	Accensione lampada verde lampeggiante	Nessun assorbimento di potenza
Altre posizioni manopola	Con pentola	Accensione lampada verde	Assorbimento di potenza ridotto
Altre posizioni manopola	Togliendo pentola dopo 5"	Accensione lampada verde lampeggiante	Nessun assorbimento di potenza

Portare tutte le manopole al max con pentole sui punti di cottura lasciar funzionare almeno 15 minuti e controllare che:

- le lampade verdi siano accese in modo continuo
- il ventilatore di raffreddamento si avvii in modo regolare (senza vibrazioni o rumori)
- la tensione di alimentazione non presenti variazioni superiori al 5% tra la condizione di apparecchiatura spenta e apparecchiatura tutta accesa (linea esterna non idonea)

2.7 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Illustrare ed istruire con l'ausilio del libretto (parte per l'utente) il modo corretto di utilizzo, di pulizia e di manutenzione dell'apparecchio

2.8 MANUTENZIONE ORDINARIA

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni

E' consigliabile verificare:

- Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione,
- Ripetere il collaudo funzionale,
- Verificare lo stato del filtro e del ventilatore di raffreddamento,

Illustrare al cliente i vantaggi di una stipula di un contratto di manutenzione.

2.9 ANALISI MALFUNZIONAMENTI**RICERCA GUASTI**

Prima di eseguire qualsiasi intervento verificare che gli inconvenienti denunciati non derivino dall'uso di una pentola non corretta pertanto eseguire un controllo funzionale con una pentola di sicura e provata funzionalità.

INFORMAZIONE TECNICA

Il sistema di raffreddamento del generatore è dotato di automatismo che inserisce il ventilatore quando la temperatura del complesso è di circa 50°C.

Se la temperatura per qualche disfunzione continua ad aumentare al raggiungimento di circa 70°C inizia automaticamente a diminuire la potenza fino a staccarla completamente.

Inoltre il sistema è dotato di una auto diagnosi sulla sua integrità.

Eventuali disfunzioni vengono segnalate dal numero di lampeggi della lampada.

La lampada fa sempre un lampeggio lungo seguito dal numero di lampeggi relativi al problema che si sta verificando.

Numero lampeggi	GUASTO	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE E INTERVENTI
	NESSUN RISCALDAMENTO Spie spente Tutte le zone di cottura	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
	NESSUN RISCALDAMENTO Spie spente Solo su alcune zone di cottura	Interruttore della zona di cottura	Misurare tensione sulla uscita dell'interruttore
1	NESSUN RISCALDAMENTO	Pentole non adatte o posizionate male	Rivedere tipo di pentola e/o sua posizione
2	NESSUN RISCALDAMENTO PIANO CALDO Corrente elevata sull'induttore	Pentole non adatte	Rivedere tipo di pentola
3	ELEVATA TEMPERATURA DEL GENERATORE	Filtro intasato	Pulizia filtro
		Ventilatore di raffreddamento bloccato	Controllare efficienza ventilatore
4	ELEVATA TEMPERATURA ZONA DI COTTURA	Funzionamento con pentola vuota	Rimuovere pentola e lasciar raffreddare il sistema
5	DIFFICOLTA' REGOLAZIONE	Comandi difettosi	Controllare efficienza interruttore/ potenziometro
6	ELEVATA TEMPERATURA DEL GENERATORE	Filtro intasato	Pulizia filtro
		Ventilatore di raffreddamento bloccato	Controllare efficienza ventilatore
7	SENSORE TEMPERATURA DELLA ZONA DI COTTURA	Sensore difettoso	Controllare efficienza sensore
10	ERRORE SUI COLLEGAMENTI	Rottura/sconnessione/cortocircuito del cablaggio	Controllare efficienza cablaggio

3 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

3.1 AVVERTENZE

Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita: cioè per la cottura di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso industriale e dev'essere utilizzato da personale addestrato. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione d'alimentazione elettrica (se prevista) dev'essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. In caso di guasto disinserire l'interruttore generale d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati.

USO - Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

3.2 FUNZIONAMENTO NORMALE

CONSIGLI DI COTTURA

Come ogni nuovo sistema di lavoro anche l'utilizzo del piano con riscaldamento ad induzione deve essere appreso in maniera tale da adeguare le proprie abitudini al sistema stesso.

E' necessario tenere sempre presente che il sistema di riscaldamento ad induzione trasferisce la sua energia direttamente sul fondo pentola

Per cui allo spegnimento dell'apparecchio si ha l'interruzione quasi immediata della cottura (questo effetto si può verificare praticamente con una pentola contenente dell'acqua con apparecchio alimentato si ha forte ebollizione che sparisce immediatamente se spengo l'apparecchio).

Particolare attenzione va posta nell'utilizzo di pentole vuote in quanto il sistema le riscalda molto velocemente.

Nei casi di riscaldamento di oli o grassi controllare continuamente il processo di cottura per evitare surriscaldamenti o bruciature dell'olio o del grasso.

POSIZIONAMENTO PENTOLE

E' consigliabile porre le pentole in modo concentrico alla zona di cottura questo per avere un riscaldamento uniforme del fondo

In casi dove necessita ottenere zone disuniformi di temperatura del fondo, la pentola deve essere spostata rispetto al centro della zona di cottura; in questi casi non sempre si otterrà l'erogazione della piena potenza più pentole possono essere posizionate sopra la zona di cottura il sistema funziona però le pentole non avranno un riscaldamento uniforme del fondo.

Uno spostamento esagerato rispetto al centro della zona di cottura provoca il non riconoscimento della pentola con conseguente spegnimento del riscaldamento.

PENTOLAME

Il piano ad induzione funziona in modo ottimale quando vengono usate pentole adatte.

Pentole non adatte possono funzionare con rese inferiori o non funzionare.

Per verificare se una pentola è adatta si può utilizzare un magnete il quale deve attaccarsi facilmente al fondo.

RICONOSCIMENTO PENTOLA

Il piano di cottura ad induzione eroga energia solamente quando sulla zona di riscaldamento viene posta una pentola.

Il sistema automatico interno esamina ogni 2 secondi la presenza di pentola pertanto questo tempo deve essere considerato quando una pentola viene posata sul piano.

Anche nella fase di allontanamento il sistema presenta un ritardo di circa 5 secondi prima di staccare l'alimentazione.

Il sistema non rileva pentole con diametro inferiore a 120 mm.

RISCALDAMENTO DEL PIANO

Nel processo di riscaldamento ad induzione il piano non viene minimamente riscaldato però nei casi di lunghe cotture la zona di riscaldamento viene riscaldata dalla pentola calda.

EVITARE DI TOCCARE LA ZONA DI COTTURA DOPO LUNGHI PROCESSI DI COTTURA.

DESCRIZIONE COMANDI

Ogni interruttore comanda una zona di cottura.

L'indice posto sopra la manopola indica la zona (posteriore o anteriore).

Interruttore generale / variatore di potenza

Posizione 0 spento

Posizione 1 minima potenza

Posizione 2-9 potenze intermedie

Posizione 10 massima potenza

Lampada verde

Funzionamento normale

- accensione continua con pentola posizionata sul piano di cottura
- lampeggiante quando sulla zona di cottura manca la pentola

MESSA IN FUNZIONE

Ruotare l'interruttore nella posizione desiderata.

La lampada verde si accende e si spegne.

L'apparecchio è pronto a funzionare; il posizionamento della pentola sulla zona di cottura avvierà automaticamente il riscaldamento e la lampada verde rimarrà accesa in continuo.

3.3 FUNZIONAMENTO ANORMALE

3.3.1 Non funzionamento

Il sistema è autoprotetto e segnala i casi di un non corretto funzionamento.

Questi malfunzionamenti vengono visualizzato da un lampeggio cadenzato della lampada.

VEDERE PUNTO 2.9 ANALISI MALFUNZIONAMENTI.

Le cause possono essere:

- uso prolungato di pentole vuote,
- uso prolungato di pentole non adatte,
- uso prolungato di pentole con oli e grassi che hanno raggiunto temperature pericolose,
- surriscaldamento del modulo di potenza dovuto a cattiva ventilazione (FILTRO SPORCO),

Dopo la rimozione della causa lasciar raffreddare l'apparecchio spegnere con l'interruttore la zona interessata quindi riprovare.

Se il piano in vetro dovesse presentare scheggiature o rotture non utilizzare l'apparecchio

**IN CASO DI DUBBI SPEGNERE L'APPARECCHIO E
CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA.****3.4 PULIZIA****3.4.1 Prescrizioni generali**

Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo dopo aver disinserito l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.

