



LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
 الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

Cod. 8886002	Rev. 00	12/2024
--------------	---------	---------

1.	AVVERTENZE GENERALI	4
2.	INSTALLAZIONE	4
2.1	Messa in opera.....	4
2.2	Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	4
2.3	Installazione	5
2.4	Allacciamento elettrico	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.	ISTRUZIONI D'USO	5
3.1	ISTRUZIONI D'USO DEL PIANO IN VETROCERAMICA STANDARD	5
3.2	ISTRUZIONI D'USO DEL PIANO IN VETROCERAMICA CON SISTEMA DI RILEVAMENTO PENTOLA "PR"	5
3.3	AVVERTENZE GENERALI	6
4.	MANUTENZIONE	7
4.1	Pulizia e cura.....	7
4.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento	7
4.3	Comportamento in caso di guasto	7
4.4	Manutenzione.....	7
1.	GENERAL INSTRUCTIONS	8
2.	INSTALLATION.....	8
2.1	Prior to installation	8
2.2	Law prescriptions regulations - instructions	8
2.3	Installation	9
2.4	Electrical connection	9
3.	OPERATING INSTRUCTIONS.....	9
3.1	INSTRUCTIONS FOR USE OF THE STANDARD GLASS CERAMIC	9
3.2	INSTRUCTIONS FOR USE OF THE GLASS CERAMIC HOB WITH "PR" PAN DETECTION SYSTEM	9

3.3. GENERAL WARNINGS	10
4. MAINTENANCE	11
4.1 Cleaning and care	11
4.2 Action in the case of prolonged disuse	11
4.3 Action in the event of a fault.....	11
4.4 Maintenance.....	11
1. AVERTISSEMENTS GENERAUX	12
2. INSTALLATION.....	12
2.1 Mise en oeuvre.....	12
2.2 Dispositions de la loi, règle technique et directive	13
2.3 Installation	13
2.4 Branchement électrique	13
3. MODE D'EMPLOI	13
3.1 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA VITROCÉRAMIQUE	13
3.2 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA VITROCÉRAMIQUE AVEC SYSTÈME DE DÉTECTION DE POT « PR »	14
3.3 AVERTISSEMENTS.....	14
4. ENTRETIEN	15
4.1 Nettoyage et entretien.....	15
4.2 Instructions d'arrêt prolongé	15
4.3 Instructions en cas d'anomalie.....	15
4.4 Manutention	15
1. ALLGEMEINE HINWEISE	16
2. INSTALLATION.....	16
2.1 Aufstellung	16
2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien	17
2.3 Installation	17
2.4 Elektroanschluss	17
3. BEDIENUNGSHINWEISE	17
3.1 GEBRAUCHSANLEITUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES.....	17
3.2 GEBRAUCHSANLEITUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES MIT „PR“-PFANNEN-ERKENNUNGSSYSTEM	18
3.3 Warnungen	19
4. WARTUNG.....	19
4.1 Reinigung und pflege	19
4.2 Längerer Betriebsstillstand	19
4.3 Betriebsstörungen	19
4.4 Wartung.....	19
1. INSTRUCCIONES GENERALES	20
2. INSTALACIÓN	20
2.1 Antes de la instalación	20
2.2 Reglamentos de prescripciones legales – instrucciones	20
2.3 Instalación	20
2.4 Conexión eléctrica.....	21
3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	21
3.1 INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA	21
3.2 INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA CON SISTEMA DE DETECCIÓN DE OLLAS “PR”	21
3.3 ADVERTENCIAS	22

4. MANTENIMIENTO	23
4.1 Limpieza y cuidado.....	23
4.2 Acción en caso de desuso prolongado	23
4.3 Acción en caso de avería.....	23
4.4 Mantenimiento.....	23
2. تركيب	23
2.1 تنفيذ	23
2.2 أحكام القانون واللوائح والتوجيهات التقنية	24
2.3 التثبيت	24
2.4 الاتصال الكهربائية	24
3. تعليمات للاستخدام	24
4. صيانة	25
4.1 تنظيف و الرعاية	25
4.2 السلوك في حالة انقطاع لفترة طويلة من العملية	25
4.3 السلوك في حالة الفشل	25
4.4 الصيانة	25
TABELLA 1 – TABLE 1 – TABELLE 1 – TABLA 1 – الجدول 1	25
SCHEMA ELETTRICO– WIRING DIAGRAM – SCHÉMA DE CÂBLAGE – DIAGRAMA DE CABLEADO	25

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

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

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato. In conformità alle norme vigenti inoltre vanno rispettate le disposizioni antincendio.

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

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione o con generatori di vapore.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Messa in opera

Il trasporto e la movimentazione delle apparecchiature prima dell'installazione deve essere fatto in conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e per evitarne il danneggiamento.

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, p.e. benzina; per nessun motivo usare sostanze abrasive. Regolare i piedini dell'apparecchio, l'apparecchio deve essere a bolla.

L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili. Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa-aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Assicurarsi che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

Installare l'apparecchio ad almeno 15 cm dalle pareti in materiale combustibile.

Apparecchi con peso inferiore ai 40 kg, sono forniti di staffa di fissaggio o piedini flangiati e vanno ancorati al pavimento, o comunque ad una superficie orizzontale fissa, con vite e tassello.

2.2 Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

- Prescrizione antinfortunistica vigente.
- Prescrizione VDE vigente.

2.3 Installazione

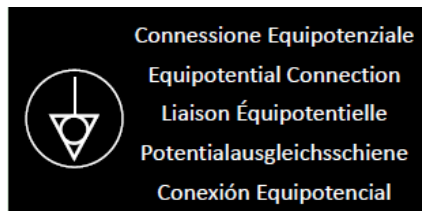
L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad un'installazione errata o non conforme. **ATTENZIONE:** Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere, a monte dello stesso, un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete: questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

2.4 Allacciamento elettrico

Il cavo di allacciamento prescelto deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN F ed avere una sezione adeguata all'apparecchio, come riportato nella tabella modelli sottostante.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio



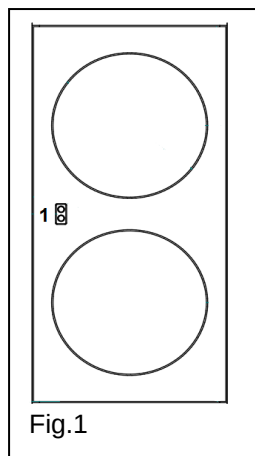
EQUIPOTENZIALE L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Eseguire il collegamento utilizzando il morsetto predisposto e contrassegnato sul fianco dell'apparecchio dal simbolo internazionale in figura.

ATTENZIONE! Il costruttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

3. ISTRUZIONI D'USO

AVVISO IMPORTANTE PER IL PRIMO UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA:

L'isolante termico dell'apparecchiatura e gli eventuali residui grassi della lavorazione possono produrre fumi e/o vapori, non nocivi alla salute. Consigliamo quindi al primo utilizzo di riscaldare l'apparecchiatura eccezionalmente a vuoto (senza pentola) per non più di 10 minuti alla massima impostazione e di aerare il locale durante questa prima operazione. Durante il primo periodo di funzionamento del piano si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.



L'apparecchio è dotato di zone di cottura di diametro e potenza che variano secondo il modello, le posizioni ottimali sono contrassegnate tramite le serigrafie sul vetro, il riscaldamento avviene soltanto all'interno di queste serigrafie (Fig.1).

Per ottenere un buon rendimento e ridurre il consumo di energia elettrica, è indispensabile utilizzare solo pentole e tegami adatti alla cottura elettrica (osservate le sigle sul fondo delle stesse): il loro fondo deve essere molto spesso e perfettamente piano. Il diametro delle pentole non deve essere superiore al diametro del cerchio sul piano di cottura; se è minore si avrà uno spreco di energia, se è troppo grande non si avrà una cottura omogenea. Inoltre, prima del loro utilizzo, il fondo delle pentole deve essere pulito ed asciutto, così come il piano di cottura.

ATTENZIONE: I fogli di alluminio e i recipienti in plastica non devono essere posti sulle superfici calde. Le superfici in vetroceramica non devono essere utilizzate per appoggiare oggetti.

3.1 ISTRUZIONI D'USO DEL PIANO IN VETROCERAMICA STANDARD

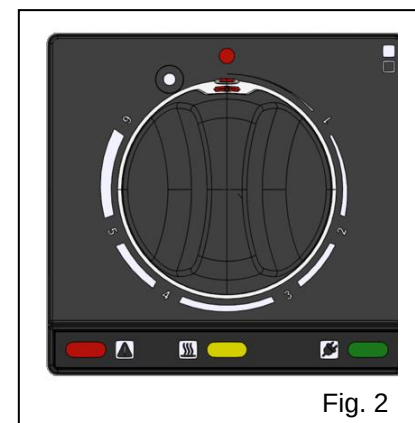


Fig. 2

Per eseguire la cottura, dopo aver posto la pentola sulla zona prescelta, regolare la corrispondente manopola (Fig.2) posta sul frontale:

- Posizione ● = spento;
- Posizione 1 = potenza minima;
- Posizione 6 = potenza massima.

Si accende la luce spia verde che indica che la resistenza è in funzione.

Ruotando la manopola in posizione ● e facendo scattare la molla, si accende anche la zona resistenza; a questo punto regolerete la potenza di entrambe le resistenze con la stessa manopola.

Per spegnere la zona, posizionare la manopola su ●.

Riposizionando poi la manopola tra 1 e 6, lavorerete soltanto con la resistenza interna, fino a quando non farete nuovamente le operazioni di cui sopra.

3.2 ISTRUZIONI D'USO DEL PIANO IN VETROCERAMICA CON SISTEMA DI RILEVAMENTO PENTOLA "PR"

Per eseguire la cottura, dopo aver posto la pentola sulla zona prescelta, regolare la corrispondente manopola (Fig.2) posta sul frontale:

Posizione ● = spento;
Posizione 1 = potenza minima;
Posizione 6 = potenza massima.

Si accende la luce spia verde che indica che la resistenza è in funzione.

Per spegnere la zona, posizionare la manopola su ●.

Girando la manopola di comando la resistenza si accende indipendentemente dalla presenza della pentola, questa funzione permette di testare, preriscaldare e regolare la zona prima dell'utilizzo.

In questa maniera il sistema elettronico verrà bypassato finché il sistema rileverà una pentola posizionata sulla zona di cottura, solo da quel momento in poi, il sistema di rilevamento comincerà a funzionare regolarmente.

Rilevamento della temperatura interna

Durante il funzionamento, è attivo un controllo delle temperature sulla scheda elettronica.

Se la temperatura della scheda supera i 100°C interviene una protezione di sicurezza e il relè principale verrà disattivato, dando i rispettivi segnali di errore per alta temperatura (4 lampeggi).

PENTOLE IDONEE PER LA COTTURA

Ogni resistenza ha un sensore adeguato al proprio diametro; le pentole utilizzate devono essere posizionate in centro alla zona e rispettare il diametro di riscaldamento, in modo di mantenere i coefficienti di resa il più alti possibile, le sue funzionalità e le temperature interne e circostanti il più basse possibili.

Il diametro della base delle pentole non deve mai essere inferiore al 20% del diametro della resistenza, altrimenti il sistema potrebbe non identificare la pentola, surriscaldare i manici e i componenti e provocare dei danni irreversibili al sistema.

Il sistema di rilevamento pentole permette l'utilizzo di qualunque pentola metallica: ferro, acciaio, acciaio inossidabile, compound, alluminio, rame, ghisa, acciai smaltati. Per motivi di sicurezza, non riconosce materiali diversi da questi, né di diametri inferiori, per evitare accensioni accidentali con cucchiari, mestoli o altro.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio non si accende e le spie sono spente

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente, il circuito aperto, le protezioni dell'impianto saltate.

La spia di funzionamento lampeggia ogni 0,5 secondi ma non scalda

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura. Sostituire la pentola.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo. Sostituire la pentola.

