

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

166.243 (K6ECI05TT)

166.246 (K6ECI10TT)

287.515 (K7EVR05TT)

287.525 (K7EVR10TT)

287.415 (K7EVR05VV)

287.425 (K7EVR10VV)

287.435 (K7EVR10FV)

286.415 (K7ECI05TT)

286.425 (K7ECI10TT)

286.410 (K7ECI05VV)

286.420 (K7ECI05VV)

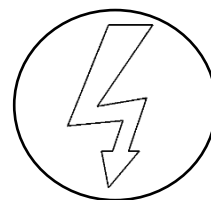
298.415 (K4EVRP05VV)

298.425 (K4EVRP10VV)

298.435 (K4EVRP10FF)

298.610 (K4ECIP05VV)

298.615 (K4ECIP10VV)



ECU – EVC – EVR - ERU – ETP -ECI

**CUCINE ELETTRICHE – VETROCERAMICA – INDUZIONE
SERIE 600 – 700 – 900**

**FOURNEAUX ELECTRIQUES – VITROCERAMIQUES – INDUCTION
SÉRIE 600 - 700 -900**

**ELECTRIC – PYROCERAM - INDUCTION RANGES
SERIES 600 - 700 -900**

**ELEKTRO- u. CERAN- u. INDUKTIONSHERDE
SERIE 600 - 700 -900**

**COCINAS ELECTRICAS – VITROCERAMICAS – INDUCCION
SERIE 600 - 700 -900**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ПЛИНЫ – СТЕКЛОКЕРАМИКА –
ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ
СЕРИЯ 600 – 700 – 900**

IT	MANUALE PER L'INSTALLATORE	
	Tablelle e Caratteristiche tecniche	2
	Installazione ed Assistenza	32
	GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE	48
	Avvertenze	
	Istruzioni d'uso - Cura dell'apparecchio e pulizia	
	Anomalie di funzionamento - Smaltimento	
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	
	Tables et Caractéristiques techniques	2
	Installation et Maintenance	58
	GUIDE D'UTILISATION RAPIDE	76
	Avertissements	
	Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil	
	Anomalies de fonctionnement - Elimination	
EN	INSTALLATION GUIDE	
	Tables and Technical features	2
	Installation and Maintenance	88
	QUICK USER GUIDE	105
	Warnings	
	Instructions for Use - Device care and cleaning	
	Operating anomalies - Disposal of waste	
DE	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	
	Tabellen und Technische Daten	2
	Installationsanweisungen und Wartung	116
	KURZANLEITUNG	134
	Warnungen	
	Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung	
	Betriebsanomalien - Beseitigung	
ES	MANUAL DEL INSTALADOR	
	Tablas y Características técnicas	2
	Instalación y Asistencia	146
	GUÍA RÁPIDA DE USUARIO	162
	Advertencias	
	Instrucciones de utilizzo - Cuidado y limpieza del dispositivo	
	Anomalías de funcionamiento - Eliminación	
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	
	Таблицы и Технические характеристики	2
	Установка и обслуживание	174
	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	192
	Меры предосторожности	
	Инструкция по пользованию - Уход за оборудованием и его чистка	
	Неисправности - Утилизация	

**CARATTERISTICHE TECNICHE
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
 TECHNICAL FEATURES
 TECHNISCHE DATEN
 CARACTERISTICAS TECNICAS
 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 600 K6

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cavo/Cable/Kabel H07 RN-F [mm2]	Res./ Heater/ Heizung 2 kW [N°]	Forno/Four/ Oven/Ofen/ Horno 3 kW [N°]	Res./ Heater/Heizung 1.8 kW [N°]
Модель	Размеры ШxГxВ [мм]	Эл. мощ. (E) [кВт]	Напряж. (F) [В]	Част. (G) [Гц]	Тип кабеля H07 RN- F [мм2]	ТЭН 2 кВт [кол-во]	Духовка эл. 3 кВт [кол-во]	ТЭН 1.8 кВт [кол-во]
K6ECU05TT	300x600x295	4	400 3N	50/60	5x1	2	-	-
K6ECU10TT	600x600x295	8	400 3N	50/60	5x2,5	4	-	-
K6ECU15TT	600x900x295	12	400 3N	50/60	5x4	6		
K6ECU10FF	600x600x850	11	400 3N	50/60	5x4	4	1	-
K6ECU15FF	600x900x295	15	400 3N	50/60	5x6	6	1	
K6ECI05TT	300x600x295	3,5	230 1N	50/60	3x2,5	-	-	2
K6ECI10TT	600x600x295	7	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 700 C2 SOLUTION