Le superfici in acciaio inossidabile devono essere pulite con detersivi non abrasivi abbondantemente risciacquate e asciugate.

Non usare spazzole, pagliette e raschietti in ferro.

**NOTA IMPORTANTE: NON LAVARE L'APPARECCHIATURA CON
GETTI D'ACQUA**

3.4.2 Giornaliera

Si consiglia una corretta pulizia del vetro prima di ogni cottura in quanto nella fase di riscaldamento si possono innescare dei fenomeni corrosivi che danneggiano irreparabilmente la superficie del vetro.

Usare panni morbidi e detersivi adatti (NON ABRASIVI).

Per sporchi più consistenti e resistenti usare un apposito raschietto a lametta.

Asciugare e stendere le apposite cere protettive.

3.4.3 Straordinaria

Nei casi di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia una accurata pulizia di tutta la macchina, una perfetta asciugatura e l'utilizzo di prodotti specifici di protezione (cere, oli, ecc.).

3.4.3.1 Filtro

L'apparecchio è dotato di filtro posto sull'ingresso della bocchetta di raffreddamento(all'interno del vano).

Un intasamento di tale filtro provoca il malfunzionamento e/o blocco dell'apparecchio.

Si consiglia di lavare o sostituire il filtro almeno ogni mese.

Periodi più brevi si rendono necessari in caso di uso molto frequente e/o di ambiente particolarmente polverosi (imbrattanti).

INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHE DATEN	Seite 2
1.2	ELEKTRISCHE DATEN	Seite 2
2	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 10
2.1	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 10
2.2	AUFSTELLUNG - INSTALLATION	Seite 10
2.3	POSITIONIEREN	Seite 10
2.4	MONTAGE	Seite 10
2.4.1	MONTAGE DES OBERTEILS AUF UNTERBAU	Seite 10
2.4.2	ZUR ANEINANDERSTELLUNG DER GERÄTE	Seite 10
2.4.3	MONTAGE DES OBERTEILS IN BRÜCKENINSTALLATION	Seite 10
2.5	ELEKTROANSCHLÜSSE	Seite 10
2.5.1	ERDUNGS-UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE	Seite 10
2.6	FUNKTIONSPRÜFUNG / BETRIEBSPRÜFUNG	Seite 10
2.7	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	Seite 11
2.8	GEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 11
2.9	ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite 12
3	BEDIENUNGSANWEISUNGEN	Seite 13
3.1	HINWEISE	Seite 13
3.2	BETRIEB	Seite 13
3.3	ANORMALER BETRIEB	Seite 13
3.3.1	KEINER BETRIEB	Seite 13
3.4	REINIGUNG	Seite 13
3.4.1	ALLGEMEINE HINWEISEN	Seite 13
3.4.2	TÄGLICHE REINIGUNG	Seite 14
3.4.3	AUSSERGEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 14
3.4.3.1	FILTER	Seite 14

2- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten. Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren. Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure nach den Herstelleranweisungen und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

ANMERKUNG: die Geräte sind in Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEI 61-50 Norm.

2.2 AUFSTELLUNG -INSTALLATION

Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, versichern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifizierte Fachleute wenden - Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.

2.3 POSITIONIEREN

Das Gerät ist in jene Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen - Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen - Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren, wärmeisolierten Wänden reduziert werden - Die Geräten können gesondert oder mit anderen Geräten unseres Sortiments zusammengesetzt installiert werden - Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

2.4 MONTAGE

Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen - Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten. Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren FüÙe betätigen - 40 cm breite Geräte müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter FüÙe befestigt werden (Siehe Abb. 5)

2.4.1 Montage des Oberteils auf Unterbau Abb. 3

Zur Durchführung der Montage des Oberteils auf den entsprechenden Unterbau (Schrank):
Das Schaltfeld und die Oberteilrückwand abnehmen - Oberteil auf einschlägigen Unterbau montieren - Beide Geräte durch die 4 Schrauben **V**, siehe Abb. 3, befestigen - Schaltfeld und Rückwand des Oberteils wieder montieren.

2.4.2 Zur Aneinanderstellung der Geräte (Abb.2)

Oberteil-Knebel und Oberteil-Schaltfeld abnehmen - Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten, danach mit den entsprechenden Schrauben befestigen, siehe Abb.2.

-SERIE 600

Das U-Verbindungsprofil auf die seitlichen Ränder anbringen (siehe Abb. 1).

2.4.3 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Abb.4

Beide Stützträger T durch die vorgesehenen Seitenbohrungen der Neben-Geräte befestigen - Die Seitengeräte, die zur Stütze dienen, auf die gleiche Höhe ausrichten - Oberteil auf Träger montieren und Knebel, Schaltfeld und Rückwand abnehmen - Oberteil durch die 4 **V** Schrauben an den Trägern befestigen, Abbild 3 - Das Gerät mit den Seitengeräten fixieren, wie Abb. 2 - Rückwand, Schaltfeld und Knebel wieder montieren.

2.5 ELEKTROANSCHLÜSSE

Der Anschluß an dem Elektroversorgungsnetz ist nach den geltenden Normen auszuführen. Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von ± 10%) vorgesehen. Jedes Gerät muß durch eine unabhängige, ausreichend bemessene elektrische Leitung angeschlossen werden. Der Anschluß ist an dem geeigneten Eingangsklemmbrett (siehe Elektroschema) mittels eines flexiblen Kabels aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen, die mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen, zu erfolgen; das Kabel muß mit einem Schutzmantel aus Metal oder aus steifem Kunststoffmaterial geschützt werden.


ZUGANG ZU DEM EINGANGSKLEMMBRETT


SERIE 600	SERIE 550 / 700 / 900 / 1100 / 1400
Von der hinteren Seite aus den Klemmedeckel abnehmen	Unterbautür öffnen, Filterhalter abnehmen und das den Unterbau schließende Blech abnehmen

Danach ist es durch die geeignete Klemme festzumachen. Es müssen geeignete automatische Schutzschalter, mit t einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Dieser Schalter muß in der ständigen Gebäudesanlage und in der angemessenen Leistung (siehe beiliegende Tabelle **T1**) installiert werden. Er muß eine ausreichende Sicherheit, gemäß den entsprechenden Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1 mA/kW).

2.5.1 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse

Die Elektrosicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn dasselbe einer wirksamen Erdungsanlage gemäß den gültigen Normen über der Elektrosicherheit korrekt angeschlossen ist. Die

Geräte müssen daher mittels der mit Symbol  markierten Klemme des Eingangs- Klemmbrett geerdet werden. Darüberhinaus ist die Metallkonstruktion aller installierten Elektro- Geräte an die

Klemme mit Symbol  anzuschliessen (Potentialausgleichssystem)

2.6 FUNKTIONSPRÜFUNG / BETRIEBSPRÜFUNG

Alle Knebel auf Position '0'
Den außerhalb des Gerätes gelegene Hauptschalter einschalten.

- Dei Kontrolleuchten sollen nicht anschalten.
- Sowohl mit Töpfen als auch ohne Töpfen soll es keine Leistungsbedarf bestehen.

Ein Knebel nach dem anderei betätigen und für jede Kochzone überprüfen:

Knebel auf höchster Pos.	Ohne Topf	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Knebel auf höchster Pos	Mit Topf	Anzünden der grünen Signallampe	Höchster Leistungsbedarf
Knebel auf höchster Pos	Nach 5 Sekunden den Topf abnehmen	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Ohne Topf	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Mit Topf	Anzünden der grünen Signallampe	Verminderter Leistungsbedarf
Andere Positionen der Knebel	Nach 5 Sekunden den Topf abnehmen	Anzünden der blinkenden grünen Signallampe	Keiner Leistungsbedarf

Alle Knebel mit den Töpfen auf den Kochzonen auf Höchste bringen und das Geräte für mindestens 15 Minuten im Betrieb lassen und das Folgende überprüfen:

- Die grünen Signallampe sollen ständig angezündet sein.
- Der Kühllüfter soll sich regelmäßig ins Betrieb setzen (ohne Zittern und Geräusche).
- Die Speisespannung keine als 5% höhere Schwinkungen zwischen dem ausgelöschten Gerät und dem komplett funktionierenden Gerät (äußere Linie nicht zweckmässig).

2.7 ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Die korrekteste Verwendung-, Reinigungs- und Wartungsweise des Gerätes mit der Hilfe der Bedienungsanweisungen erklären und schulen.

2.8 gewöhnliche reinigung

Das Gerät braucht keine besondere Wartungen.

Wir empfehlen trotzdem das Folgende zu überprüfen:

- Den Anschlußzustand, vor allem auf der Klemme und Speisekabel.
- Die Funktionsüberprüfung wiederholen.
- Den Filter- und Kühllüfterzustand überprüfen.