La spia di funzionamento resta accesa ma non scalda

- Resistenza danneggiata
- Scheda elettronica danneggiata
- Settaggio antenna sbagliato

La spia di funzionamento fa una serie di lampeggi ("lampeggio" + 3 secondi di pausa)

- Pentola non rilevata
- ● Antenna guasta
- ● ● Scheda guasta
- ● ● ● Sovratemperatura scheda
- ● ● ● Impostazione DIP-SWITCH errata

Impostazioni DIP-SWITCH (una diversa impostazione, non valida, provoca segnalazione di errore)

1	2	3	4	Significato:
OFF	OFF	OFF	OFF	Rilevamento disabilitato, relè sempre attivo
OFF	OFF	OFF	ON	Setup ø150 e ø180mm
OFF	OFF	ON	OFF	Setup ø230mm
OFF	OFF	ON	ON	Setup ø280mm
OFF	ON	OFF	OFF	Setup ø300mm

3.3 AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE (Fig.1): Fate molta attenzione in quanto dopo l'uso la zona rimane calda per un certo tempo, anche se spenta (calore residuo), evitare quindi di appoggiarvi le mani.

Se si porta l'indice della manopola sulla posizione ●, la spia di calore residuo (1), che si trova in un riquadro sul vetro, rimane accesa indicando per un certo tempo che la relativa zona di cottura è ancora calda. Durante questo periodo non eseguire la manutenzione e/o la pulizia del piano.

Il maggior pregio della cottura con vetroceramica è la rapidità di raggiungimento della temperatura di cottura. Non serve lasciare acceso il piano tutto il giorno, è sufficiente accenderlo al momento dell'utilizzo oppure lasciarlo acceso al minimo. Il piano cottura non deve restare acceso a vuoto, specialmente al massimo, senza aver appoggiata alcuna pentola contenente cibo che ne assorba il calore (eccezione fatta per la prima messa in funzione). Queste regole se seguite, permetteranno di evitare sprechi di calore ed energia, ottenendo così il massimo rendimento del piano di cottura.

AVVERTENZA: La superficie di cottura è resistente, ma non infrangibile e potrebbe venire danneggiata da oggetti duri e appuntiti se dovessero cadervi sopra il piano con una certa forza.

ATTENZIONE: Non utilizzare l'apparecchio se la superficie del piano presenta rotture, incrinature o crepe. Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e mettersi in contatto con il Servizio Assistenza.

4. MANUTENZIONE

4.1 Pulizia e cura

IMPORTANTE: Prima di qualsiasi manutenzione o pulizia, **DISINSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIATURA**.

Per una lunga durata dell'apparecchio è indispensabile eseguire frequentemente un'accurata pulizia generale tenendo conto dei seguenti consigli:

Le parti in acciaio devono essere lavate con acqua calda e detersivo neutro. Non usare detersivi abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

Macchie o depositi sulla superficie del vetro devono essere eliminati rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepida (attenzione alle scottature) e comunque prima di un riutilizzo del piano.

In caso di deposito leggero e fresco passare con un panno soffice ed inumidito, mentre in caso di deposito consistente o incrostazioni, inumidire leggermente (non spruzzare troppa acqua e comunque sempre a piano completamente disinserito elettricamente) il deposito e passare con un panno.

Se l'applicazione di questi consigli non sarà sufficiente, attendere il raffreddamento completo del piano e quindi l'utilizzo di prodotti idonei e mai abrasivi.

Terminata la pulizia, asciugare completamente il piano e impiegare un prodotto specifico per vetro ceramico che, depositando una velata pellicola sulla piastra, ne protegga la superficie.

ATTENZIONE: Non pulire mai l'apparecchiatura con o sotto un getto d'acqua o con pulitori a vapore in quanto l'umidità potrebbe penetrare nelle parti elettriche interne e causare danni alle persone. Non versare mai acqua fredda direttamente sulla piastra ancora calda.

4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento

Staccare la corrente e pulire accuratamente l'apparecchio come da istruzioni.

4.3 Comportamento in caso di guasto

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, staccare la corrente mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

4.4 Manutenzione

Qualsiasi lavoro di manutenzione è da far eseguire esclusivamente a personale qualificato.

Prima di iniziare una manutenzione togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

I componenti difettosi devono essere sostituiti con originali, forniti direttamente dalla casa costruttrice.

GLASS CERAMIC COOKERS

INSTRUCTION, USE AND MAINTENANCE BOOKLET

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of electricity mains.

This type of equipment is intended to be used for commercial applications, such as restaurant kitchens, canteens, hospitals, commercial enterprises but it is not intended for the production of continuous mass of food.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the electricity supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff.

The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective earthing system as laid down by current electrical safety regulations.

This fundamental safety requirement has to be checked and, in case of doubt, an accurate check on the system by professionally qualified staff requested. The manufacturer cannot be considered liable for any damage caused by failure to earth the system.

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high-pressure jets of water or steam cleaner.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless-steel surfaces have to be kept properly clean.

Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can be used in the direction of the satin finish.

If you don't use the equipment for long periods, wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN NO MORE OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Prior to installation

Transport and handling of the equipment prior to installation must be done in accordance with applicable rules on safety at work and to prevent damage.

Before the installation, take away the equipment from its packing. Some pieces are protected with a plastic film that must be taken away with care. If some residuals of glue remain on the surfaces take care to remove it acting with right substances, like gasoline, and never with abrasive substances.

Fit up the feet on the equipment. The equipment must be leveled (the feet are adjustable for height). Make sure of the backing plate solidity.

The master switch or the socket must be near the equipment and within easy reach. The installation of an exauste hood over the equipment is advisable. Take care to observe all fire-fighting law prescriptions. Install the appliance at minimum 15 cm from walls in combustible material.

Appliances having weight less than 40 kg, are provided with mounting bracket or flanged legs and should be anchored to the floor, or in any case to a fixed horizontal surface, with screw and dowel.

2.2 Law prescriptions regulations - instructions

The installation must be executed complying the following rules:

Accident preventions rules in force.

Prescription VDE in force.

2.3 Installation

Installation, start-up and maintenance of the appliance must be performed by qualified staff. All work required for installation must be performed in accordance with the laws in force. The manufacturer declines all responsibility in the event of malfunctioning due to incorrect or non-conforming installation.

CAUTION! As per international regulations, during connection of the appliance a device is to be provided upstream of the same in order to disconnect the appliance, on an omnipolar basis, from the mains. This device must have an opening of the contacts of at least 3 mm.

2.4 Electrical connection

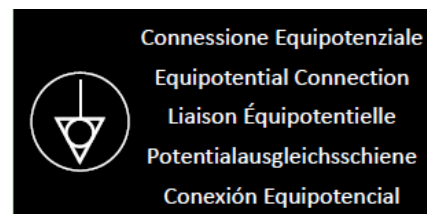
The connection cable must have the following features:

it must be at least H05 RN F and with an adequate section for the appliance, as shown in the model table below.

If the power cord is damaged, to prevent any risk, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case by a person with similar qualifications,

EQUIPOTENTIAL The appliance is to be connected in an equipotential system.

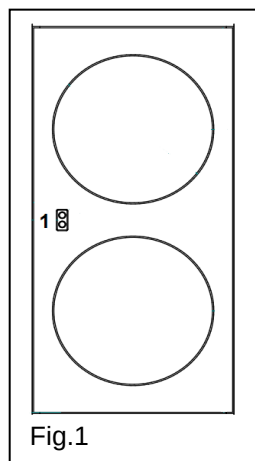
Make the connection using the terminal prepared and marked on the side of the appliance by the international symbol in the figure.



CAUTION! The manufacturer is not responsible, and does not compensate under guarantee, damage caused by inadequate and not conforming to the instruction's installation.

3. OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT NOTICE FOR THE FIRST USE OF THE CERAMIC HOB:



The equipment thermal insulation and eventual processing grease may produce fumes and / or vapors, not harmful to health. Therefore, we recommend for the first use to exceptionally turn on the equipment without pot and heat for no more than 10 minutes at the maximum power, ventilate the room during this operation.

During the first period of use of the hob, you might notice an acrid or burning smell, it completely disappears after the next two or three runs.

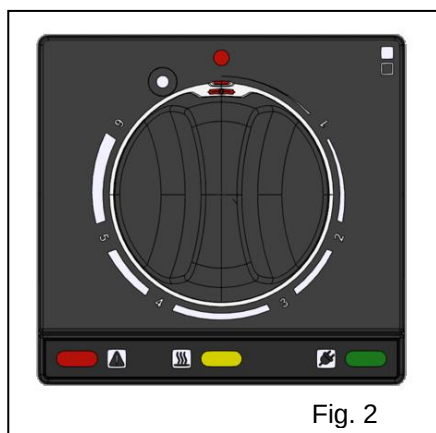
The diameter and power of the cooking zones depend on the model of the appliance.

The optimal positions are marked by silkscreens on the glass, heating occurs only inside these silkscreens (Fig.1).

To obtain good performance and reduce electricity consumption, it is essential to use only pots and pans suitable for electric cooking (observe the abbreviations on the bottom of the same): their bottom must be very thick and perfectly flat. The diameter of the pots must not be greater than the diameter of the circle on the hob; if it is smaller, energy will be wasted, if it is too large, cooking will not be uniform. Furthermore, before using them, the bottom of the pots and pans must be clean and dry, as well as the hob.

WARNING: Aluminum foil and plastic containers must not be placed on hot surfaces. Glass-ceramic surfaces must not be used to support objects. Do not place the aluminum foil and plastic containers on hot surfaces. Do not use in any case the hob to lay objects.

3.1 INSTRUCTIONS FOR USE OF THE STANDARD GLASS CERAMIC



To cook, after placing the pan on the chosen zone, adjust the corresponding knob (Fig.2) on the front:

Position ● = off;

Position 1 = minimum power;

Position 6 = maximum power.

The green indicator light turns on, indicating that the heating element is working.

Turn the knob to the ● position and release the spring: the second heating element also turns on. At this point, you can adjust the power of both heating elements with the same knob.

To turn off the zone, position the knob on ●.

By repositioning the knob between 1 and 6, you will only work with the internal heating element, until you repeat the above operations.

3.2 INSTRUCTIONS FOR USE OF THE GLASS CERAMIC HOB WITH "PR" PAN DETECTION SYSTEM

To cook, after placing the pan on the chosen zone, adjust the corresponding knob (Fig.2) on the front:

Position ● = off;

Position 1 = minimum power;

Position 6 = maximum power.

The green indicator light comes on to indicate that the resistance is working.
To turn off the zone, set the knob to ●.

By turning the control knob, the resistance turns on regardless of the presence of the pan; this function allows you to test, preheat and adjust the zone before use.

In this way, the electronic system will be bypassed until the system detects a pan positioned on the cooking zone; only from that moment on will the detection system begin to function regularly.

Detection of the internal temperature

During operation, a temperature control is active on the electronic board.

If the board temperature exceeds 100°C, a safety protection intervenes and the main relay will be deactivated, giving the respective high temperature error signals (4 flashes).

SUITABLE COOKING PANS

Each resistance has a sensor suitable for its diameter; the pots used must be positioned in the center of the area and respect the heating diameter, in order to keep the performance coefficients as high as possible, its functionality and the internal and surrounding temperatures as low as possible.

The diameter of the base of the pots must never be less than 20% of the diameter of the resistance, otherwise the system may not identify the pot, overheat the handles and components and cause irreversible damage to the system.

The pot detection system allows the use of any metal pot: iron, steel, stainless steel, compound, aluminum, copper, cast iron, enameled steel. For safety reasons, it does not recognize materials other than these, nor smaller diameters, to avoid accidental switching on with spoons, ladles or other.

TROUBLESHOOTING

The appliance does not turn on and the lights are off

- The appliance is not connected to the mains correctly.
- The fuse is missing, the circuit is open, the system protections have tripped.

The operation light flashes every 0.5 seconds but does not heat

- The pan is missing from the hob.
- The pan is not compatible with the hob. Replace the pan.
- The diameter of the bottom of the pan is too small. Replace the pan.