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cavo/Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Forno/Four/ Oven/Ofen/ Horno 3 kW [N°]	Piastra/Plaque/ Plate/Platte/Placa 2,6 kW [N°]
Модель	Размеры ШxГxВ [мм]	Эл. мощ. (E) [кВт]	Напряж. (F) [В]	Част (G) [Гц]	Тип кабеля H07 RN-F [мм2]	Эл. духовка статич. 3 кВт [кор-во]	Конф. эл. кругл. 2,6 кВт [кол-во]
C2ECU10FF	800x700x850	13,4	400 3N	50/60	5x4	1	4
C2ECU15FF	1200x700x850	18,6	400 3N	50/60	5x6	1	6

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 700 K7 PERFORMANCE

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cavo/ Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Forno/ Four/ Oven/ Ofen/ Horno 3,65 kW [N°]	Forno/ Four/ Oven/ Ofen/ Horno 5, 4 kW [N°]	Res./ Heater/ Heizung 2.3 kW [N°]	Piastra/ Plaque/ Plate/ Platte/ Placa 2,6 kW [N°]	Piastra/ Plaque/ Plate/Platte/ Placa 2,6 kW [N°]	Piastra/ Plaque/ Plate/ Platte/ Placa 2,5 kW [N°]	Res. / Heater/ Heizung 2.25 kW [N°]
Модель	Размеры ШxГxВ [мм]	Эл. мощ. (E) [кВт]	Напряж. (F) [В]	Част (G) [Гц]	Тип кабеля H07 RN-F [мм2]	Духовка эл. вентил. 3,65 кВт [кол-во]	Духов- ка эл. статич. 5,4 кВт [кол-во]	ТЭН излуч. 2.3 кВт [кол-во]	Конф. эл. кругл. 2,6 кВт [кол-во]	Конф. эл. квадр. 2,6 кВт [кол-во]	Конф. эл. квадр. 2,5 кВт [кол-во]	ТЭН излуч. 2.25 кВт [кол-во]
K7ECU05TT	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-	-
K7ECU10TT	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-	-
K7ECU15TT	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-	-
K7ECU05VV	400x700x850	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-	-
K7ECU10VV	800x700x850	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-	-
K7ECU15VV	1200x700x850	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-	-
K7ECU10FF	800x700x850	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-	-
K7ECU15FF	1200x700x850	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-	-
K7ECU10FV	800x700x850	14	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	4	-	-	-
K7ECU15FV	1200x700x850	19,2	400 3N	50/60	5x6	1	-	-	6	-	-	-
K7ECU05TTQ	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TTQ	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TTQ	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VVQ	400x700x850	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VVQ	800x700x850	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VVQ	1200x700x850	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FFQ	800x700x850	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FFQ	1200x700x850	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	6	-	-
K7ECU10FVQ	800x700x850	14	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	4	-	-
K7ECU15FVQ	1200x700x850	19,2	400 3N	50/60	5x6	1	-	-	-	6	-	-
K7ERU10TT	800x700x295	10	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	4	-
K7ERU10VV	800x700x850	10	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	4	-
K7ERU10FV	800x700x850	13.65	400 3N	50/60	5x4	-	1	-	-	-	4	-
K7EVC05TT	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-	-
K7EVC05VV	400x700x850	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	800x700x850	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-	-
K7EVC10FV	800x700x850	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-	-
K7EVR05TT	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-	-
K7EVR10TT	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-	-
K7EVR05VV	400x700x850	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-	-
K7EVR10VV	800x700x850	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-	-
K7EVR10FV	800x700x850	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-	-
K7ETP10TT	800x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	4
K7ETP10VV	800x700x850	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	4

K7ETP10FV	800x700x850	12.65	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	-	-	4
-----------	-------------	-------	--------	-------	-----	---	---	---	---	---	---	---