Dem Kunden die Vorteile eines abschlusses eines Wartungsvertrages erklären.

2.9 ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN**STÖRUNGSSUCHE**

Vor einem Eingriff , überprüfen, dass die gefundenen Störungen nicht von einer nicht korrekten Topfverwendung abhängen. Deshalb eine Funktionsüberprüfung mit einem Topf sicherer und geprüfter Funktionstüchtigkeit ausführen.

TECHNISCHE AUSKUNFT

Das Generator-Kühlsystem ist mit einer Automatik ausgerüstet, die den Lüfter einschaltet, wenn die Gesamttemperatur 50°C ist.

Falls die Temperatur für irgendeinen Funktionsstörung bis zum 70°C weitem steigt, fängt die Leistung automatisch an bis zu ihrer kompletten Ausschaltung zu senken.

Außerdem ist auch das System mit einer Selbstdiagnose seiner Gesamtheit ausgerüstet.

Ev. Funktionsstörungen werden durch die Blinkennummer der Signallampe.

Es gibt immer ein langes Blinken, das von der das verursachte Problem entsprechenden Blinkennummer gefolgt.

Blinken-Nr.	STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ÜBERPRÜFUNGEN UND LÖSUNGEN
	KEINE HEIZUNG Ausgeschaltete Signallampe Alle Kochfelder	Keine Versorgung	Sicherungen und/oder Magnetothermik äußerer Schalter Die Spannung auf der Eingangsklemme messen
	KEINE HEIZUNG Ausgeschaltete Signallampe Nur einige Kochzonen	Schalter in der Kochzone	Die Spannung auf dem Schaltersausgang messen.
1	KEINE HEIZUNG	Ungeeignete oder unkorrekt gelegte Töpfe	Topfart oder seine Stellung nachprüfen
2	KEINE HEIZUNG WARME OBERPLATTE Hoher Strom auf dem Induktor	Die Töpfe sind ungeeignet	Topfart oder seine Stellung nachprüfen
3	HOHE TEMPERATUR DES GENERATORS	Der Filter ist verstopft	Den Filter reinigen
		Der Kühllüfter ist blockiert	Die Leistungsfähigkeit des Lüfters überprüfen.
4	HOHE TEMPERATUR IN DER KOCHZONE	Betrieb mit leerem Topf	Den Topf entfernen und das System abkühlen lassen
5	EINSTELLUNGS-SCHWIERIGKEIT	Defekte Bedienungen	Die Leistungsfähigkeit des Schalters/Potentiometers überprüfen
6	HOHE TEMPERATUR DES GENERATORS	Der Filter ist verstopft	Den Filter reinigen
		Der Kühllüfter ist blockiert	Die Leistungsfähigkeit des Lüfters überprüfen
7	SENSORE TEMPERATURA DELLA ZONA DI COTTURA	Sensore difettoso	Controllare efficienza sensore
10	ERRORE SUI COLLEGAMENTI	Rottura/sconnessione/cortocircuito del cablaggio	Controllare efficienza cablaggio

3 BEDIENUNGSANWEISUNGEN

3.1 HINWEISE

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Speisespannung (wenn vorgesehen) darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden den Hauptschalter für die Versorgung abschalten. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, reinigen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

3.2 BETRIEB

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS KOCHEN

Wie mit jedem neuen Arbeitssystem, ist auch die Verwendung der Induktions-Kochzonen so zu lernen, dass die eigenen Gewohnheiten an das System selber anzupassen sind.

Mann muß sich immer daran erinnern, dass das Induktions-System die Energie direkt an den Topfboden zuführt/überträgt. Deshalb wenn man das Gerät abschaltet, unterbricht sich sofort das Kochen (das kann man auch mit einem Topf voll Wasser überprüfen: während des Betriebes des Gerätes gibt es ein hohes Sieden, das sofort verschwindet, wenn man das Gerät abschaltet).

Man muß besonders beachten, wenn man leere Töpfe verwendet, dann beheizt sie das Induktions-System sehr schnell.

Im Fall von Fett- oder Ölheizung den Kochablauf ständig beachten, um Überhitzungen oder Fett- oder Ölverbrennungen zu vermeiden.

TÖPFE POSITIONIEREN

Die Töpfe konzentrisch auf dem Kochfeld legen: auf diese Weise ist die Heizung des Topfboden gleichförmig.

Falls man ungleichförmige Temperaturzonen auf dem Boden will, ist der Topf zu rücken in bezug auf den Kochzonen-Zentrum. In diesem Fall wird die Leistung nicht voll sein.

Mehrere Töpfe können auf dieselbe Kochzone gelegt werden: auch in diesem Fall setzt sich das System im Betrieb, aber die Töpfe keine gleichförmige Bodenheizung haben werden.

Ein übertriebenes Topfrücken im Vergleich zu dem Kochzonen-Zentrum hat zum Folge, dass das System die Topfanwesenheit nicht anerkannt und deshalb schaltet sich die Heizung ab.

TÖPFE

Die Induktions-Kochzonen funktionieren optimal wenn geeignete Töpfe verwendet werden.

Ungeeignete Töpfe können niedrigere Leistungen haben, oder sogar nicht funktionieren.

Um zu überprüfen, ob ein Topf geeignet ist oder nicht, kann man ein Magnet verwenden: dieser soll sich dem Topfboden einfach haften.

TOPFANERKENNUNG

Die Induktions-Kochzonen gibt Energie nur ab, wenn auf der Heizzone ein Topf vorhanden ist.

Das innere Automatik-System prüft jede 2 Sekunden, ob ein Topf darauf steht: dieser Zeitabstand immer beachten, wenn man einen Topf auf der Oberplatte legt.

Auch wenn der Topf weggenommen wird, wartet das System 5 Sekunden, bevor die Versorgung abzugeben.

Das System erkennt Töpfe mit einem als 120 mm niedrigeren Durchmesser nicht an.

FELDERERHITZUNG

Während des Betriebes erhitzt sich die Oberplatte nicht, aber wenn man lang kochen soll, dann kann es passieren, dass die Platte von dem heizten Topf geheizt wird.

VERMEIDEN SIE ALSO, DIE KOCHZONE NACH LANGEN KOCHABLAUFEN ZU BERÜHREN.

BEDIENUNGSBESCHREIBUNG

Jeder Schalter steuert eine Kochzone an.

Der auf dem Knebel vorhandene Zeiger/Index gibt das Kochfeld an (hinteres oder vorderes).

Hauptschalter/ Leistungsregler

Position „0“: abgeschaltet.

Position 1: niedrigste Leistung

Position 2-9: mittlere Leistungen

Position 10: höchste Leistung

Grüne Signallampe

Gewöhnliches Betrieb

- Ständige Einschaltung wenn der Topf auf dem Kochfeld ist.
- Blinkend wenn auf dem Kochfeld kein Topf vorhanden ist.

INBETRIEBNAHME

Den Schalter auf die gewünschte Position drehen.

Die grüne Signallampe schaltet ein und aus.

Das Gerät ist für den Betrieb fertig; das Topflegen auf das Kochfeld setzt die Heizung automatisch ins Betrieb und die grüne Signallampe bleibt ständig eingeschaltet.

3.3 ANORMALER BETRIEB

3.3.1 Keiner betrieb

Das Gerät hat ein eigenes Schutzsystem und meldet jene Fällen, wenn es nicht korrekt funktioniert.

Diese Funktionsfehler werden durch ein taktmäßiges Blinken der Signallampe gemeldet.

SIEHE ABSATZ 2.9: ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN.

Mögliche Ursachen:

- Lange Verwendung der leeren Töpfe.
- Lange Verwendung von nicht geeigneten Töpfen.
- Lange Verwendung von Töpfen, die Fett oder Öl enthalten, die gefährliche Temperaturen erreicht haben.
- Überhitzung des Leistungsmoduls wegen schlechter Belüftung (schmutziger Filter).

Nachdem diese Ursachen beseitigt werden, das Gerät abkühlen lassen, die betreffende Kochzone mit dem Schalter abschalten und dann wieder probieren.

Falls die Ceranplatte Absplitterungen oder mit einem Kundendienst Kontakt nehmen.

IN ZWEIFELFÄLLEN DAS GERÄT AUSSCHALTEN UND MIT EINEM KUNDENDIENST KONTAKT NEHMEN

3.4 REINIGUNG

3.4.1 Allgemeine hinweisen

Die Reinigung kann nur erfolgen, wenn der Hauptschalter außerhalb des Gerätes ausgeschaltet ist.

Die Flächen aus rostfreiem Stahl täglich mit Seifenwasser, aber nicht mit Scheuermitteln reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Dafür auf keinen Fall Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden.