The operation light stays on but does not heat

- Damaged resistance
- Damaged electronic board
- Incorrect antenna setting

The operation light flashes a series of times ("flashing" + 3 seconds pause)

- Pot not detected
- ● Faulty antenna
- ● ● Faulty board
- ● ● ● Board overheating
- ● ● ● Incorrect DIP-SWITCH setting

DIP-SWITCH settings (a different, invalid setting causes an error message)

1	2	3	4	Significato:
OFF	OFF	OFF	OFF	Rilevamento disabilitato, relè sempre attivo
OFF	OFF	OFF	ON	Setup ø150 e ø180mm
OFF	OFF	ON	OFF	Setup ø230mm
OFF	OFF	ON	ON	Setup ø280mm
OFF	ON	OFF	OFF	Setup ø300mm

3.3. GENERAL WARNINGS

WARNING (Fig.1):

Be very careful because after use the area remains hot for a certain time, even if it is turned off (residual heat). Avoid placing your hands on it. If you turn the knob to the ● position, the residual heat indicator (1), which is located in a box on the glass, remains on for a certain time indicating that the relevant cooking area is still hot. During this period, do not perform maintenance and/or cleaning of the hob.

The most valuable of cooking with cooking hob is the fast reaching of the cooking temperature. No need to leave the hob on throughout the day, simply turn it on at the time of use, or leave it on the minimum (position 1).

The hob must not remain on without a pan containing food that absorbs the heat (except for the first start-up).

If you follow these rules, you will save energy and obtain the maximum performance of the hob.

WARNING: The cooking surface is resistant, but breakable and damageable from hard and sharp objects if they fall onto the glass.

WARNING: Do not use the appliance if the surface has cracks or crevices, immediately disconnect the device from the power supply and contact the technical service.

4. MAINTENANCE

4.1 Cleaning and care

When cleaning don't wash the equipment with direct water spout or steam cleaner.

After work, the unit must be cleaned thoroughly. The daily cleaning ensures perfect operation and longer life of the appliance.

Before you start cleaning, disconnect the device from the network.

The cleaning must be executed when the equipment is cold.

Remove all removable parts of the oven and wash them separately.

The steel parts should be washed with hot water and neutral detergent. Do not use abrasive or corrosive cleaning agents that could damage the steel. Stains or deposits on the surface of the glass must be removed quickly, preferably with still warm (attention to burns) and before reuse the hob. In the case of light and fresh deposit use a soft, damp cloth, while in case of large scale deposit dampen the surface (do not spray too much water, and always completely switched off the hob) and wipe with a cloth. If the application of these recommendations will not be enough, wait for complete cooling of the surface and use suitable and never abrasive products. After cleaning, dry the surface and use a specific product for the ceramic glass, which deposits a veiled film to protect the surface.

4.2 Action in the case of prolonged disuse

Clean and dry with care and disconnect the electric supply.

4.3 Action in the event of a fault

Switch off the equipment, disconnect the electric supply and call the technical service.

4.4 Maintenance

Maintenance must be executed by qualified personnel. Before the maintenance take away the plug or release the master switch. Defective components must be replaced with original, provided directly by the manufacturer.

CUISINIÈRES ELECTRIQUE VITROCERAMIQUE

NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution de l'électricité.

Ce type d'équipement est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple, les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux, les entreprises commerciales, mais ne sont pas destinés à la production de masse continue de nourriture.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé.

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une prise de terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur.

Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation de la part du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-raccordement de l'installation à une prise de terre.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression ou nettoyeurs à vapeur.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en inox avec eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paillette, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection ; en outre, aérer périodiquement les locaux.

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications que retienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles. La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATERIEL DOIT ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT.

2. INSTALLATION

2.1 Mise en oeuvre

Le transport et la manipulation de l'équipement avant l'installation doit être effectuée conformément aux règles applicables en matière de sécurité au travail et pour prévenir les dommages.

Avant de commencer les travaux de mise en œuvre, libérer l'appareil de son emballage. Quelques pièces sont protégées avec de la pellicule adhésive, *celle-ci doit être enlevée avec attention. Au cas où, il resterait des résidus de colles, ceux-ci doivent être nettoyés avec des substances adéquates, par exemple essence ; en aucune façon, ne jamais utiliser des substances abrasives.*

Monter les pieds de l'appareil, l'appareil doit être parfaitement horizontal, petites dénivellations peuvent être réglées avec les mêmes pieds.

L'interrupteur général ou la prise doivent être tout près de l'appareil et facilement accessible. Nous conseillons de mettre l'appareil en-dessous d'une caga-aspirante, de façon que l'évacuation de la vapeur se fasse rapidement. Il faut, avant tout, s'assurer que la prescription anti-incendie vienne respectée. Installer l'appareil au moins 15 cm des parois en matériau combustible.

Appareil avec poids inférieur à 40 kg, sont fournies avec le support de montage ou les jambes à brides et doit être ancré au sol, ou en tout cas à une surface horizontale fixe, avec vis et chevilles.

2.2 Dispositions de la loi, règle technique et directive

L'installation doit être suivant les normes suivantes :

Prescription contre les accidents.

Prescription VDE en vigueur

2.3 Installation

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés à un personnel qualifié. Tous les opérations et travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués dans le respect de la réglementation en vigueur. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation où une installation non conforme.

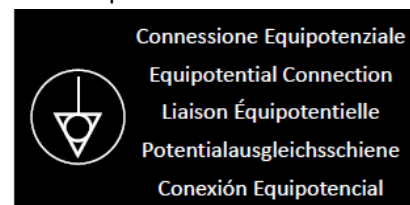
ATTENTION ! Conformément aux dispositions internationales applicables, lors de l'installation de l'appareil, il est nécessaire d'installer un dispositif permettant d'isoler totalement l'appareil du secteur d'alimentation électrique : l'ouverture des contacts de ce dispositif doit être de 3 mm minimum.

2.4 Branchement électrique

Le câble de branchement électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures à celles des câbles de type H05 RN F et doit être d'une section adaptée aux caractéristiques de l'appareil, comme indiqué dans le tableau modèle ci-dessus. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant des qualifications similaires, afin d'éviter tout risque.

ÉQUIPOTENTIEL L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel.

Faites la connexion avec le terminal préparée et marquée sur le côté de l'appareil par le symbole international sur la figure.



ATTENTION! Le fabricant est déchargé de toute responsabilité ni ne saurait appliquer la garantie en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, non conforme aux instructions.

3. MODE D'EMPLOI

AVIS IMPORTANT POUR LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA VITROCÉRAMIQUE :

L'isolation thermique de l'équipement et l'éventuelle graisse de traitement peut produire des fumées et / ou vapeurs, non nocives pour la santé.

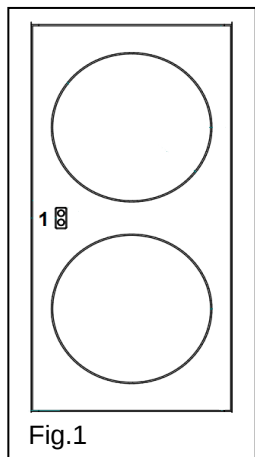


Fig.1

Nous recommandons donc la première fois d'utiliser exceptionnellement l'équipement de vide (pas de pot) pour ne pas plus de 10 minutes au réglage maximum et aérer la pièce au cours de cette première opération. Au cours de la première période de fonctionnement du plan peut se sentir une odeur brûlée ou âcre, il disparaît complètement après les deux ou trois prochaines courses.

Le diamètre et la puissance des zones de cuisson dépendent du modèle de l'appareil.

Les positions optimales sont marquées par des sérigraphies sur le verre, le chauffage s'effectue uniquement à l'intérieur de ces sérigraphies (Fig.1).

Pour obtenir de bonnes performances et réduire la consommation électrique, il est indispensable d'utiliser uniquement des casseroles et poêles adaptées à la cuisson électrique (notez les sigles au fond de celles-ci) : leur fond doit être très épais et parfaitement plat. Le diamètre des casseroles ne doit pas être supérieur au diamètre du cercle de la table de cuisson ; s'il est plus petit il y aura un gaspillage d'énergie, s'il est trop gros il n'y aura pas de cuisson homogène. De plus, avant de les utiliser, le fond des casseroles doit être propre et sec, ainsi que la table de cuisson.

ATTENTION : Le papier d'aluminium et les contenants en plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes. Les surfaces en vitrocéramique ne doivent pas être utilisées pour poser des objets.

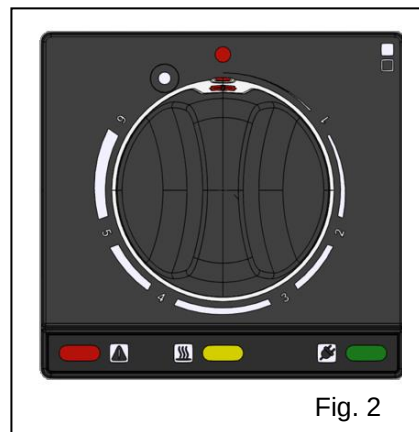


Fig. 2

3.1 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA VITROCÉRAMIQUE

Pour réaliser la cuisson, après avoir posé la casserole sur la zone choisie, réglez la manette correspondante (Fig.2) sur la façade :

Position ● = éteint ;

Position 1 = puissance minimale ;

Position 6 = puissance maximale.

Le voyant vert s'allume pour indiquer que la résistance fonctionne.

Tournez le bouton en position ● et relâchez le ressort : le deuxième élément chauffant s'allume également. À ce stade, il est possible de régler la puissance des deux éléments chauffants avec le même bouton.

Pour éteindre la zone, positionnez le bouton sur ●.

En repositionnant le bouton entre 1 et 6, vous travaillerez uniquement avec la résistance interne, jusqu'à ce que vous effectuiez à nouveau les opérations ci-dessus.

3.2 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA VITROCÉRAMIQUE AVEC SYSTÈME DE DÉTECTION DE POT « PR »

Pour réaliser la cuisson, après avoir placé la casserole sur la zone choisie, réglez la manette correspondante (Fig.2) sur la façade :

Position ● = éteint ;

Position 1 = puissance minimale ;

Position 6 = puissance maximale.

Le voyant vert s'allume pour indiquer que la résistance fonctionne.

Pour éteindre la zone, positionnez le bouton sur ●.

En tournant le bouton de commande la résistance s'allume quelle que soit la présence de la casserole, cette fonction permet de tester, préchauffer et régler la zone avant utilisation.

De cette façon, le système électronique sera contourné jusqu'à ce que le système détecte une casserole positionnée sur la zone de cuisson, ce n'est qu'à partir de ce moment que le système de détection commencera à fonctionner régulièrement.

Détection de température interne

Pendant le fonctionnement, un contrôle de température est actif sur la carte électronique.

Si la température de la carte dépasse 100°C, une protection de sécurité intervient et le relais principal sera désactivé, en donnant les signaux d'erreur respectifs pour haute température (4 flashes).

POÊLES ADAPTÉES À LA CUISSON

Chaque résistance possède un capteur adapté à son diamètre ; les casseroles utilisées doivent être positionnées au centre de la zone et respecter le diamètre de chauffage, afin de maintenir les coefficients de performance aussi élevés que possible, leur fonctionnalité et les températures internes et environnantes aussi basses que possible.

Le diamètre du fond des casseroles ne doit jamais être inférieur à 20% du diamètre de la résistance, sinon le système pourrait ne pas identifier la casserole, surchauffer les poignées et les composants et causer des dommages irréversibles au système.

Le système de détection de casserole permet l'utilisation de n'importe quelle casserole métallique : fer, acier, inox, composite, aluminium, cuivre, fonte, acier émaillé. Pour des raisons de sécurité, il ne reconnaît pas d'autres matériaux que ceux-ci, ni de plus petits diamètres, pour éviter une inflammation accidentelle avec des cuillères, des louches ou autre.

DÉPANNAGE

L'appareil ne s'allume pas et les lumières sont éteintes

- L'appareil n'est pas correctement connecté au réseau électrique.
- Le fusible est manquant, le circuit est ouvert, les protections du système ont sauté.