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 700 K7 PERFORMANCE

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elet. (E) [Kw]	(F) [V]	(G) [Hz]	Cavo/Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Ind. 5 kW [N°]
Модель	Размеры/ [мм]	электр. (E) [кВт]	(F) [V]	(G) [Гц]	Кабель H07 RN-F [мм2]	Инд. 5 кВт [кол-во]
K7ECI05TT	400x700x295	10	400 3	50/60	4x4	2
K7ECI10TT	800x700x295	20	400 3	50/60	4x6	4
K7ECI05VV	400x700x850	10	400 3	50/60	4x4	2
K7ECI10VV	800x700x850	20	400 3	50/60	4x6	4
K7EWK05TT	400x700x295	5	400 3	50/60	2.5x5	1
K7EWK05VV	400x700x850	5	400 3	50/60	2.5x5	1





SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 900 K4

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cavo/ Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Forno/ Four/ Oven/ Ofen/ Horno 5,4 kW [N°]	Forno/ Four/ Oven/ Ofen/ Horno 5,4 kW [N°]	Res./ Heater/ Heizung 4 kW [N°]	Piastra/ Plaque/ Plate/ Platte/ Placa 4kW [N°]	Piastra/ Plaque/ Plate/ Platte/ Placa 3 kW [N°]
Модель	Размеры ШxГxB [мм]	Эл. мощ. (E) [кВт]	Напряж. (F) [В]	Част (G) [Гц]	Тип кабеля H07 RN-F [мм2]	Духовка эл. статич. 5,4 кВт [кол-во]	Духовка эл. статич. 5,4 кВт [кол-во]	ТЭН 4 кВт [кол-во]	Конф. эл. квадр. 4 кВт [кол-во]	Конф. эл. квадр. 3 кВт [кол-во]
K4ECUP05TT	400x900x295	8	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	2	-
K4ECUP10TT	800x900x295	16	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	4	-
K4ECUP15TT	1200x900x295	24	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	6	-
K4ECUP05VV	400x900x850	8	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	2	-
K4ECUP10VV	800x900x850	16	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	4	-
K4ECUP15VV	1200x900x850	24	400 3N	50/60	5x10	-	-	-	6	-
K4ECUP10FF	800x900x850	21,4	400 3N	50/60	5x16	1	-	-	4	-
K4ECUP15FF	1200x900x850	29,4	400 3N	50/60	5x16	1	-	-	6	-
K4EVRP05TT	400x900x295	8	400 3N	50/60	5x4	-	-	2	-	-
K4EVRP10TT	800x900x295	16	400 3N	50/60	5x6	-	-	4	-	-
K4EVRP05VV	400x900x850	8	400 3N	50/60	5x4	-	-	2	-	-
K4EVRP10VV	800x900x850	16	400 3N	50/60	5x6	-	-	4	-	-
K4EVRP10FF	800x900x850	21,4	400 3N	50/60	5x10	1	-	4	-	-

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 900 K4 PERFORMANCE

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elet. (E) [Kw]	(F) [V]	(G) [Hz]	Cavo/Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Ind. 7 kW [N°]
Модель	Размеры/ [мм]	электр. (E) [кВт]	(F) [V]	(G) [Гц]	Кабель H07 RN-F [мм2]	Инд. 5 кВт [кол- во]
K4ECIP05TT	400x900x250	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10TT	800x900x250	28	400 3	50/60	4x10	4
K4ECIP05VV	400x900x850	14	400 3	50/60	4x4	2
K4ECIP10VV	800x900x850	28	400 3	50/60	4x10	4

TARGHETTA TECNICA \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE \ TYPENSCHILD \ FICHA TECNICA/ ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

		A.T.A. s.r.l. Viale del Progresso, 20 - Z.I. 35026 - CONSELVE (PD)			
MOD.	K4ECUP15FF				
SN.	23014ECUP15FF010				
MADE IN ITALY					
 	V		400		
	Ph	3N ~	Hz	50/60	
	kW	29,4	A	42,6	

NOTA: “Il livello di pressione acustica di emissione ponderato A non supera i 70 dB(A)”.

NOTE : « Le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB(A) ».

NOTE: ‘The A-weighted emission sound pressure level does not exceed 70 dB(A).’