WICHTIG !: DAS GERÄT MIT WASSERSTRAHLEN ABSOLUT NICHT SPÜLEN.

3.4.2 Tägliche reinigung

Es wird empfohlen, die Ceranplatte vor jedem Kochverfahren sorgfältig reinigen, da in der Heizungsphase können Rostbildungen auftreten, die die Ceranoberfläche unersetzlich beschädigen können.

Weiche Tücher und geeignete Reinigungsmitteln (nicht Scheuermitteln) verwenden.

Für einen festeren und beständigeren Schmutz den geeigneten Klingeschaber verwenden.

Das Gerät trocken und geeignete Schutzwachs streichen.

3.4.3 Aussergewöhnliche reinigung

Falls das Gerät über einen langen Zeitraum nicht verwendet wird, ist dasselbe sorgfältig zu reinigen, perfekt zu trocken und spezifische Schutzmitteln zu verwenden (Wachs, Öl u.d.w.).

3.4.3.1 Filter

Das Gerät ist mit einem Filter am Eingang der Kühlöffnung (innerhalb des Faches) ausgerüstet.

Eine Verstopfung dieses Filters verursacht ein schlechtes Betriebs des Gerätes oder seine Abschaltung sogar.

Deshalb empfehlen wir, das Filter monatlich reinigen oder austauschen.

Dieser Zeitraum wird kürzer, wenn das Gerät sehr oft benutzt wird und/oder wenn der Raum besonders staubig ist und deshalb das Gerät beschmutzen.

CONTENTS

1	TECHNICAL DATA	Page 2
1.2	ELECTRICAL SPECIFICATIONS	Page 2
2	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	Page 16
2.1	GENERAL INSTRUCTION	Page 16
2.2	INSTALLATION	Page 16
2.3	POSITIONING	Page 16
2.4	ASSEMBLING	Page 16
2.4.1	ASSEMBLING THE COOK TOP ON A NEUTRAL BASE	Page 16
2.4.2	ALIGNING THE EQUIPMENT	Page 16
2.4.3	ASSEMBLING THE TOPS IN BRIDGE CONFIGURATION	Page 16
2.5	ELECTRICAL CONNECTIONS	Page 16
2.5.1	GROUNDING AND BONDING OF THE EQUIPMENT	Page 16
2.6	FUNCTIONAL	Page 16
2.7	INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR	Page 17
2.8	ORDINARY MAINTENANCE	Page 17
2.9	ANALYSIS BAD WORKING	Page 18
3	USE AND MAINTENANCE	Page 19
3.1	WARNING	Page 19
3.2	NORMAL WORKING	Page 19
3.3	ABNORMAL WORKING	Page 19
3.3.1	NOT WORKING	Page 19
3.4	CLEANING	Page 19
3.4.1	GENERAL PRESCRIPTIONS	Page 19
3.4.2	DAILY CLEANING	Page 20
3.4.3	EXTRAORDINARY CLEANING	Page 20
3.4.3.1	FILTER	Page 20

2. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

2.1 GENERAL INSTRUCTION

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety.

Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers according to the manufacturer's instructions and to the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

N.B. - This equipment complies with the CEI standard 61-50.

2.2 INSTALLATION

After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not switch on the equipment and call immediately a professional engineer.

Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.

2.3 POSITIONING

The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air

- The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation,
- The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it. In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced,
- These ranges can be installed separately, or assembled with other equipment of our line,
- This range is not available in built-in version.

2.4 ASSEMBLING

Remove the protection film from the outer panels. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent - Level the apparatus turning the proper adjustable feet - In stand-alone version, the range has a width of 40 cm and it must be fixed to the floor with the proper flanges (Fig. 5).

2.4.1 Assembling the cook top on a neutral base (Fig. 3)

Assemble the cook top on the proper neutral base through the following operations:

Remove control board and back of the top

- Position the top on its base,
- fasten these two elements with the four screws **V**, as shown in the fig. 3,
- reassemble the control board and the back of the top.

2.4.2 Aligning the equipment (Fig. 2)

Operate as follows:

- remove the control board of the top,
- arrange the apparatuses side by side and level at the same height,
- fasten the apparatuses with the proper screws, as shown in the fig. 2.

For serie 600

Apply the joining U – profiles on the side edges as indicated on the fig 2

2.4.3 Assembling the tops in bridge configuration (Fig. 3A)

Fix the two supporting crossbars **T** in the proper holes drilled in the sides of the contiguous bases:

- level the two bases carefully,
- position the cook top on the crossbars and remove the control board and the back of the top
- fasten the top onto the crossbars with the four screws **V**, as shown in the fig. 3,
- align and fix the apparatuses arranged side by side, as indicated in the fig. 2,
- reassemble the back and the control board of the top.

2.5 ELECTRICAL CONNECTIONS

The range must be connected to the mains according to the safety rules in force.

Before connecting the equipment, make sure that the values of its rating plate coincide with those of the mains.

The power cord must be flexible and its characteristics must not be lower than those of the type insulated with rubber H05RN-F; furthermore it must be protected by a stiff plastic or metallic pipe.

ACCESS TO THE CONNECTION TERMINAL BOARD


SERIE 600	SERIE 550 / 700 / 900 / 1100 / 1400
From the back side removing the cover of the terminal board	Open the door of the ambient cupboard and remove the filter holder and the panel which closes the ambient base


This cable must be connected to the terminal board, as it is shown in the electric diagram; then it must be fastened with the proper cable-clamp -

A protection circuit breaker, with a contact opening of at least 3 mm, must be mounted before the equipment and near it. This switch must have a proper capacity (refer to the attached table **T1**) and it must be installed in the permanent electric system of the building. This switch must guarantee a protection against direct and indirect contacts of alive parts and against fault currents to the ground, according to the standards in force (maximum allowable leakage current: 1 mA/kW).

2.5.1 Grounding and bonding of the equipment

The electrical safety of this equipment is guaranteed when this is connected correctly to an efficient grounding system, as it is provided in the safety rules in force. Therefore, ground the equipment to the general grounding system, through the terminal

marked with  on the terminal board. Moreover, bond the

equipment with the proper screw marked with the symbol .

2.6 Functional testing

All the knobs in "0" position

Switch on the general switch upstream of the equipment

- No lamp has to switch on,
- No absorption of power has to happen; both with pans and without pans.

Turn, one by one, the knobs and check every area of cooking:

Knob position max.	Without pan	Blinking green light ignition	No power absorption
Knob position max.	With pan	Green light ignition	Maximum power absorption
Knob position max.	Removing the pan after 5 seconds	Blinking green light ignition	No power absorption
Knob in other positions	Without pan	Blinking green light ignition	No power absorption
Knob in other positions	With pan	Green light ignition	Reduced power absorption
Knob in other positions	Removing the pan after 5 seconds	Blinking green light ignition	No power absorption

Put all the knobs in maximum position with the pans on the cooking areas. Let the appliance to work for at least 15 minutes and check that:

- Green lights are on in a continuous way,
- the cooling fan starts in a regular way (without vibrations or noises),
- the power supply does not presents variations over 5% between the condition of the appliance turned off and the appliance turned on (external line no adapt).

2.7 INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR

Illustrate and teach with the help of the handbook (part for the operator) the correct way to use, to clean and to maintain the equipment.

2.8 ORDINARY MAINTENANCE

The appliance does not need particular maintenance.

It is suggested to check:

- the state of the connections on the terminal board and on the power supply cable particularly,
- repeat the functional tests,
- tests the state of the filter and of the cooling fan.

Illustrate to the customer the advantages of a maintenance contract.

2.9 ANALYSIS OF MALFUNCTIONS**FAILURE RESEARCH**

Before executing any intervention, check that the inconvenients do not derive from the usage of an improper pan. Therefore execute a functional control with a safe and functionality-tested pan.

TECHNICAL INFORMATION

The cooling system of the generator is equipped with an automatism which inserts the fan when the compressive temperature is about 50°C. If the temperature, for any malfunction, continues to augmentate until about 70°, the automatism begins to diminish the power until the switching off.

Moreover the system is equipped with an auto-diagnosis of its integrity.

Eventual malfunctions are indicated by the number of blinkings of the light.

The light always makes a long blinking followed by a number of blinkings related to the problem in course.