Le voyant de fonctionnement clignote toutes les 0,5 secondes mais ne chauffe pas

- Il manque le pot dans l'assiette.
- La casserole n'est pas compatible avec la table de cuisson. Remplacez le pot.
- Le diamètre du fond de la casserole est trop petit. Remplacez le pot.

Le voyant de fonctionnement reste allumé mais ne chauffe pas

- Résistance endommagée
- Carte électronique endommagée
- Mauvais réglage de l'antenne

Le voyant de fonctionnement clignote plusieurs fois (« clignotant » + pause de 3 secondes)

- Pot non détecté
- ● Antenne défectueuse
- ● ● Carte défectueuse
- ● ● ● Surchauffe de la carte
- ● ● ● Réglage DIP-SWITCH incorrect

Paramètres du DIP-SWITCH (un paramètre différent et non valide provoque un message d'erreur)

1	2	3	4	Significato:
OFF	OFF	OFF	OFF	Rilevamento disabilitato, relè sempre attivo
OFF	OFF	OFF	ON	Setup ø150 e ø180mm
OFF	OFF	ON	OFF	Setup ø230mm
OFF	OFF	ON	ON	Setup ø280mm
OFF	ON	OFF	OFF	Setup ø300mm

3.3 AVERTISSEMENTS

ATTENTION (Fig.1) :

Soyez très prudent car la zone reste chaude pendant un certain temps après utilisation, même si elle est éteinte (chaleur résiduelle). Évitez de mettre la main dessus.

Si vous déplacez l'index de la manette sur la position ●, l'indicateur de chaleur résiduelle (1), situé dans un cadre sur la vitre, reste allumé pendant un certain temps indiquant que la zone de cuisson concernée est encore chaude. Pendant cette période, n'effectuez pas d'entretien et/ou de nettoyage de la table de cuisson.

Le principal avantage de la plaque de cuisson est l'atteinte rapide de la température de cuisson. Pas besoin de quitter le l'appareil allumée toute la journée, il vous suffit de le mettre en marche au moment de l'utilisation, ou le laisser sur le minimum (position 1).

La plaque de cuisson ne doit pas être activée sans avoir aucune casserole penchée contenant de la nourriture qu'il absorbe la chaleur (à l'exception de la première opération).

Si vous suivez ces règles, vous éviterez la perte de chaleur et de l'énergie, obtenant ainsi des performances optimales.

AVERTISSEMENT : La surface de cuisson est résistante, mais pas incassable et peut être endommagée par des objets durs et pointus qui tombent au-dessus de la surface.

ATTENTION : Ne pas utiliser plus l'appareil si la surface est fissurée ou brisée, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service technique0

4. ENTRETIEN

4.1 Nettoyage et entretien

Durant le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression ou avec nettoyeurs à vapeur. Chaque soir, en fin de travail, l'appareil doit être propre très soigneusement. Le nettoyage quotidien de l'appareil, garantit un parfait fonctionnement et une majeure durée de l'appareil en lui-même.

Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil, enlever toutes les parties extractibles du four et les laver séparément.

Les parties en acier sont à laver avec de l'eau chaude et détergents neutres, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, ce qui pourraient dommager l'acier.

Taches ou de dépôts sur la surface du verre doivent être enlevés rapidement, de préférence avec la plaque chaude (attention à ne pas vous brûler) de manière systématique avant une réutilisation des plans. Pour les taches fraîches essuyer avec un chiffon doux et humide, en cas de dépôt grand ou encroûté, humidifiez légèrement (ne pas vaporiser trop d'eau et toujours avec l'apareil complètement éteint électriquement) le dépôt avant d'essuyer. Si l'application de ces recommandations ne sera pas suffisante, attendre le refroidissement complet et utiliser de produits appropriés et jamais abrasif. Après le nettoyage, sécher la surface et utiliser un produit spécifique pour le verre céramique, qui dépose un film voilé pour protéger la surface.

4.2 Instructions d'arrêt prolongé

Nettoyer et essuyer, méticuleusement, l'appareil, comme les instructions, et débrancher le courant.

4.3 Instructions en cas d'anomalie

Dans le cas d'une panne, éteindre l'appareil, débrancher le courant avec le dispositif qui se trouve en amont de l'appareil et avertir le service assistance.

4.4 Manutention

Quelques soit le travail de manutention, il faut l'exécuter exclusivement par personnel qualifié.

Avant de commencer une manutention, enlever la prise ou désactiver l'interrupteur qui se trouve en amont.

Les composants défectueux doivent être remplacés par des originaux fournis directement par le fabricant.

ELEKTRO KÜCHENHERDE GLASKERAMIK

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

Diese Art von Ausrüstung ist für kommerzielle Anwendungen verwendet werden, wie Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, Wirtschaftsunternehmen, aber es ist nicht für die Herstellung von kontinuierlichen Masse von Lebensmitteln bestimmt.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.

Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Um das Gerät zu reinigen, darf nicht Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –Schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Die Herstellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochure durch Übertragungs- oder Druckfehler.

Sie behalten sich ausserdem das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halten, ohne dadurch seine Wesentlichen Eigenschaften zu verändern.

Die Herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ab. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFERT WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Aufstellung

Transport und die Handhabung der Geräte vor der Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften über die Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden und um Schäden zu verhindern.

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden.

Die Füße der Gerätes montieren, und das Gerät waagrecht auslegen, kleinere Unebenheiten kann mit den Füßen ausgleichen.

Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine sichergestellt wird. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.

Das Gerät bei einem Minimum von 15 cm von den Wänden in brennbares Material zu installieren.

Ein Gerät, das Gewicht weniger als 40 kg, sind mit Montagebügel noch angeflanscht Beine vorgesehen und sollte auf dem Boden, oder in jedem Fall auf eine feste horizontale Fläche, mit Schraube und Dübel verankert werden.

2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten:

Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften.

Einschlägige VDE-Vorschriften.

2.3 Installation

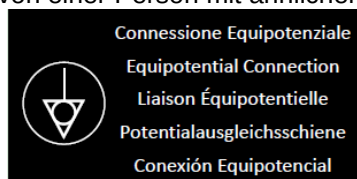
Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Bei der Durchführung sämtlicher für die Installation erforderlichen Arbeiten sind die einschlägigen Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Funktionsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen ist.

ACHTUNG! Beim Anschluss des Gerätes an das Stromversorgungsnetz ist unter Berücksichtigung der internationalen Richtlinien ein allpoliger Schalter vorzusehen, dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen.

2.4 Elektroanschluss

Für den Elektroanschluss ist ein Kabel des Typs H05 RN F mit einen Querschnitt, der der Gesamtlast des Gerätes standhält, zu verwenden, wie in der Modelltablette oben gezeigt.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden



ÄQUIPOTENTIALSYSTEM Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen. Stellen Sie die Verbindung mit dem vorbereiteten und gekennzeichneten Anschluss an der Seite des Geräts durch das internationale Symbol in der Abbildung her.

ACHTUNG! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen sind. Demzufolge leistet er auch keinen unter Garantie fallenden Schadensersatz.

3. BEDIENUNGSHINWEISE

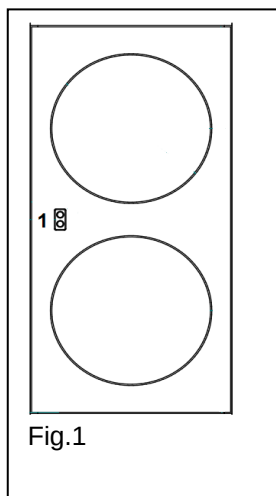


Fig.1

Wichtige Hinweise für die erste Inbetriebnahme des Kochfeldes

Die Isolierung und Schmiermittel, die während der Herstellung genutzt worden sind, können ausgasen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsschädlich. Es wird empfohlen, das Kochfeld für 10 Minuten ohne Geschirr auf höchster Stufe einzubrennen. Den Raum bitte belüften. Ein Auftreten von leicht beißendem Geruch ist normal und verschwindet nach zwei bis drei Nutzungen.

Der Durchmesser und die Leistung der Kochzonen hängen vom Gerätemodell ab.

Die optimalen Positionen sind mit Siebdrucken auf dem Glas markiert, die Erwärmung erfolgt nur innerhalb dieser Siebdrucke (Abb.1).

Um eine gute Leistung zu erzielen und den Stromverbrauch zu senken, ist es wichtig, nur Töpfe und Pfannen zu verwenden, die für das elektrische Kochen geeignet sind (beachten Sie die Abkürzungen auf der Unterseite): Ihr Boden muss sehr dick und vollkommen flach sein. Der Durchmesser der Pfannen darf nicht größer sein als der Durchmesser des Kreises auf dem Kochfeld; Ist er kleiner, wird Energie verschwendet, ist er zu groß, erfolgt kein homogenes Garen. Darüber hinaus muss vor dem Gebrauch der Boden der Pfannen sowie das Kochfeld sauber und trocken sein.

ACHTUNG: Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter sollten nicht auf heißen Oberflächen platziert werden.

Glaskeramikflächen dürfen nicht zum Abstellen von Gegenständen genutzt werden.

3.1 GEBRAUCHSANLEITUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

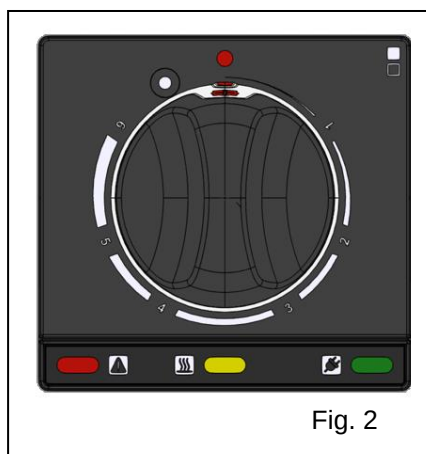


Fig. 2

Um den Garvorgang durchzuführen, stellen Sie die Pfanne auf den gewünschten Bereich und stellen Sie den entsprechenden Knopf (Abb. 2) an der Vorderseite ein:

Position ● = aus;

Position 1 = minimale Leistung;

Position 6 = maximale Leistung.

Das Aufleuchten des grünen Lichts zeigt an, dass der Widerstand funktioniert.

Drehen Sie den Knopf auf Position ☉ und lassen Sie die Feder los: Das zweite Heizelement schaltet sich ebenfalls ein. An dieser Stelle ist es möglich, die Leistung beider Heizelemente mit demselben Knopf einzustellen.

Um die Zone auszuschalten, stellen Sie den Knopf auf ●.

Wenn Sie den Knopf zwischen 1 und 6 neu positionieren, arbeiten Sie nur mit dem Innenwiderstand, bis Sie die oben genannten Vorgänge erneut ausführen.

3.2 GEBRAUCHSANLEITUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES MIT „PR“-PFANNEN-ERKENNUNGSSYSTEM

Um den Garvorgang durchzuführen, stellen Sie die Pfanne auf den gewünschten Bereich und stellen Sie den entsprechenden Knopf (Abb. 2) an der Vorderseite ein:

Position ● = aus;

Position 1 = minimale Leistung;

Position 6 = maximale Leistung.

Das Aufleuchten des grünen Lichts zeigt an, dass der Widerstand funktioniert.

Um die Zone auszuschalten, stellen Sie den Knopf auf ●.

Durch Drehen des Bedienknopfs schaltet sich der Widerstand unabhängig von der Anwesenheit der Pfanne ein. Mit dieser Funktion können Sie die Zone vor der Verwendung testen, vorheizen und anpassen.

Auf diese Weise wird das elektronische System umgangen, bis das System einen auf der Kochzone positionierten Topf erkennt. Erst ab diesem Moment beginnt das Erkennungssystem regelmäßig zu arbeiten.

Interne Temperaturerkennung

Während des Betriebs ist auf der Elektronikplatine eine Temperaturregelung aktiv.

Wenn die Temperatur der Platine 100 °C überschreitet, greift ein Sicherheitsschutz ein und das Hauptrelais wird deaktiviert, wodurch die entsprechenden Fehlermeldungen für Übertemperatur ausgegeben werden (4 Blinkzeichen).