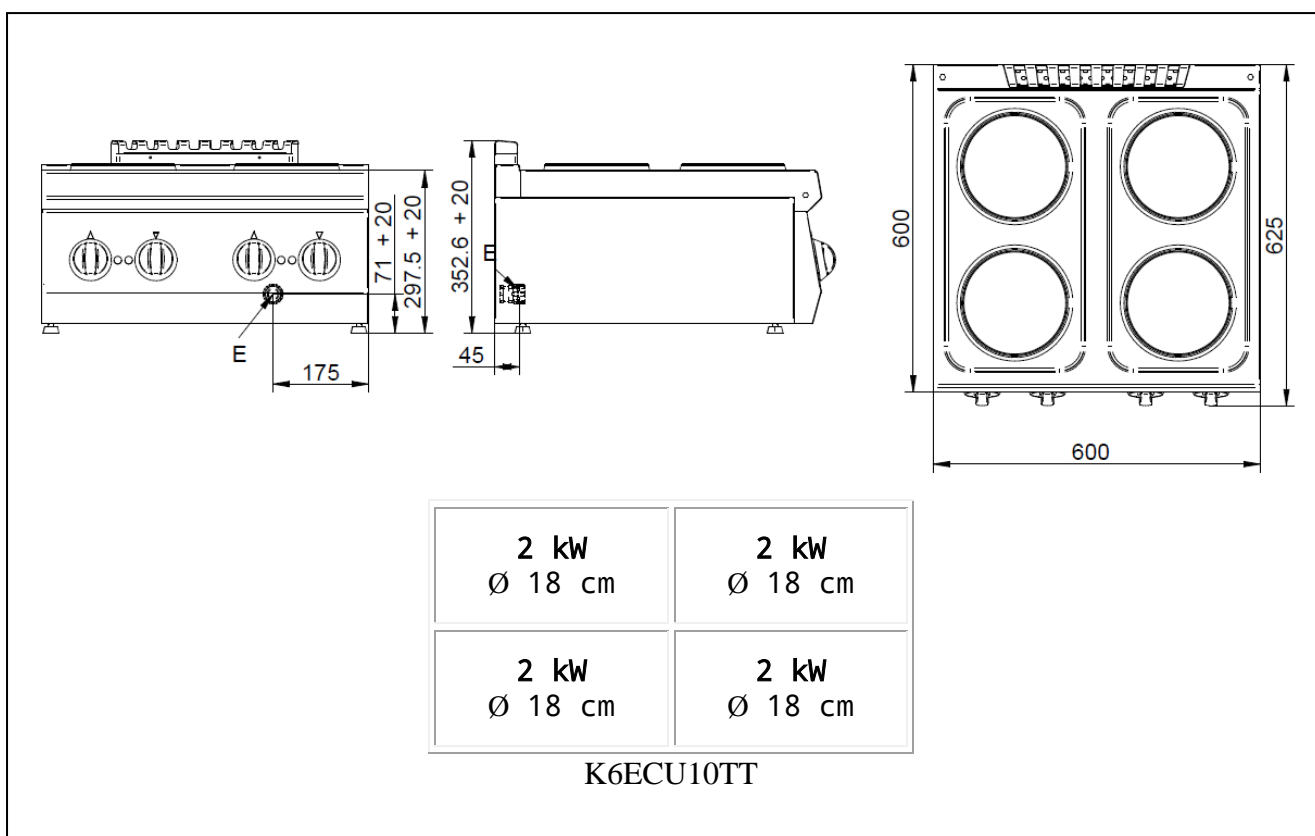
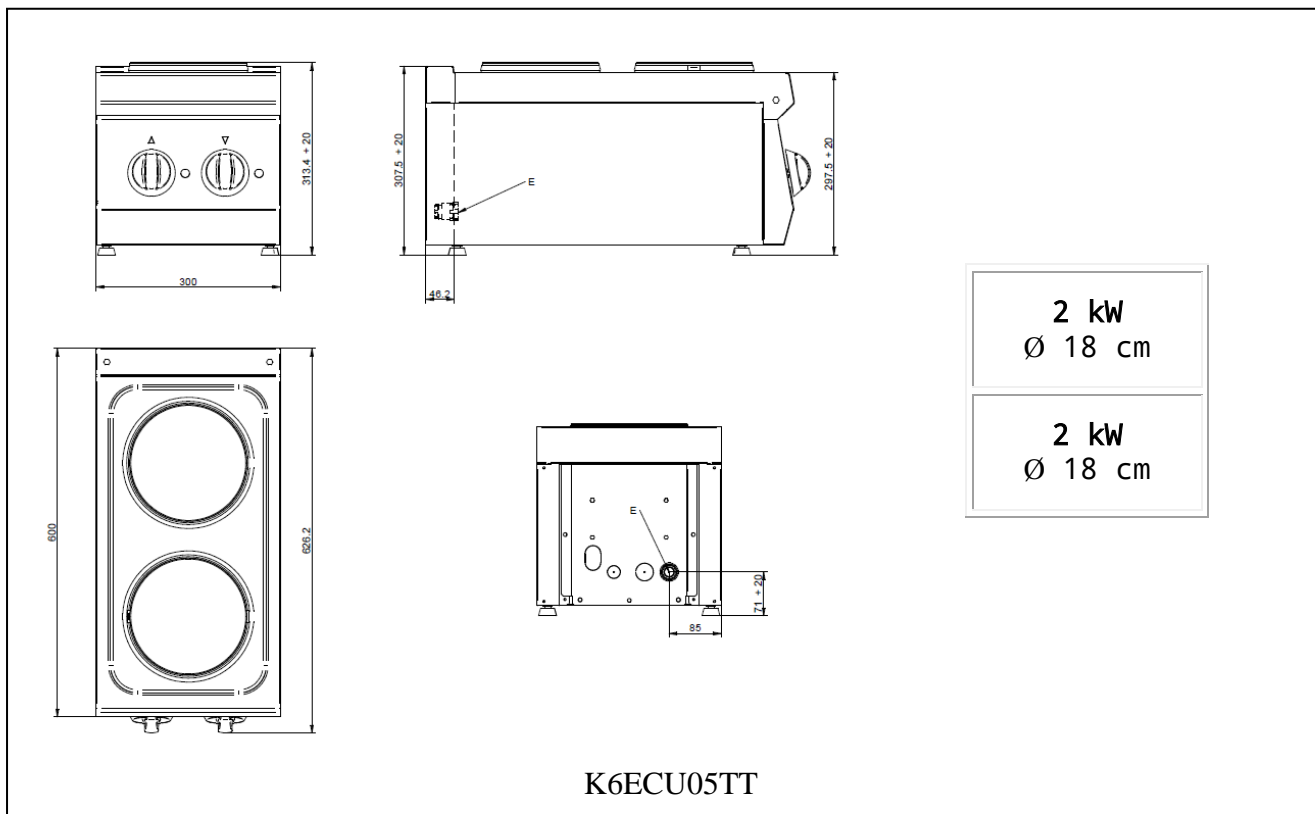
ANMERKUNG: „Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel überschreitet nicht 70 dB(A)“.