Blinking number	FAILURE	POSSIBLE CAUSE	CHECKINGS AND INTERVENTIONS
	NO HEATING Lights off All cooking areas	No power supply	Check the meltable and /or the magnetothermal external switch Measure the tension on the connection terminal board
	NO HEATING Lights off Some cooking areas	Switch of the cooking area	Measure the tension on the switch outlet
1	NO HEATING	Bad- placed or improper pan	Analyse the kind of pan and/or its position
2	NO HEATING HOT TOP High current on the inductor	Improper pans	Analyse the kind of pan
3	HIGHT TEMPERATURE OF THE GENERATOR	Obstructed filter	Filter cleaning
		Jammed cooling fan	Check the fan efficiency
4	HIGH TEMPERATURE COOKING AREA	Working with empty pan	Remove the pan and let the system cool
5	REGULATION DIFFICULTY	Faulty controls	Controllare efficienza interruttore/ potenziometro
6	HIGH TEMPERATURE OF THE GENERATOR	Obstructed filter	Filter cleaning
		Jammed cooling fan	Check the fan efficiency
7	TEMPERATURE SENSOR OF THE COOKING AREA	Faulty sensor	Check the sensor efficiency
10	MISTAKE ON THE CONNECTIONS	Breaking/Disconnection/ short circuite of the wiring	Check the wiring efficiency

3. USE AND MAINTENANCE

3.1 WARNING

This equipment must exclusively be used for the aim it has been designed for, that is, to cook food. Consequently any other use is improper.

This equipment has been conceived for industrial use, therefore it must be operated exclusively by trained personnel. Its installation and possible transformation for other supply voltages (when possible) must be carried out only by authorized and qualified installers. In case of troubles, disconnect the main power switch, installed before the equipment. For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts.

Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with.

USE - Before switching on the range, clean all its surfaces in contact with food, with the utmost care.

3.2 NORMAL WORKING

COOKING SUGGESTIONS

Like every new working system, also the use of the induction hob should be learnt to adapt our own habits to the system itself.

It is necessary to consider that the heating system of the induction hob transfers its energy directly to the bottom of the pan.

When the equipment switches off, the cooking stops quite immediately (this effect can be checked with a pan containing water; when the appliance is on, the water boils but the boiling immediately vanishes when the appliance is switched off).

Particular attention must be drawn at the use of the equipment with empty pans as the system warms them very quickly.

In case of heating of oils and fats, check continually the cooking process to avoid overheating or burning of the oil and fat.

PAN POSITION

It is suggested to place the pan in a concentric way in relation to the heating area to have a uniform heating of the pan bottom.

If it is necessary to create uneven areas of temperature on the bottom, the pan must be moved from the cooking zone; in this case the maximum output of power is not always possible. More than one pan can be placed on the cooking area; the system works but the pans will not present a uniform heating of the bottom.

An exaggerated moving from the centre of the cooking area provokes the non-recognition of the pan; as a consequence the heating stops.

PANS

The induction hob works in the best way when proper pans are used. Improper pans can work with inferior efficiency or cannot work.

Use a magnet, that easily sticks at the bottom, to check if the pan is proper.

PAN RECOGNITION

The induction hob erogates energy only when a pan is placed on the heating zone.

The internal automatic system checks the presence of the pan every 2 seconds; therefore this period must be considered when the pan is placed on the top.

Also in the phase of removing, the system presents a delay of about 5 seconds before stopping the supply.

The system does not recognize pans with a diameter inferior to 120 mm.

TOP HEATING

In the process of heating the induction hob is absolutely not heated, but in case of long-time cooking the heating zone is heated by the warm pan itself.

DO NOT TOUCH THE COOKING AREA AFTER LONG-TIME COOKING.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

Every switch controls a cooking area.

The index over the knob indicates the area (front or back).

General switch /Power transformer

Position 0 Off

Position 1 minimum power

Position 2-9 intermediate power

Posizione 10 maximum power

Green light

Normal working

- Continuous light when the pan is on the cooking top
- Blinking light when the pan is not on the cooking top

STARTING

Turn the switch in the desired position.

The green light switches on and off.

The equipment is ready to work; after positioning the pan on the cooking area, the heating will happen automatically and the green light will be continually on.

3.3 ABNORMAL WORKING

3.3.1 Not working

The system is self-protected and it indicates the cases of improper working.

The malfunctions are displayed by a paced blinking of the light

SEE 2.9 ANALYSIS MALFUCTION

The causes can be:

- extended use of empty pans,
- extended use of improper pans,
- extended use of pans with oil and fat that have reached dangerous temperatures,
- overheating of the modulus of power due to a bad ventilation (DIRTY FILTER).

After removing the cause, let the appliance become cold and turn off the switch of the interested area and then try again

If the glass top should present chipping or breaking, do not use the appliance.

IN CASE OF DOUBTS TURN OFF THE EQUIPMENT AND CONTACT THE AFTER SALES SERVICE.

3.4 CLEANING

3.4.1 General prescriptions

The cleaning operations must be done only after having disconnected the switch placed upstream of the appliance.

The surface in stainless steel must be cleaned with non-abrasive detergents. Rinse abundantly and dry.

Do not use brushes, scrapers or steel wools.

IMPORTANT: DO NOT WASH THE EQUIPMENT WITH WATER JETS.

3.4.2 Daily

Before cooking it is suggested an accurate cleaning of the glass as, in the heating phase, corrosive phenomenon could start and this should damage the glass surface irreparably.

Use soft cloth and appropriate detergents (non-abrasive).

For more resistant and difficult dirt use the apposite razor blade scraper.

Dry and spread the apposite protective waxes.

3.4.3 Extraordinary

In case of long-time inactivity of the equipment, it is suggested to clean accurately the entire equipment, to dry it perfectly and to use specific products for the protection (waxes,oils, etc.).

3.4.3.1 Filter

The appliance is equipped with a filter placed in the entry of the cooling opening (inside the ambient base).

The obstruction of the filter provokes the malfunction and/or the block of the equipment.

It is suggested to wash the filter at least once a month.

Shorter periods of cleaning are necessary in case of very frequent use and/or particularly dusty environments.

	TABLE DES MATIERES	
1	DONNEES TECHNIQUES	Pag. 2
1.2	SPECIFICATIONS ELECTRIQUES	Pag. 2
2	INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATION	Pag. 22
2.1	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 22
2.2	INSTALLATION	Pag. 22
2.3	MISE EN PLACE	Pag. 22
2.4	MONTAGE	Pag. 22
2.4.1	MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON SUR BASE NEUTRE	Pag. 22
2.4.2	UNION D'APPAREILS	Pag. 22
2.4.3	MONTAGE DES APPAREILS EN PONT	Pag. 22
2.5	CONNEXIONS ELECTRIQUES	Pag. 22
2.5.1	CONNEXIONS A LA TERRE ET CONNEXIONS EQUIPOTENTIELLES	Pag. 22
2.6	CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	Pag. 22
2.7	INSTRUCTIONS POUR L'OPERATEUR	Pag. 23
2.8	ENTRETIEN ORDINAIRE	Pag. 23
2.9	ANALYSE DES MALFONCTIONNEMENTS	Pag. 24
3	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN	Pag. 25
3.1	AVERTISSEMENTS	Pag. 25
3.2	NORMAL FONCTIONNEMENT	Pag. 25
3.3	FONCTIONNEMENT ANORMAL	Pag. 25
3.3.1	NON FONCTIONNEMENT	Pag. 25
3.4	NETTOYAGE	Pag. 26
3.4.1	PRESCRIPTIONS GENERALES	Pag. 26
3.4.2	QUOTIDIENNE	Pag. 26
3.4.3	STAORDINAIRE	Pag. 26
3.4.3.1	FILTRE	Pag. 26

2 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

2.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs. L'installation doit être faite par des techniciens qualifiés selon les instructions du constructeur et conformément aux normes de sécurité en vigueur. **Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de ces obligations.**

Note - Les appareils sont conformes à la Norme CEI 61-50.

2.2 INSTALLATION

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel - Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.

2.3 MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air - L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés - La distance entre l'appareil et les parois environnantes doit être d'au moins 10 cm. En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite - Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme - L'appareil n'est pas apte à être encastré.

2.4 MONTAGE

Enlever la pellicule de protection couvrant les panneaux extérieurs. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié - Nivelier l'appareil en intervenant sur les pieds réglables - Si on l'installe seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol avec les brides prévues à cet effet (Fig. 5).

2.4.1 Montage de la table de cuisson sur base neutre (Fig. 3)

Pour réaliser le montage de la table de cuisson sur sa base neutre, effectuer les opérations suivantes :

Enlever le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson - Poser la table de cuisson sur sa base - Fixer les deux appareils en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la fig. 3 - Remonter le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.

2.4.2 Union avec mise en ligne des appareils (Fig. 2)

Procéder comme suit : Enlever le panneau de commandes de la table de cuisson - Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur - Fixer les appareils comme indiqué à la Fig. 2 en utilisant les vis prévues à cet effet.