ZUM KOCHEN GEEIGNETE PFANNEN

Jeder Widerstand verfügt über einen zu seinem Durchmesser passenden Sensor; Die verwendeten Pfannen müssen in der Mitte des Bereichs positioniert werden und den Heizdurchmesser berücksichtigen, um die Leistungskoeffizienten so hoch wie möglich, ihre Funktionalität und die Innen- und Umgebungstemperaturen so niedrig wie möglich zu halten.

Der Durchmesser des Pfannenbodens darf niemals weniger als 20 % des Widerstandsdurchmessers betragen, da das System sonst die Pfanne nicht erkennt, die Griffe und Komponenten überhitzt und das System irreversibel beschädigt wird.

Das Topferkennungssystem ermöglicht die Verwendung aller Metallpfannen: Eisen, Stahl, Edelstahl, Verbundwerkstoff, Aluminium, Kupfer, Gusseisen, emaillierter Stahl. Aus Sicherheitsgründen werden andere Materialien als diese und auch mit kleineren Durchmessern nicht erkannt, um eine versehentliche Entzündung mit Löffeln, Schöpflöffeln oder anderen Gegenständen zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät lässt sich nicht einschalten und das Licht ist aus

- Das Gerät ist nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Die Sicherung fehlt, der Stromkreis ist unterbrochen, die Systemschutzvorrichtungen sind durchgebrannt.

Die Betriebsleuchte blinkt alle 0,5 Sekunden, heizt aber nicht auf

- Der Topf fehlt auf dem Teller.
- Der Topf ist nicht mit dem Kochfeld kompatibel. Ersetzen Sie den Topf.
- Der Durchmesser des Pfannenbodens ist zu klein. Ersetzen Sie den Topf.

Die Betriebsleuchte bleibt an, heizt sich aber nicht auf

- Beschädigter Widerstand
- Beschädigte Elektronikplatine
- Falsche Antenneneinstellung

Die Betriebsleuchte blinkt eine Reihe von Malen („Blinken“ + 3 Sekunden Pause).

- Topf nicht erkannt
- ● Antenne defekt
- ● ● Karte fehlerhaft
- ● ● ● Übertemperatur der Karte
- ● ● ● Falsche DIP-SCHALTER-Einstellung

DIP-SCHALTER-Einstellungen (eine andere, ungültige Einstellung führt zu einer Fehlermeldung)

1	2	3	4	Significato:
OFF	OFF	OFF	OFF	Rilevamento disabilitato, relè sempre attivo
OFF	OFF	OFF	ON	Setup ø150 e ø180mm
OFF	OFF	ON	OFF	Setup ø230mm
OFF	OFF	ON	ON	Setup ø280mm
OFF	ON	OFF	OFF	Setup ø300mm

3.3 Warnungen

ACHTUNG (Abb.1):

Seien Sie sehr vorsichtig, da der Bereich nach dem Gebrauch auch bei ausgeschaltetem Gerät noch eine gewisse Zeit heiß bleibt (Restwärme). Vermeiden Sie es, Ihre Hände darauf zu legen.

Wenn Sie den Knopfzeiger auf die Position ● stellen, leuchtet die Restwärmearzeige (1), die sich in einem Kästchen auf dem Glas befindet, für eine bestimmte Zeit und zeigt damit an, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Führen Sie während dieser Zeit keine Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten am Kochfeld durch.

Ein großer Vorteil ist das schnelle Aufheizen des Kochfeldes. Es ist nicht nötig, das Kochfeld über den Tag in Betrieb zu lassen. Wenn es benötigt wird einschalten, nach der Nutzung ausschalten.

Das Kochfeld nicht ohne Kochgeschirr betreiben.

Wenn sie das Kochfeld ordnungsgemäß betreiben, ist es am effektivsten und sie sparen Energie.

ACHTUNG: Das Kochfeld ist robust, kann aber von herabfallenden scharfen und harten Gegenständen beschädigt werden.

ACHTUNG: Hat das Kochfeld Risse oder Sprünge im Glas, sofort ausschalten und vom Strom trennen. Nicht mehr einschalten und den Service verständigen.

4. WARTUNG

4.1 *Reinigung und pflege*

Das Gerät darf bei der Reinigung von aussen weder mit einem direkten Wasserstrahl, noch mit einem Hochdruckreiniger, noch mit Dampfreiniger abgespritzt werden!

Jeden Abend nach Betriebsende muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.

Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, muß man das Gerät stromlos machen. Die abnehmbaren Teile des Backofens zur Reinigungsmittel zu reinigen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmitteln verwenden, denn dadurch könnten die Edelstahlteile beschädigt werden.

Flecken oder Ablagerungen auf der Oberfläche des Glases müssen schnell entfernt werden, Vorzugsweise mit noch warm (Aufmerksamkeit auf Verbrennungen) und vor Wiederverwendung das Kochfeld.

Bei leichtem und frischem Verschmieren ein weiches, feuchtes Tuch verwenden, Im Falle großer Ablagerung die Oberfläche dämpfen und mit einem Tuch abwischen (nicht zu viel Wasser sprühen und das Gerät immer ausschalten).

Wenn die Anwendung dieser Empfehlungen nicht ausreicht, Warten until die Oberfläche ist cool und verwenden Sie geeignete und nie abrasive Produkte.

Nach der Reinigung trocknen Sie die Oberfläche und verwenden Sie ein spezielles Produkt für das Keramikglas, das einen verschleierten Film schützt, um die Oberfläche zu schützen.

4.2 *Längerer Betriebsstillstand*

Das Gerät nach Anweisung gründlich reinigen und abtrocknen, vom Netz trennen.

4.3 *Betriebsstörungen*

Im Störfallsollte das Gerät ausserbetrieb Gesetz werden. Kundendienst benachrichtigen.

4.4 *Wartung*

Wartungsarbeiten sind ausschliesslich von einem Fachmann durchzuführen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, Stromzufuhr unterbrechen.

Defekte Teile müssen durch Original ersetzt werden, direkt vom Hersteller.

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual, ya que proporcionan consejos importantes sobre la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento. Guarde este manual para cualquier consulta adicional por parte de los diferentes operadores. Después de haber retirado el embalaje, asegúrese de que el equipo esté intacto. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesional cualificado. Antes de conectar el equipo, asegúrese de que la clasificación corresponde a la de la red eléctrica. Este tipo de equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, tales como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, empresas comerciales, pero no está destinado a la producción de masa continua de alimentos. El equipo sólo debe ser utilizado por personal capacitado en el uso de los mismos. Antes de realizar la limpieza y el mantenimiento, desconecte el equipo del sistema de suministro de electricidad. Apague el equipo en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado y solicite el uso de repuestos originales. El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del equipo. La conexión, la instalación del sistema y de los aparatos, la ventilación y la extracción de los humos deben realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante, por personal profesionalmente especializado. La seguridad eléctrica de este equipo sólo se garantiza cuando se conecta correctamente a un sistema de puesta a tierra eficaz según lo establecido por las actuales normas de seguridad eléctrica. Este requisito fundamental de seguridad debe ser comprobado y, en caso de duda, se debe realizar un control preciso del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de ningún daño causado por la falla en la puesta a tierra del sistema. Este equipo debe utilizarse únicamente para los fines para los que fue diseñado específicamente. No lave el equipo con chorros de agua o vapor a alta presión directa. No obstruya las aberturas o respiraderos para la extracción o liberación de calor.

Para evitar el riesgo de herrumbre o ataque químico en general, las superficies de acero inoxidable tienen que mantenerse limpias. Limpie las piezas en acero inoxidable diariamente con agua tibia y jabón, luego enjuague bien y seque cuidadosamente. En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con almohadillas de lana de acero, cepillos o raspadores de acero estándar, ya que pueden depositar partículas ferrosas que, por oxidación, causan manchas de óxido. La lana de acero inoxidable puede, si es necesario, utilizarse en la dirección del acabado satinado. En caso de que el equipo no se utilice durante largos períodos, limpie todas las superficies de acero vigorosamente con un paño humedecido con aceite de vaselina para aplicar una capa protectora; También aire las habitaciones periódicamente. El fabricante del aparato declina toda responsabilidad por posibles errores contenidos en este folleto que sean imputables a errores de impresión o de transcripción. Asimismo, se reserva el derecho de introducir cambios en el producto si se mantienen útiles o necesarios sin poner en peligro las características esenciales. La empresa fabricante declina toda responsabilidad si no se observan estrictamente las reglas presentadas en este manual. El fabricante del aparato declina toda responsabilidad por los daños causados por una instalación defectuosa, manipulación indebida del aparato, uso inadecuado, mal mantenimiento, incumplimiento de las normativas locales y uso no calificado.

ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO, EN EL FINAL DEL CICLO DE TRABAJO DEBE HACERSE DE ACUERDO CON LA LEY: DEBE SER ENTREGADO AL AUTORIZADO PARA RECUPERACIÓN Y ELIMINACIÓN DE PARTES DEL MISMO.

2. INSTALACIÓN

2.1 Antes de la instalación

El transporte y la manipulación del equipo antes de la instalación deben realizarse de conformidad con las normas aplicables en materia de seguridad en el trabajo y para evitar daños. Antes de la instalación quitar el equipo de su embalaje. Algunas piezas están protegidas con una película de plástico que se debe quitar con cuidado. Si quedan restos de pegamento en las superficies, tenga cuidado de quitarlo actuando con sustancias correctas, como la gasolina, y nunca con sustancias abrasivas. Montar los pies en el equipo. El equipo debe estar nivelado (los pies son ajustables en altura). Asegúrese de la solidez de la placa de soporte. El interruptor maestro o el zócalo debe estar cerca del equipo y de fácil acceso. Es aconsejable la instalación de una campana exauste sobre el equipo. Tenga cuidado de observar todas las recetas de la ley contra incendios. Instale el aparato a una distancia mínima de 15 cm de las paredes en materiales combustibles. Los aparatos que tengan un peso inferior a 40 kg, están provistos de un soporte de montaje o de patas de brida y deben estar anclados al suelo, o en cualquier caso a una superficie horizontal fija, con tornillo y espiga.

2.2 Reglamentos de prescripciones legales – instrucciones

La instalación debe ejecutarse cumpliendo las siguientes reglas: Reglas de prevención de accidentes vigentes. Prescripción VDE vigente.

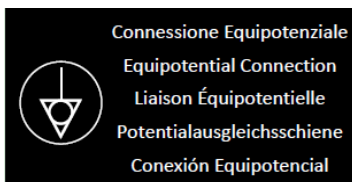
2.3 Instalación

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del aparato deben ser realizados por personal cualificado. Todo el trabajo requerido para la instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de mal funcionamiento debido a una instalación incorrecta o no conforme. ¡PRECAUCIÓN! De acuerdo con la normativa internacional, durante la conexión del aparato se debe prever un dispositivo en la parte superior de la misma para desconectar el aparato, de manera omnipolar, de la red eléctrica. Este dispositivo debe tener una abertura de los contactos de al menos 3 mm.

2.4 Conexión eléctrica

El cable de conexión elegido debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo H05 RN F y tener una sección adecuada al aparato, como se muestra en la tabla de modelos a continuación.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualificación similar, para evitar cualquier riesgo.



EQUIPOTENCIAL El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. Realice la conexión mediante el terminal suministrado y marcado en el lateral del aparato con el símbolo internacional en la figura.

¡ATENCIÓN! El fabricante no se responsabiliza ni compensa en garantía los daños causados por instalaciones inadecuadas que no cumplan con las instrucciones.

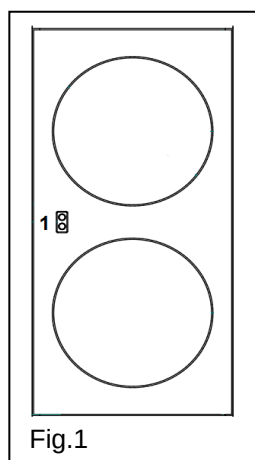
3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

AVISO IMPORTANTE PARA EL PRIMER USO:

El aislamiento térmico del equipo y la eventual grasa de procesamiento pueden producir humos y / o vapores no dañinos para la salud.