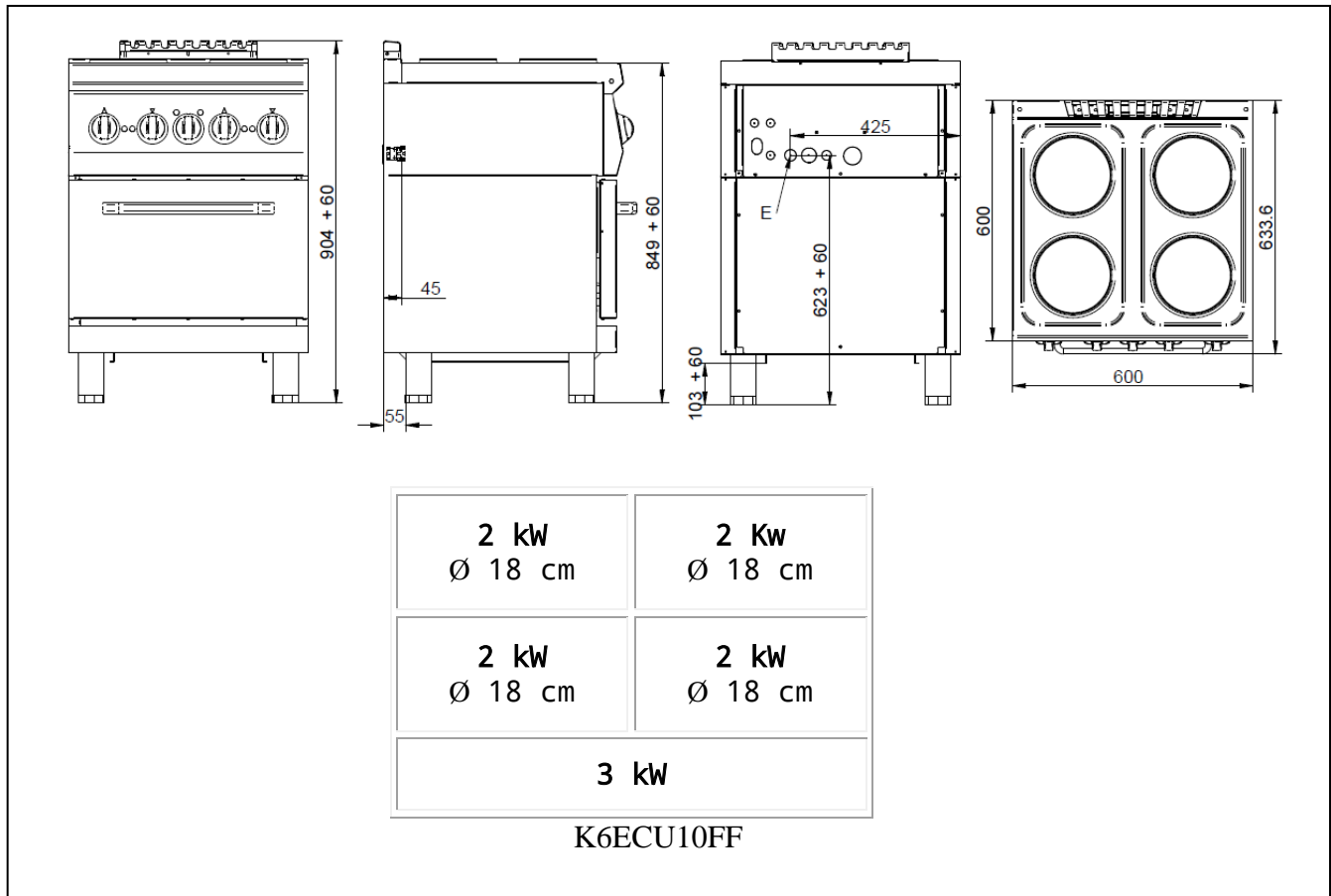
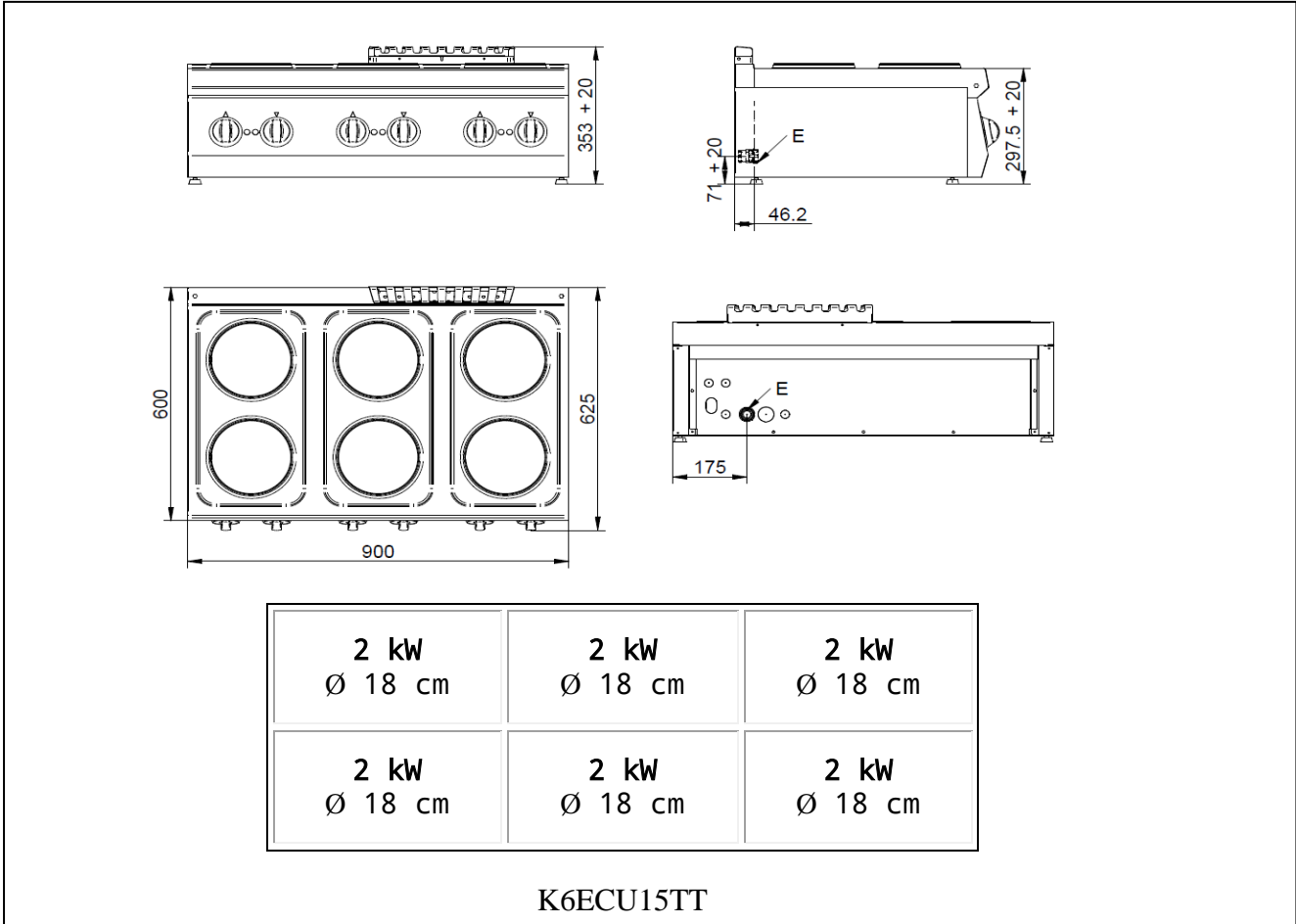
NOTA: «El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB(A)».