SERIE 600

Appliquer le profile d'union à "U" sur les bordes latérales comme indiqué dans la Fig. 2.

2.4.3 Montage des appareils tables de cuisson en pont (Fig. 4)

Fixer les deux traverses de soutien **T** en utilisant les orifices pratiqués à cet effet sur les flancs des appareils contigus de soutien - Mettre soigneusement de niveau les deux appareils de soutien - Mettre la table de cuisson sur les traverses et enlever de celle-ci le panneau de commandes et le dossier - Fixer la table de cuisson aux traverses en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la Fig. 3 - Effectuer le fixage avec les appareils installés à côté comme indiqué à la Fig. 2 - Remonter le dossier et le panneau de commandes de la table de cuisson.

2.5 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué selon les normes en vigueur - Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données caractéristiques de plaque correspondent à celles du réseau de distribution - Le cordon d'alimentation doit être du type flexible, avec des caractéristiques non inférieures au type d'isolation en caoutchouc H05RN-F et doit être protégé par un tuyau métallique ou un matériau plastique rigide.


ACCES A LA SERRE-CABLE DE BRANCHEMENT

SERIE 600	SERIE 550 / 700 / 900 / 110 / 1400
De la partie postérieure enlevant le couvercle de la serre-câble	Ouvrir la porte du placard, enlever la porte filtre et démonter le panel fermeture du placard

Le cordon doit être relié au bornier comme indiqué dans le schéma électrique et bloqué par le serre-câble - En amont de l'appareil et à proximité immédiate de celui-ci doit être installé un interrupteur de protection omnipolaire ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cet interrupteur doit être installé dans l'installation permanente de l'édifice et doit être de portée adéquate (voir tableau annexe T1). Cet interrupteur doit garantir la protection contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de dispersion à la terre, conformément aux normes (intensité maximale du courant de dispersion admissible : 1mA/kW).

2.5.1 Connexion à la terre et connexions équipotentielles

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque ce dernier est correctement branché à une prise de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est donc nécessaire de connecter la

borne de terre marquée du symbole  sur le bornier de l'appareil, à l'installation générale de connexion à la terre. En outre, l'appareil doit être connecté à un système équipotentiel; on réalise cette connexion en utilisant la vis

prévue à cet effet, indiquée par le symbole .

2.6 COLLAUDO FUNZIONALE

Toutes les poignées en position '0'

Actionner l'interrupteur général à en amont de l'appareil

- Aucune lampes doit s'allumer
- On ne doit pas avoir absorption de puissance soit avec les casserole que sans.

Action une poignée par fois et vérifier chaque zone de cuisson:

Poignée position max.	Sans casserole	Allumage clignotante	lampe verte	Aucune absorption de puissance
Poignée position max.	Avec casserole	Allumage clignotante	lampe verte	Absorption maximale de puissance
Poignée position max.	En enlevant la casserole après 5 seconds	Allumage clignotante	lampe verte	Absorption maximale de puissance
Poignée en d'autres positions	Sans casserole	Allumage clignotante	lampe verte	Aucune absorption de puissance
Poignée en d'autres positions	Avec casserole	Allumage clignotante	lampe verte	Réduite absorption de puissance
Poignée en d'autres positions	En enlevant la casserole après 5 seconds	Allumage clignotante	lampe verte	Aucune absorption de puissance

Porter toutes les poignées au maximum avec les casseroles sur les points de cuisson et laisser fonctionner au moins 15 minutes. Contrôler que :

- Les lampes vertes soient allumées d'une façon continue
- Le ventilateur de refroidissement parte d'une façon régulière (sans vibrations ou bruits)
- La tension d'alimentation ne présente pas des variations supérieures au 5% entre la condition de l'appareil quand il est en fonctionnement ou arrêté (ligne extérieure pas apte)

2.7 INSTRUCTIONS POUR L'OPERATEUR

Illustrer et instruire avec l'aide du livret (partie pour l'opérateur) la façon correcte d'utilise, de nettoyage, et d'entretien de l'appareil

2.8 ENTRETIEN ORDINAIRE

L'appareil n'a pas besoin de particuliers entretiens.

Il est conseillé de vérifier :

- L'état de connexion surtout sur la serre- câble et sur le câble d'alimentation
- Répéter le collaude fonctional
- Vérifier l'état du filtre et du ventilateur de refroidissement

Illustrer au client les avantages de stipulation d'un contrat d'entretien

2.9 ANALYSE DES FAUTES

RECHERCHE DEFAILLANCE

Avant d'exécuter une intervention quelconque, vérifier que les inconvénients dénoncés ne dérivent pas de l'usage d'une casserole pas correcte. Pourtant exécuter un control fonctionnel avec une casserole sûre et de fonctionnalité prouvée.

INFORMATION TECHNIQUE

Le système de refroidissement du générateur est doué d'un automatisme qui insère le ventilateur quand la température du complexe est de presque 50°C

Si la température pour quelques défaillances continue à augmenter jusqu'à presque 70°C, l'automatisme commence à diminuer la puissance jusqu'à la débrancher.

En outre le système est doué d'une auto diagnostic de son intégrité.

Eventuels défaillances ne sont pas signalées d'un certain numéro de clignotements de la lampe.

La lampe fait toujours un clignotement long suivi d'un certain numéro de clignotements relatifs au problème qui est en train de se vérifier.

Numéro clignotements	DEFAILLANCE	POSSIBLE CAUSE	VERIFICATIONS ET INTERVENTIONS
	AUCUN RECHAUFFEMENT Lampe éteinte Toutes les zones de cuisson	Aucune alimentation	Vérifier les fusibles et/ou magnétothermique interrupteur extérieur Mesurer la tension sur la serre-câble de branchement
	AUCUN RECHAUFFEMENT Lampe éteinte Seulement certaines zones de cuisson	Interrupteur zone de cuisson	Mesurer la tension sur la sortie de l'interrupteur
1	AUCUN RECHAUFFEMENT	Casserole pas correcte ou mal positionnée	Contrôler le type de casserole et/ou sa position
2	AUCUN RECHAUFFEMENT Plan chaud Courant élevé sur l'inducteur	Casserolles pas correctes	Contrôler le type de casserole
3	TEMPERATURE ELEVÉE DU GÉNÉRATEUR	Filtre bouché	Nettoyage filtre
		Ventilateur de refroidissement bloqué	Contrôler l'efficacité du ventilateur
4	TEMPERATURE ELEVÉE ZONE DE CUISSON	Fonctionnement avec casserole vide	Enlever la casserole et laisser refroidir le système
5	DIFFICULTÉ DE RÉGULATION	Commandes défectueuses	Contrôler l'efficacité de l'interrupteur /potentiomètre
6	ELEVÉE TEMPERATURE DU GÉNÉRATEUR	Filtre bouché	Nettoyage filtre
		Ventilateur de refroidissement bloqué	Contrôler l'efficacité du ventilateur
7	SENSEUR TEMPERATURE	Senseur défectueux	Contrôler l'efficacité du ventilateur
10	ERRUR SUR LES CONNEXIONS	Rupture/manque de connexion/court-circuit du câblage	Contrôler l'efficacité du câblage

3 INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

3.1 AVERTISSEMENTS

L'appareil doit être destiné exclusivement à la cuisson des aliments; par conséquent, tout autre type d'emploi est à considérer impropre. Il est destiné à l'emploi industriel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé. L'installation et l'éventuelle adaptation à une autre tension d'alimentation électrique (si elle est prévue) ne doivent être effectuées que par des installateurs qualifiés sur le plan professionnel et autorisés. En cas de panne, débrancher l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil. Pour toute réparation, s'adresser aux Centres d'Après-Vente autorisés et exiger des pièces de rechange originales.

L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.

EMPLOI - Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer soigneusement toutes les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments.

3.2 FONCTIONNEMENT NORMAL

CONSEILS DE CUISSON

Comme tous les nouveaux systèmes de travail, même l'utilisation du plan de cuisson à induction doit être apprise d'une façon qu'il faut conformer les propres habitudes au système même. Il faut toujours considérer que le système de réchauffement à induction transfère son énergie directement au fond de la casserole.

A l'extinction de l'appareil on a l'interruption presque immédiate de la cuisson (on peut vérifier cet effet avec une casserole qui contient de l'eau ; si l'appareil est alimenté, on a une ébullition très forte qui va s'éteindre au moment de l'extinction de l'appareil)

On doit faire particulière attention à l'utilisation d'une casserole vide du moment que le système la chauffe vite.

En cas d'échauffement d'huiles ou gras, il faut contrôler continuellement le procès de cuisson pour éviter surchauffage ou brûlure de l'huile ou du gras.