Por lo tanto, recomendamos para el primer uso para encender el equipo excepcionalmente sin cacerola y el calor durante no más de 10 minutos a la potencia máxima, ventilar la habitación durante esta operación.

Durante el primer período de uso de la encimera, puede notar un olor acre o ardiente, desaparece completamente después de las siguientes dos o tres carreras.



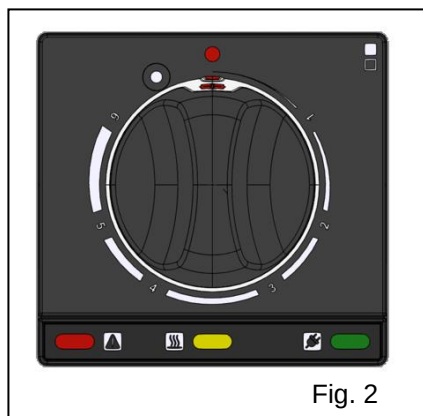
El diámetro y la potencia de las zonas de cocción dependen del modelo del aparato.

Las posiciones óptimas están marcadas con serigrafías en el cristal, el calentamiento sólo se produce dentro de estas serigrafías (Fig.1).

Para obtener un buen rendimiento y reducir el consumo eléctrico, es imprescindible utilizar únicamente ollas y sartenes aptas para cocción eléctrica (observar las siglas en la parte inferior de las mismas): su fondo debe ser muy grueso y perfectamente plano. El diámetro de las ollas no debe ser mayor que el diámetro del círculo de la encimera; si es más pequeña habrá un desperdicio de energía, si es demasiado grande no habrá una cocción homogénea. Además, antes de utilizarlos, el fondo de las sartenes debe estar limpio y seco, al igual que la placa de cocción.

PRECAUCIÓN: No se deben colocar papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre superficies calientes. No se deben utilizar superficies vitrocerámicas para colocar objetos

3.1 INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA



. Para realizar la cocción, después de colocar la sartén en la zona elegida, ajuste el mando correspondiente (Fig.2) en el frente:

Posición ● = apagado;
Posición 1 = potencia mínima;
Posición 6 = potencia máxima.

La luz verde se enciende para indicar que la resistencia está funcionando.

Gire el mando a la posición ● y suelte el resorte: el segundo elemento calefactor también se enciende. En este punto es posible regular la potencia de ambos elementos calefactores con el mismo mando.

Para apagar la zona, coloque el mando en ●.

Reposicionando el mando entre 1 y 6, trabajará únicamente con la resistencia

interna, hasta volver a realizar las operaciones anteriores.

3.2 INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA CON SISTEMA DE DETECCIÓN DE OLLAS "PR"

Para realizar la cocción, después de colocar la sartén en la zona elegida, ajuste el mando correspondiente (Fig.2) en el frente:

Posición ● = apagado;
Posición 1 = potencia mínima;
Posición 6 = potencia máxima.

La luz verde se enciende para indicar que la resistencia está funcionando.

Para apagar la zona, coloque el mando en ●.

Al girar el mando de control la resistencia se enciende independientemente de la presencia de la sartén, esta función permite probar, precalentar y ajustar la zona antes de su uso.

De esta forma el sistema electrónico quedará anulado hasta que el sistema detecte una sartén colocada sobre la zona de cocción, sólo a partir de ese momento el sistema de detección comenzará a funcionar con regularidad.

Detección de temperatura interna

Durante el funcionamiento, está activo un control de temperatura en la placa electrónica.

Si la temperatura del tablero supera los 100°C, interviene una protección de seguridad y el relé principal se desactivará, dando las respectivas señales de error por alta temperatura (4 destellos).

OLLAS APTA PARA COCINAR

Cada resistencia tiene un sensor adecuado a su diámetro; las ollas utilizadas deben colocarse en el centro de la zona y respetar el diámetro de calentamiento, para mantener los coeficientes de rendimiento lo más altos posible, su funcionalidad y las temperaturas internas y ambientales lo más bajas posible.

El diámetro de la base de las ollas nunca debe ser inferior al 20% del diámetro de la resistencia, de lo contrario el sistema podría no identificar la olla, sobrecalentar los mangos y componentes y causar daños irreversibles al sistema.

El sistema de detección de recipientes permite el uso de cualquier recipiente metálico: hierro, acero, acero inoxidable, compuesto, aluminio, cobre, hierro fundido, acero esmaltado. Por motivos de seguridad no reconoce materiales distintos a estos, ni de diámetros menores, para evitar encendidos accidentales con cucharas, cucharones o cualquier otra cosa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no enciende y las luces están apagadas

- El aparato no está correctamente conectado a la red eléctrica.
- Falta el fusible, el circuito está abierto, se han fundido las protecciones del sistema.

La luz de funcionamiento parpadea cada 0,5 segundos pero no se calienta

- Falta la olla en el plato.
- La olla no es compatible con la placa. Reemplace la olla.
- El diámetro del fondo de la olla es demasiado pequeño. Reemplace la olla.

La luz de funcionamiento permanece encendida pero no se calienta.

- Resistencia dañada
- Placa electrónica dañada
- Configuración incorrecta de la antena

La luz de funcionamiento parpadea una serie de veces ("intermitente" + pausa de 3 segundos)

- Pote no detectado
- ● Antena defectuosa
- ● ● Tarjeta defectuosa
- ● ● ● Sobretemperatura de la tarjeta
- ● ● ● Configuración incorrecta del DIP-SWITCH

Configuración del DIP-SWITCH (una configuración diferente e inválida provoca un mensaje de error)

1	2	3	4	Significado:
OFF	OFF	OFF	OFF	Rilevamento disabilitato, relè sempre attivo
OFF	OFF	OFF	ON	Setup ø150 e ø180mm
OFF	OFF	ON	OFF	Setup ø230mm
OFF	OFF	ON	ON	Setup ø280mm
OFF	ON	OFF	OFF	Setup ø300mm

3.3 ADVERTENCIAS

ATENCIÓN (Fig.1):

Mucho cuidado ya que la zona permanece caliente durante un tiempo determinado después de su uso, aunque esté apagada (calor residual). Evite poner sus manos sobre él.

Si mueve el puntero del mando a la posición ●, el indicador de calor residual (1), situado en un recuadro sobre el cristal, permanece encendido durante un tiempo determinado indicando que la zona de cocción en cuestión todavía está caliente. Durante este período no realice mantenimiento y/o limpieza de la superficie.

La principal ventaja de la vitrocerámica es la rapidez de alcanzar la temperatura de cocción. No hay necesidad de dejar el equipo encendido durante todo el día, simplemente encenderlo en el momento de su uso, o dejarlo en el mínimo (posición 1).

La encimera de cocción no debe permanecer encendido sin tener ningún olla que contiene alimentos que absorbe el calor (excepto para la operación inicial).

Estas reglas si se siguen, permiten evitar la dispersión del calor y la energía, obteniendo de este modo el máximo rendimiento del aparato.

ADVERTENCIA: La superficie de cocción es resistente, pero no irrompible y podría ser dañada por objetos duros y afilados si fueran a caer en ello con una cierta fuerza.

PRECAUCIÓN: Si la superficie presenta roturas, grietas o fisuras desconecte inmediatamente el dispositivo, o la parte correspondiente, desde la fuente de alimentación. No use más 'el aparato y póngase en contacto con el Centro de Servicio.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza y cuidado

Durante la limpieza no lave el equipo con un chorro de agua directo o un limpiador de vapor. Después del trabajo, la unidad debe limpiarse a fondo. La limpieza diaria asegura una operación perfecta y una mayor vida útil del aparato. Antes de comenzar a limpiar, desconecte el dispositivo de la red. La limpieza debe realizarse cuando el equipo esté frío. Retire todas las partes extraíbles del horno y lávelas por separado. Las piezas de acero deben lavarse con agua caliente y detergente neutro. No utilice productos abrasivos o corrosivos que puedan dañar el acero. Las manchas o depósitos en la superficie del vidrio deben ser removidos rápidamente, preferiblemente con todavía caliente (atención a las quemaduras) y antes de volver a usar la encimera. En el caso de un depósito ligero y fresco, utilice un paño suave y húmedo, mientras que en caso de depósitos a gran escala, humedezca la superficie (no rocíe demasiada agua y siempre apague completamente la encimera) y límpiela con un paño. Si la aplicación de estas recomendaciones no es suficiente, espere a que se enfríe completamente la superficie y utilice productos adecuados y nunca abrasivos. Después de la limpieza, seque la superficie y use un producto específico para el vidrio cerámico, que deposita una película velada para proteger la superficie.

4.2 Acción en caso de desuso prolongado

Limpie y seque con cuidado y desconecte el suministro eléctrico.

4.3 Acción en caso de avería

Apague el equipo, desconecte el suministro eléctrico y llame al servicio técnico.

4.4 Mantenimiento

El mantenimiento debe ser realizado por personal cualificado. Antes del mantenimiento quitar el enchufe o soltar el interruptor maestro. Los componentes defectuosos deben ser reemplazados por originales, proporcionados directamente por el fabricante.

كهربائية السيراميك أفران دليل والصيانة واستخدام، تعليمات

تقرأ بعناية التعليمات الواردة في هذا الدليل، لأنها توفر معلومات هامة حول التثبيت الآمن والاستخدام والصيانة.

إبقاء هذه التعليمات لتكون مرجعا في المستقبل من قبل المشغلين .

بعد إزالة التغليف، وتأكد من أن المعدات. إذا كنت في شك ، لا تستخدم الجهاز والاتصال فني مؤهل .

قبل توصيل الجهاز ، تأكد من أن لوحة البيانات تتوافق مع تلك من شبكة توزيع الطاقة الكهربائية .

يجب أن تستخدم إلا المعدات من قبل أفراد مدربين في استخدام نفس .

قبل القيام بعمليات التنظيف أو الصيانة ، قطع معدات من إمدادات التيار الكهربائي .

إيقاف تشغيل وحدة في حالة فشل أو خلل . لإصلاح تنطبق فقط على مركز خدمة معتمد و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية .

يمكن عدم الامتثال ل ما سبق تعرض للخطر سلامة المعدات.

الاتصال ، وتركيب الآلات والمعدات ، والتهوية، و يجب أن يتم أبخرة العادم وفقا لتعليمات الشركة الصانعة ، من خلال المؤهلين مهنيًا. وفقا للوائح الحالية أيضا يجب الامتثال مع السلامة من الحرائق .

وأكد سلامة هذه المعدات الكهربائية فقط عندما يتم توصيله بشكل صحيح إلى نظام التأسيس فعالة وفقا للمعايير الحالية السلامة الكهربائية.

تحتاج إلى التحقق من هذا الشرط الأساسي السلامة ، وإذا كان في شك ، واتخاذ التحكم الدقيق للمصنع من قبل الموظفين المؤهلين مهنيًا. الشركة المصنعة لا يمكن أن تكون مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الفشل في الأرض النظام.

يجب استخدام هذه المعدات فقط للغرض الذي صمم عليه.

لا يغسل الجهاز مع طائرات المياح تحت ضغط عال .

لا تحجب فتحات أو فتحات الشفط أو تبديد الحرارة.

من أجل تجنب أي خطر الأكسدة أو هجوم كيميائي بشكل عام ، يجب تنظيف الأسطح بعناية الفولاذ المقاوم للصدأ .

نظيفة أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ يوميا بالماء الدافئ والصابون ، ثم يشطف وتجف تماما .

تجنب بأي شكل من الأشكال لتنظيف الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ ، وفرشاة أو مكشطة الصلب المشتركة ، لأنها قد تترك الجزيئات المؤكسدة الحديدية التي تسبب بقع الصدأ.

يمكن ربما استخدام الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ في معنى الانتهاء من الساتان .

إذا لم يتم استخدام المعدات لفترات طويلة من الزمن، تنظيف جميع أسطح الصلب قطعة قماش غارقة في النفط الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية أيضا تهوية دوريا في أماكن العمل.

الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية عن عدم الدقة الممكنة الواردة في هذا الكتيب بسبب الطباعة أو النسخ الأخطاء. نحن أيضا نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات على المنتج كما تراها مفيدة أو ضرورية ، دون التأثير على الميزات الأساسية.

انخفاض الصانع أية مسؤولية إذا لم يتم اتباع أنها بدقة القواعد الواردة في هذا الدليل.

الشركة المصنعة للجهاز تتنصل من أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن تركيب غير سليم ، العبث وسوء الاستخدام وسوء الصيانة ، وعدم الامتثال للقوانين و قلة الخبرة المحلية في استخدام .

يجب أن يتم التخلص من الجهاز، في نهاية دورة العمل بها وفقا للوائح. يجب أن يتم تسليم الجهاز لأفراد المصرح لهم من أجل الانتعاش والتخلص من أجزاء من نفسها.

2. تركيب

2.1 تنفيذ

قبل البدء في تنفيذ العمل ، والإفراج عن وحدة من الكرتون. محمية بعض القطع مع فيلم لاصق، والتي يجب إزالتها بعناية. إذا كانت عصا الغراء يجب تنظيف هذه المخلفات مع المواد المناسبة ، على سبيل المثال البنزين ، لأي سبب استخدام المواد الكاشطة . ضبط أقدم الأجهزة ، يجب أن تعادل الجهاز.

يجب أن يكون مفتاح رئيسي أو مأخذ بالقرب من المعدات ويمكن الوصول إليها بسهولة. فإنه من المستحسن أن تضع الوحدة في الدخان هود ، بحيث يجري استخراج بخار بسرعة. عليك أولاً التأكد من استيفاء متطلبات الحماية من الحريق .

جهاز أن وزن أقل من 40 كغ، مع براكيت الساقين شفة، وينبغي أن يرتكز فقط على الأرض، أو في أي حالة إلى سطح أفقي ثابت، مع مسامير والمسامير

2.2 أحكام القانون واللوائح والتوجيهات التقنية

يجب إجراء التثبيت في الامتثال للمعايير التالية :

- لوائح للوقاية من الحوادث وصفة طبية .

2.3 التثبيت

يجب إجراء التثبيت ، والتكليف و الصيانة من قبل موظفين مؤهلين . يجب أن تتم جميع الأعمال المطلوبة للتثبيت وفقاً للوائح الحالية.

الشركة المصنعة ترفض أي مسؤولية في حالة عطل ، ويرجع ذلك إلى تثبيت غير صحيحة أو غير لائق ذلك.

تحذير : حسب اللوائح الدولية ، في حين أن هذا الجهاز هو متوقع، المنبع منه ، وهو الجهاز الذي يسمح لقطع جميع أقطاب من التيار الكهربائي : يجب أن يكون هذا الجهاز فتحة الاتصال لا يقل عن 3 مم .

2.4 الاتصال الكهربائي

و يقسم مناسب F رن H05 يجب أن يحتوي كبل التوصيل الذي تم اختياره على الميزات التالية: يجب أن يكون على الأقل للجهاز

كما هو موضح في الجدول النموذجي أعلاه

في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة المساعدة الفنية أو في أي حال من قبل شخص لديه مؤهلات مماثلة ، من أجل منع أي خطر

جعل الاتصال مع محطة أعدت ووضع علامة على جانب الجهاز بالرمز الدولي في الشكل

المعدات يجب توصيل الجهاز في نظام إيكيبوتنتيال

الحذر! الشركة المصنعة ليست مسؤولة، ولا تعوض تحت الضمان، والضرر الناجم عن المنشآت غير كافية لا تتوافق مع التعليمات

3. تعليمات للاستخدام

السيراميك لموقد الأول للاستخدام هامة ملاحظة

بتشغيل نوصي لذلك .بالصحة ضارة غير أبخرة أو/و أبخرة النهائية في المعالجة والشحوم للمعدات الحراري العزل عن ينتج قد العملية هذه أثناء الغرفة وتهوية ،طاقة بأقصى دقائق 10 عن تزيد لا لمدة وتسخينها قدر بدون استثنائي بشكل المعدات .التاليين الثلاثة أو التشغيلين بعد تماماً تخففي ،حارقة أو نفاذة رائحة تلاحظ قد ،الموقد استخدام من الأولى الفترة خلال

(1 الشكل) السيراميك موقد استخدام

الجهاز طراز على الطهي مناطق وقوة قطر يعتمد

(1 الشكل) الحريرية الشاشات هذه داخل فقط التسخين ويحدث ،الزجاج على حريرية شاشات بواسطة المثلى المواضع تحديد يتم السفلي الجزء في الموجودة الاختصارات لاحظ) فقط الكهربائي للطهي المناسبة والمقالي الأواني استخدام الضروري من ،الكهرباء استهلاك وتقليل جيد أداء على للحصول من أكبر كان وإذا ،الطاقة تهدر فسوف ،أصغر كان إذا الموقد؛ على الدائرة قطر من أكبر الأواني قطر يكون ألا يجب .تماماً ومسطحاً جداً سميكة قاعها يكون أن يجب : (منها الموقد وكذلك ،وجافاً نظيفاً والمقالي الأواني قاع يكون أن يجب ،استخدامها قبل ،ذلك على علاوة .موحداً الطهي يكون فلن ،اللازم

الأسطح استخدام يجب لا . الساخنة الأسطح على البلاستيكية والحاويات الألومنيوم رقائق وضع يجب لا :تحذير لا . الساخنة الأسطح على البلاستيكية والحاويات الألومنيوم رقائق تضع لا . الأشياء لدعم الخزفية الزجاجية الأشياء لوضع الأحوال من حال بأي الموقد تستخدم

الواجهة على (2 الشكل) المقابل المقبض اضبط ،المختارة المنطقة على المقلاة وضع بعد ،للطهي

التشغيل؛ إيقاف = ● الموضع

الطاقة؛ من الأدنى الحد = 1 الموضع

الطاقة من الأقصى الحد = 6 الموضع

يعمل التسخين عنصر أن إلى يشير مما ،الأخضر الضوء مؤشر يضيء

ضبط يمكنك ،المرحلة هذه في .أيضاً الثاني التسخين عنصر يضيء :الزنبك وحرر ● الوضع إلى المقبض أدر

المقبض نفس باستخدام التسخين عنصري قوة

● على المقبض ضع ،المنطقة تشغيل لإيقاف

أعلاء المذكورة العمليات تكرر حتى ،الداخلي التسخين عنصر مع فقط ستعمل ،6 و 1 بين المقبض وضع إعادة خلال من

(1 الشكل) تحذير

الوضع إلى المقبض بتدوير قمت إذا .عليها يديك وضع تجنب . (متبقية حرارة) تشغيلها إيقاف تم إذا حتى ،معينة لفترة ساخنة المنطقة تظل الاستخدام بعد لأنه للغاية حذراً كن لا ،الفترة هذه خلال .ساخنة تزال لا الصلة ذات الطهي منطقة أن إلى يشير مما معينة لفترة مضاءً ،الزجاج على صندوق في الموجود ،(1) المتبقية الحرارة مؤشر يظل ● ،للموقد تنظيف أو/و صيانة بإجراء تقم

وقت في بتشغيله قم فقط ،اليوم طوال التشغيل قيد الموقد لترك داعي لا . الطهي حرارة درجة إلى السريع الوصول هو الطهي موقد باستخدام الطهي يميز ما أهم إن

(1 الوضع) الأدنى الحد على اتركه أو ،الاستخدام

(الأول التشغيل باستثناء) الحرارة يمتص طعام على يحتوي وعاء بدون التشغيل قيد الموقد يظل أن يجب لا

للموقد أداء أقصى على وتحصل الطاقة توفر فسوف ،القواعد هذه اتبعت إذا

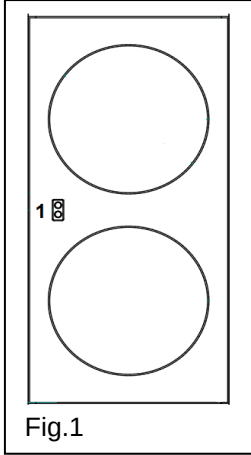
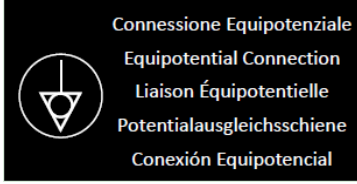


Fig.1

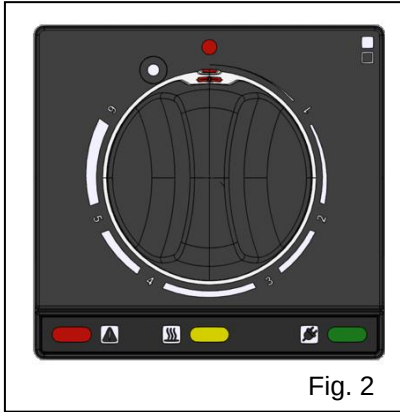


Fig. 2

الزجاج على سقطت إذا والحادة الصلبة الأشياء من والتلف للكسر قابل ولكنه،مقاوم الطهي سطح :تحذير

الفنية بالخدمة واتصل الطاقة مصدر عن الفور على الجهاز افصل ،فجوات أو شقوق به السطح كان إذا الجهاز تستخدم لا :تحذير

4. صيانة

4.1 تنظيف و الرعاية

بالبخار تنظيف أو مباشرة الماء صنوبر مع المعدات يغسل لا تنظيف عند
الجهاز من أطول وحياة مثالية عملية يضمن اليومي التنظيف .بدقة وحدة تنظيف من بد لا ،العمل بعد
الشبكة من الجهاز بفصل قم ،التنظيف في البدء قبل
الباردة المعدات تشغيل عند تنظيف تنفيذ يتم أن يجب

حدة على منها كل وغسل الفرن من للإزالة القابلة الأجزاء جميع إزالة
الزجاج سطح على ودائع أو البقع .الصلب الضرر تلحق أن يمكن التي التنظيف مواد تآكل أو جليخ تستخدم لا .محايد والمنظفات الساخن الماء مع الحديدية الأجزاء غسل يجب
ناعمة فماش قطعة جديدة ودائع واستخدام الضوء حالة في .الفرن في استخدامها إعادة وقيل (حروق إلى الانتباه) دافنا يزال مع يكون أن ويفضل ،بسرعة إزالتها يجب
يكون لن التوصيات هذه تطبق فإن إذا .فماش بقطعة ويمسح ،(الفرن من تماما تحول ودائما ،المياه من الكثير رش لا) سطح ترطيب واسع نطاق إيداع حالة في بينما ،ورطوبة
تبونه اللي والدائع ،والسيراميك للزجاج معين منتج واستخدام السطح ويجف ،التنظيف بعد .جليخ وأبدا المناسبة المنتجات واستخدام السطح من كاملة التبريد وانتظر ،كافيا
السطح لحماية المحجبات فيلم

4.2 السلوك في حالة انقطاع لفترة طويلة من العملية

نظيفة و جافة تماما وحدة وفقا للتعليمات ، إيقاف الطاقة .

4.3 السلوك في حالة الفشل

في حالة عدم إيقاف تشغيل وحدة ، افصل التيار من خلال الجهاز وضعت المنبع من الأجهزة وإبلاغ الخدمة.

4.4 الصيانة

جميع أعمال الخدمة التي يتعين الاضطلاع بها من قبل أشخاص مؤهلين فقط.

قبل البدء في الصيانة، و قطع التيار أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة يقع المنبع.