POSITIONNEMENT DES CASSEROLES

On suggère de poser les casseroles d'une façon concentrique à la zone de cuisson : ceci pour avoir un échauffement uniforme du fond de la casserole.

En cas on veut des zones inégales de température du fond, la casserole doit être déplacée par rapport au centre de la zone de cuisson; en ce cas-là on obtient le débit de la puissance maximale. Plusieurs casseroles peuvent être positionnées sur la zone de cuisson.

Un déplacement exagéré par rapport au centre de la zone de cuisson provoque le non-reconnaissance de la casserole et en conséquence l'extinction de l'échauffement.

CASSEROLES

Le plan à induction fonctionne d'une façon optimale quand on utilise des casseroles correctes. Casseroles pas appropriées peuvent fonctionner avec rendement inférieur ou ne pas fonctionner.

Pour vérifier si la casserole est appropriée, on peut utiliser un aimant qui devrait s'attacher facilement au fond de la casserole même.

IDENTIFICATION DE LA CASSEROLE

Le plan de cuisson à induction débite énergie seulement quand on place une casserole sur la zone échauffement.

Le système automatique intérieur examine toutes les 2 seconds la présence de la casserole. Pourtant on doit considérer ce temps quand on va placer une casserole sur le plan.

Même dans la phase de déplacement, le système présente un retard de presque 5 seconds avant de couper l'alimentation. Le système ne relève pas casserole d'un diamètre inférieur à 120 mm.

RECHAUFFEMENT DU PLAN

Dans le procès d'échauffement à induction, le plan n'est absolument réchauffé mais en cas de longues cuissons la zone de réchauffement peut être chauffée par les casseroles chaudes.

EVITER DE TOUCHER LA ZONE DE CUISSON APRES LONGUES PROCES DE CUISSON

DESCRIPTION COMMANDES

Chaque interrupteur commande une zone de cuisson.

L'index posé sur le bouton indique la zone (antérieure ou postérieure)

Interrupteur général/variable de puissance

Position 0 Eteint

Position 1 puissance minimale

Position 2-9 puissances intermédiaires

Position 10 puissance maximale

Lampe verte

Fonctionnement normale

- Allumage continu avec casserole positionnée sur le plan de cuisson
- Clignotant quand la zone de cuisson restera allumée continuellement

MISE EN FONCTION

Turner l'interrupteur dans la position désirée

La lampe verte s'allume et s'éteint.

L'appareil est prêt pour fonctionner ; la position de la casserole sur la zone de cuisson adviendra automatiquement l'échauffement et la lampe restera allumée continuellement.

3.3 FONCTIONNEMENT ANORMAL

3.3.1 NON-FONCTIONNEMENT

Le système est auto-protégé et il signale les cas de fonctionnement incorrect.

Ces mal fonctionnements sont signalés d'un clignotement cadencé de la lampe.

VOIR POINT 2.9 ANALYSE MALFONCTIONNEMENT

Les causes peuvent être:

- Usage prolongé de casseroles vides
- Usage prolongé de casseroles pas adaptées
- Usage prolongé de casseroles avec huiles et gras qui sont arrivés à températures dangereuses

- Surchauffage du module de puissance dû à une mauvaise ventilation (filtre sale)

Après la solution du problème laisser refroidir l'appareil et éteindre la zone intéressée avec l'interrupteur et donc essayer de nouveau.

Si le plan en verre présentait ébrèchement ou rupture, ne pas utiliser l'appareil

**EN CAS DE DOUTES, ETEINDRE L'APPAREIL ET
CONTACTER L'ASSISTANCE TECHNIQUE**

3.4 NETTOYAGE

3.4.1 PRESCRIPTIONS GENERALES

Les opérations de nettoyage doivent être faites seulement après avoir inséré l'interrupteur qui se trouve en amont de l'appareil.

Les surfaces en acier inox doivent être nettoyées avec détergents pas abrasives et abondamment rincées et séchées

Ne pas utiliser brosses, pailles de fer et ébarboirs.

**IMPORTANT : NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AVEC
JETS D'EAU**

3.4.2 QUOTIDIEN

On conseille un quotidien nettoyage du verre avant chaque cuisson du moment que, dans la phase de réchauffement, on peut déclencher des phénomènes corrosifs qui endommagent irréparablement la surface du verre.

Utiliser chiffons moelleux et détergents adaptés (NON ABRASIFS)

Pour saletés plus difficiles et résistantes, utiliser un approprié ebarboir à lame.

Sécher et appliquer les appropriées cires protectives.

3.4.3 STRAORDINAIRE

En cas de longue inactivité de l'appareil on conseille un soigné nettoyage de l'appareil entier, un parfait séchage et l'usage de produits spécifiques de protection (cires, huile, etc.)

3.4.3.1 FILTRE

L'appareil est doté d'un filtre posé à l'entrée de la bouche de refroidissement (à l'intérieur du placard)

L'engorgement de ce filtre provoque le mal fonctionnement ou le bloc de l'appareil. On conseille de laver ou substituer le filtre au moins chaque mois.

Des periods plus brefs sont nécessaires en cas d'usage très fréquents et/ou des milieux particulièrement poussiéreux ou barbouillants.

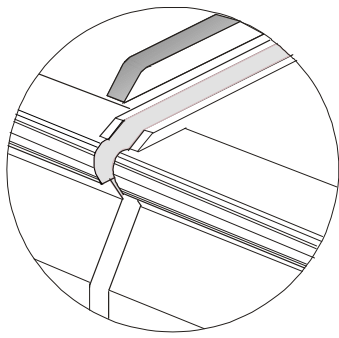


Fig.1 - Abb. 1

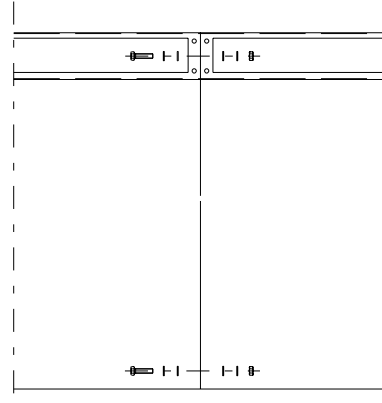


Fig.2 - Abb. 2

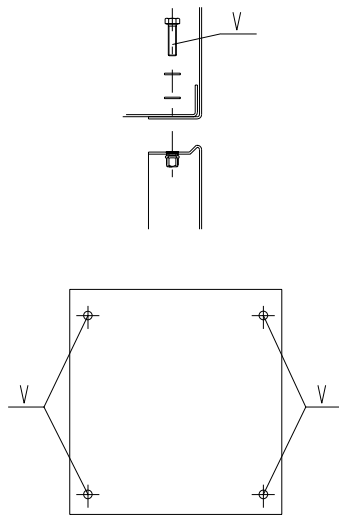


Fig.3 - Abb.3

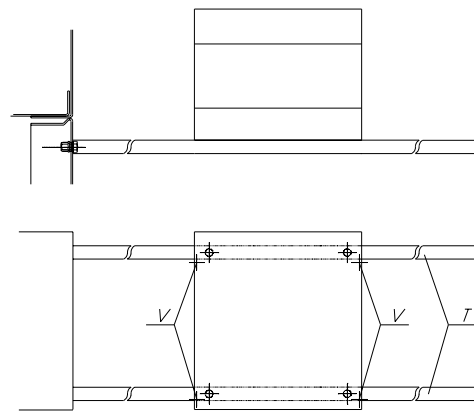


Fig.4 - Abb. 4

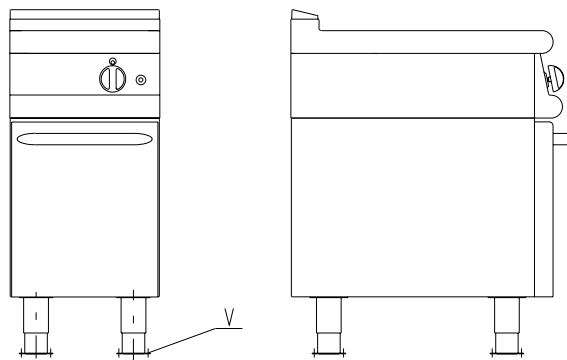
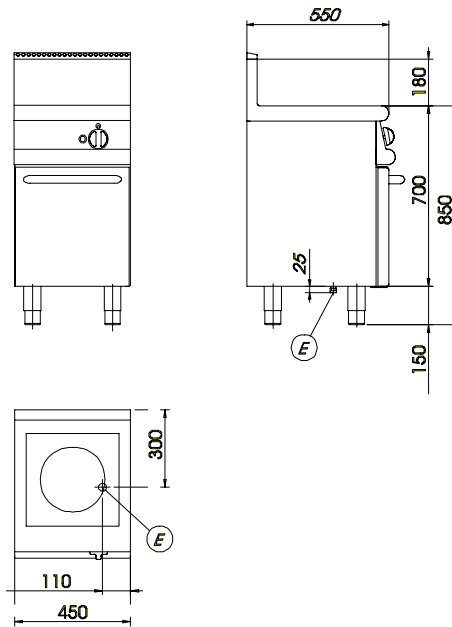


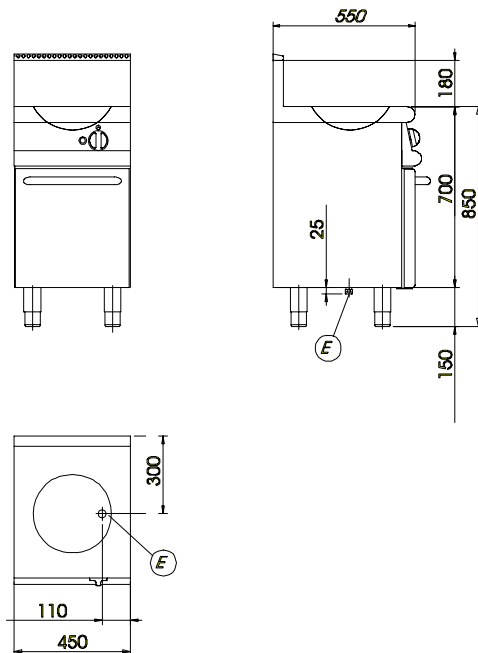
Fig.5 - Abb.5

SERIE 550

803221935



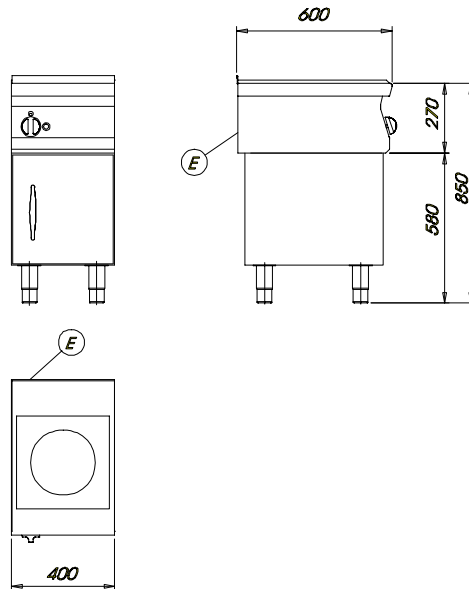
803221035



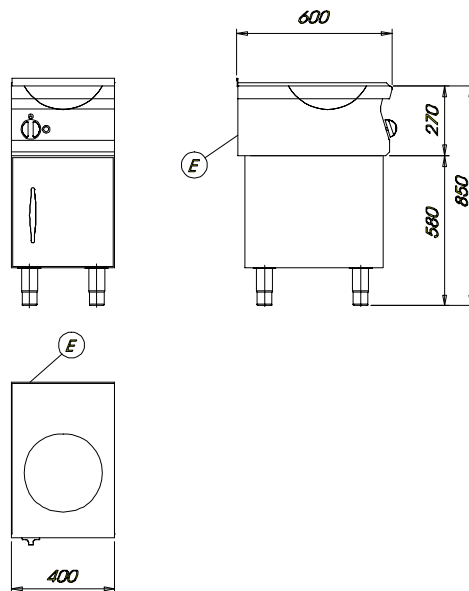
(E) INGRESSO CAVO ELETTRICO

SERIE 600

803651925



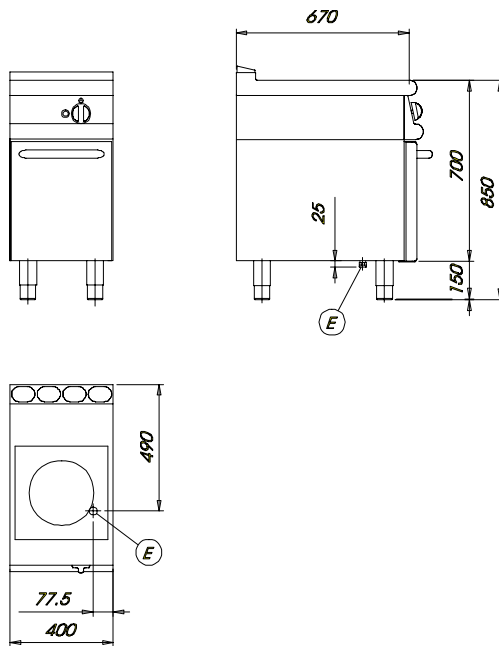
803651025



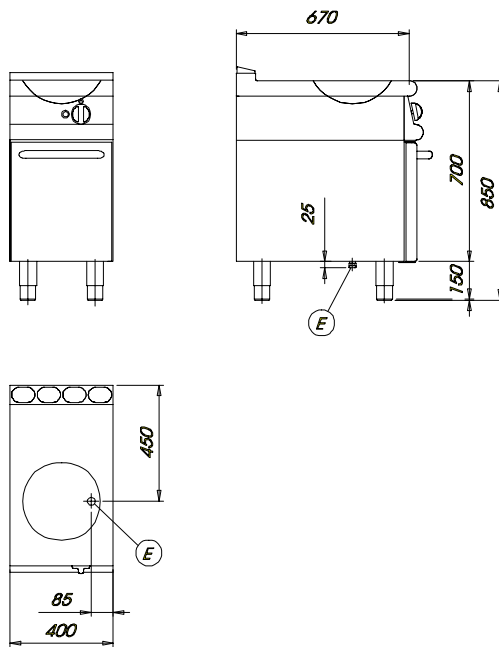
(E) INGRESSO CAVO ELETTRICO

SERIE 700

803111925



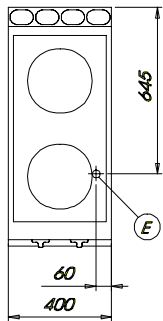
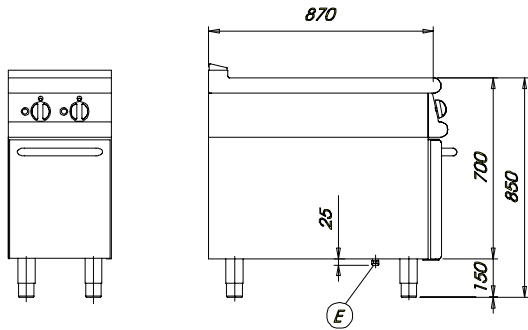
803111025



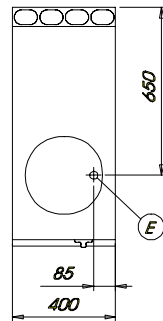
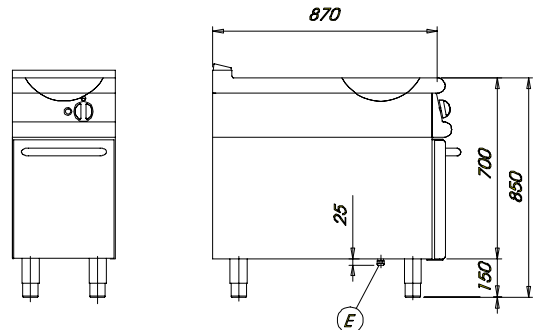
(E) INGRESSO CAVO ELETTRICO

SERIE 900

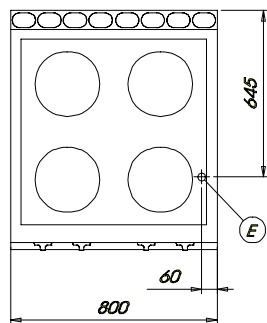
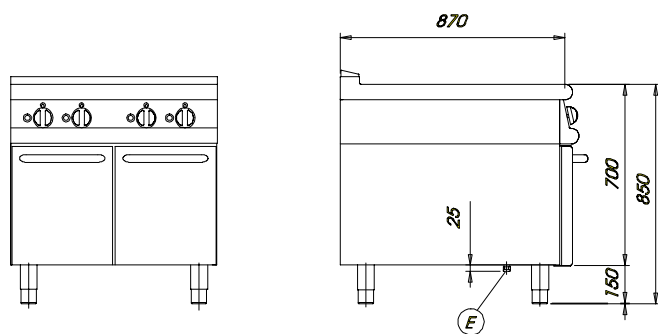
803121925



803121025



803121945



(E) INGRESSO CAVO ELETTRICO

SERIE 1100

803221925