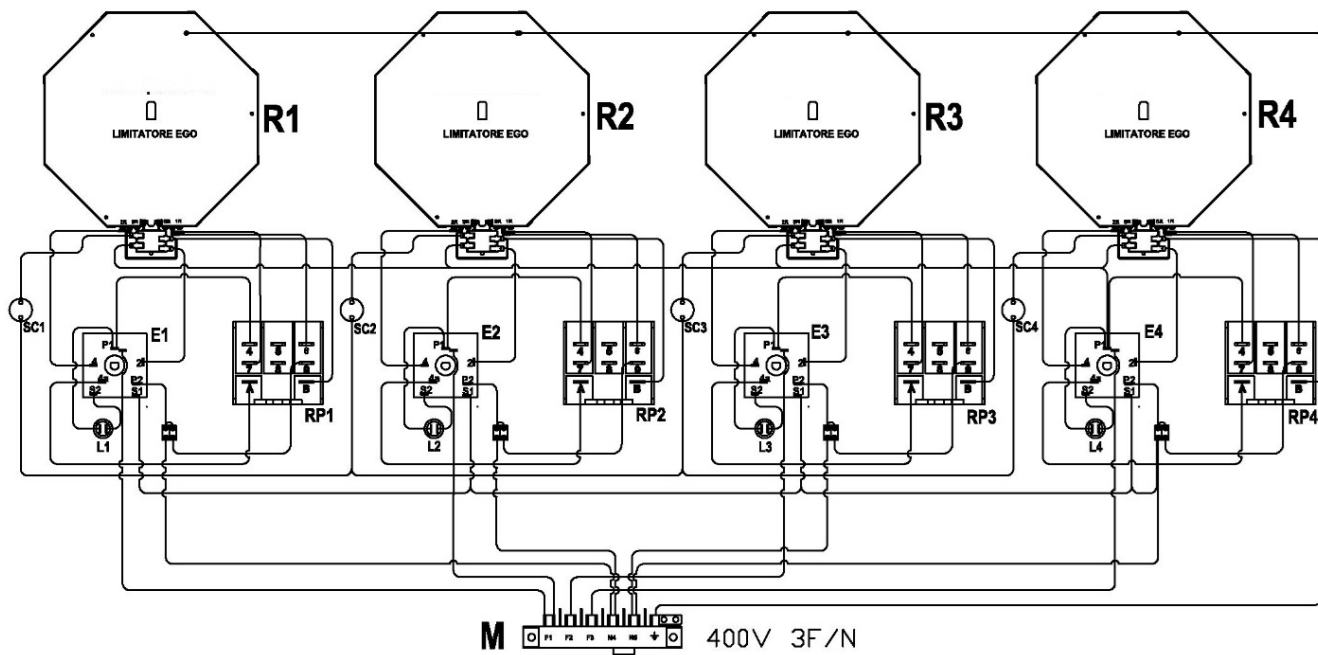
يجب أن يتم استبدال مكونات معيبة مع الأصلي، تقدم مباشرة من قبل الشركة المصنعة

TABELLA 1 – TABLE 1 – TABELLE 1 – TABLA 1 – الجدول 1

MODELLO MODEL	DIM. L x P x H [mm]	Zone Zones [Nr]	Potenza Power [Kw]	Tensione alimentazione Power supply	Cavo alimentazione Electrics cable
M7CVE02	400x730x900	2	5	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M7CVE02PR	400x730x900	2	6	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M7CVE04	800x730x900	4	10	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M7CVE04PR	800x730x900	4	12	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M7TCE2V	400x730x290	2	5	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M7TCE2VPR	400x730x290	2	6	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M7TCE4V	800x730x290	4	10	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M7TCE4VPR	800x730x290	4	12	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M9CVE02	400x900x900	2	6,8	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M9CVE02PR	400x900x900	2	8	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M9CVE04	800x900x900	4	13,6	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M9CVE04PR	800x900x900	4	16	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M9TCE2V	400x900x290	2	6,8	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M9TCE2VPR	400x900x290	2	8	3F/N/Pe AC400V	5x1,5
M9TCE4V	800x900x290	4	13,6	3F/N/Pe AC400V	5x2,5
M9TCE4VPR	800x900x290	4	16	3F/N/Pe AC400V	5x2,5

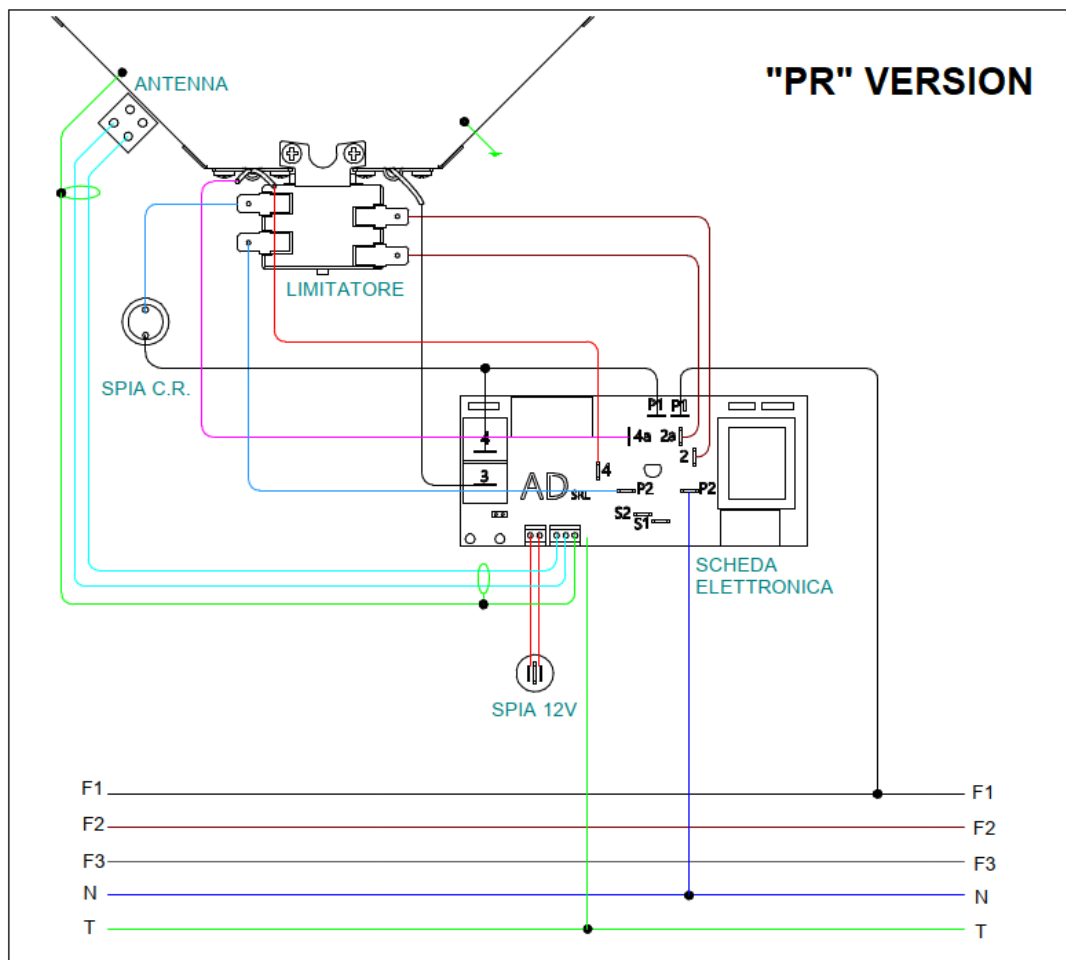
SCHEMA ELETTRICO– WIRING DIAGRAM – SCHÉMA DE CÂBLAGE – DIAGRAMA DE CABLEADO

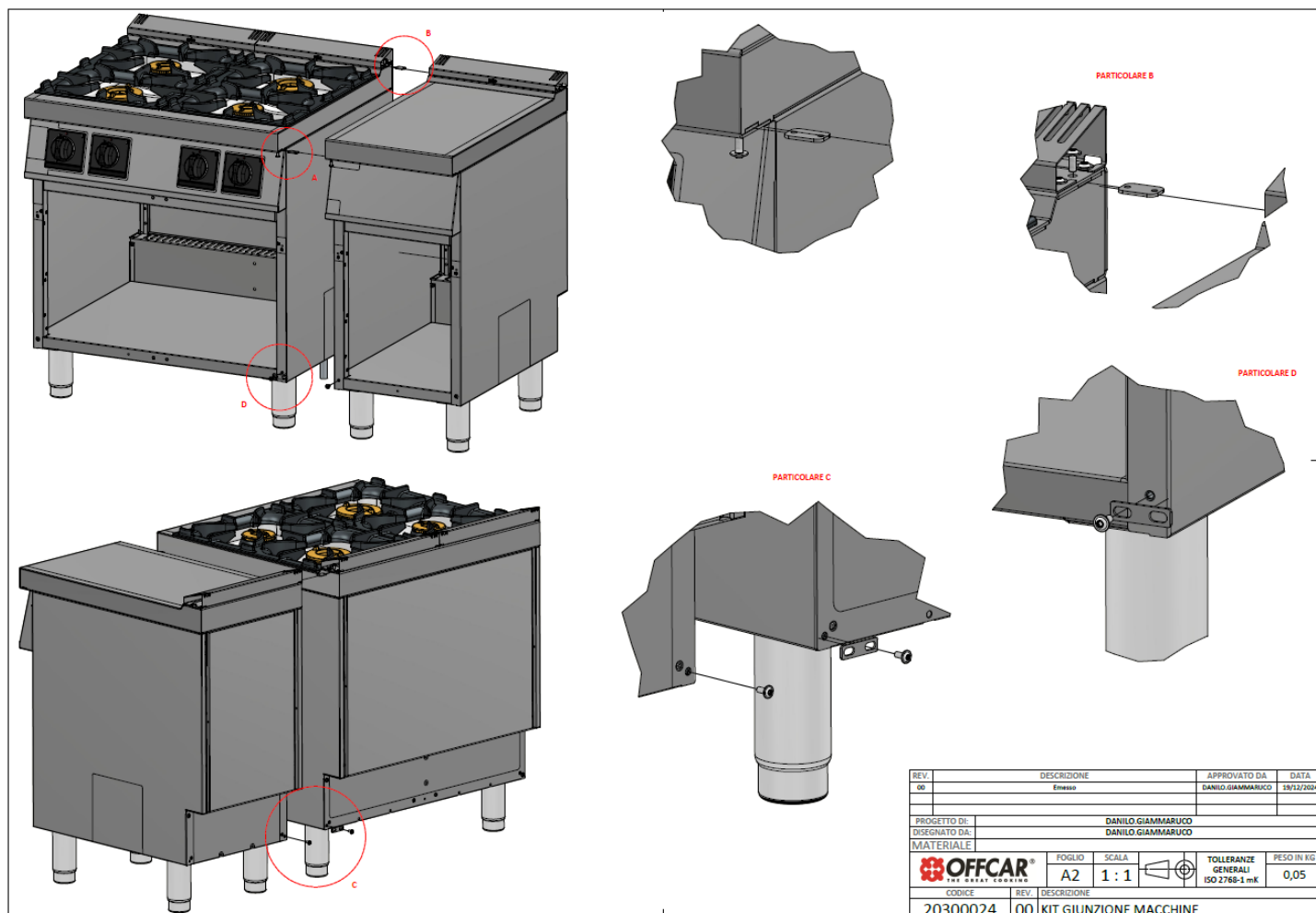
Cucina elettrica vetroceramica 400V 3F/N
Electric range with glass ceramic 400V 3F/N
Cuisinière électrique avec plaque vitrocéramique 400V 3F/N
Cocinas eléctricas vitroceramica 400V 3F/N



M: morsettiera, terminal board
R1, R2, ...: resistenza, main resistor
L1, L2, ...: indicatore luminoso, indicator light
E1, E2, ...: sismostato, energy regulator
SC1, SC2, ...: sensore presenza pentola, pot presence sensor
RP1, RP2, ...: scheda relè di potenza, power relay

TOLLERANZE GENERALI ANGOLI: 5°/30° LUNGHEZZE DIMENSIONI		CODICE 00000000	REV. 00	SCALA 1:x	DATA DIS. 04/08/16 APPR. 04/08/16	NOME Fabio
OFFCAR THE GREAT ENGINEERING						
DENOMINAZIONE WIRING DIAGRAM OF ELECTRIC RANGES WITH GLASS CERAMIC 400V 3F/N						
CI riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con chiavi di riproduzione o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta						





In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.