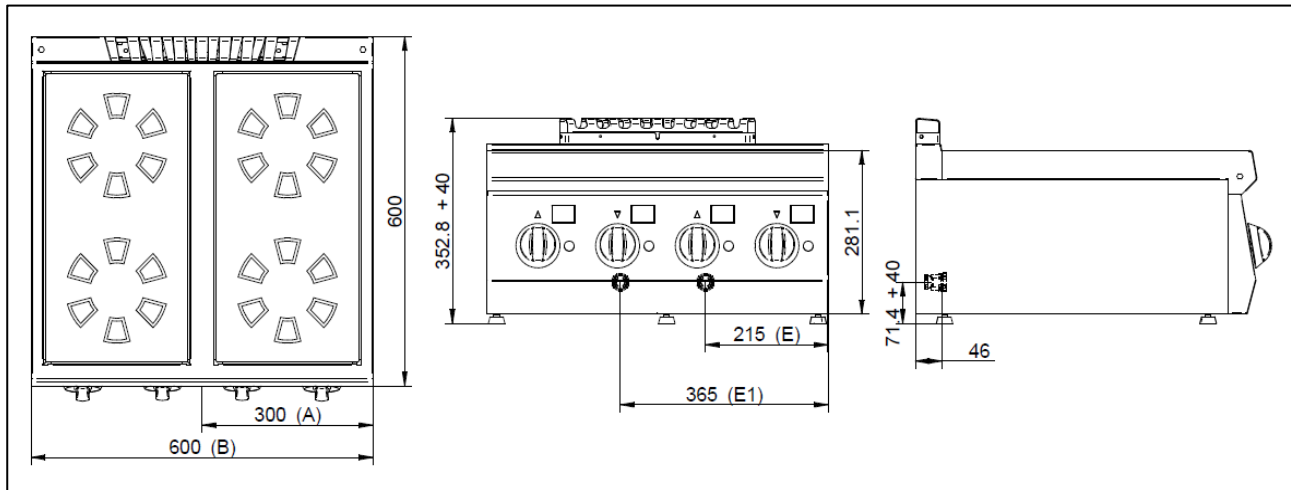
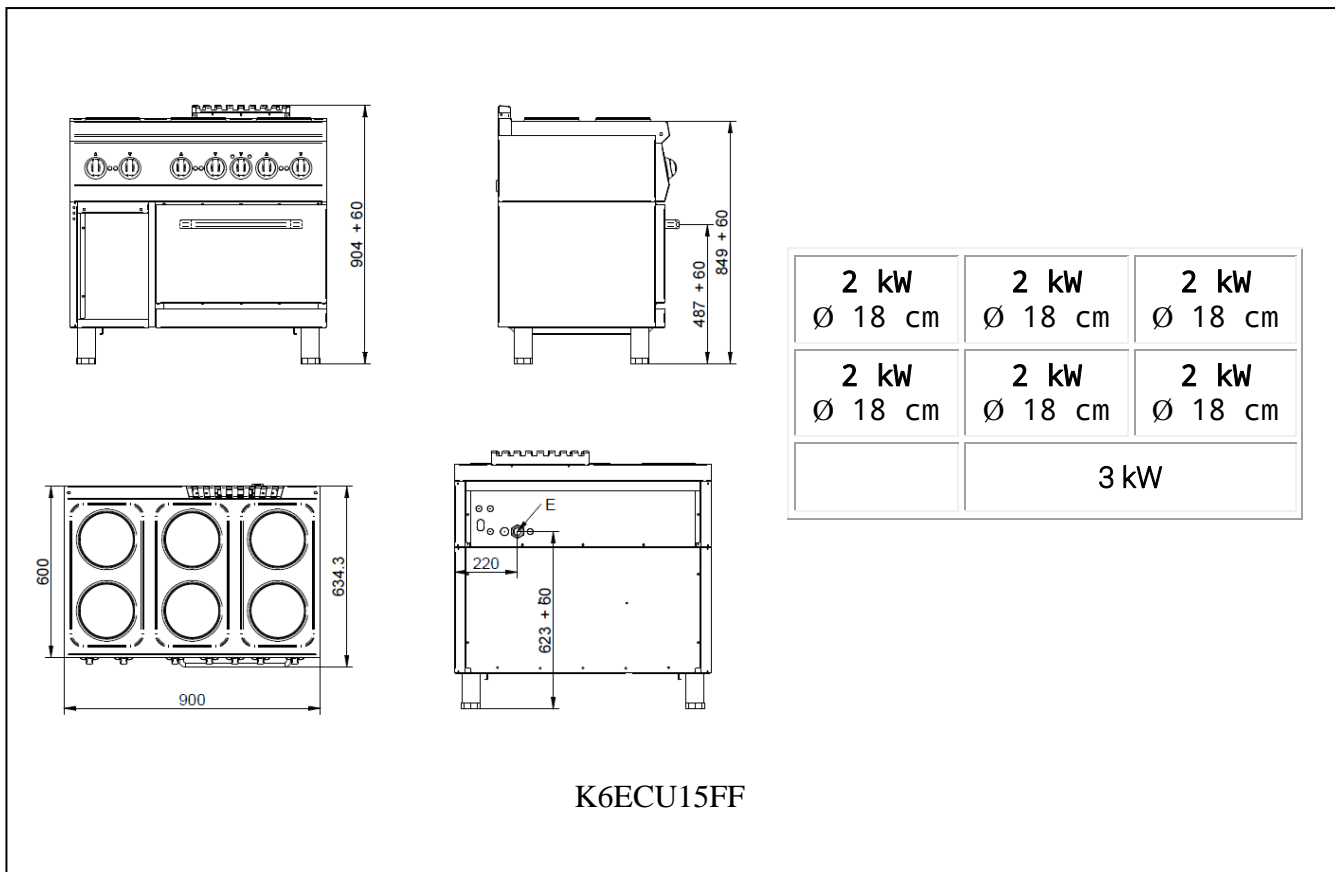
ПРИМЕЧАНИЕ: «Взвешенный по шкале A уровень звукового давления не превышает 70 дБ(A)».

(E= elettrico \ électrique \ electric \ elektrisch \ eléctrico \ электрическая)

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 600 K6



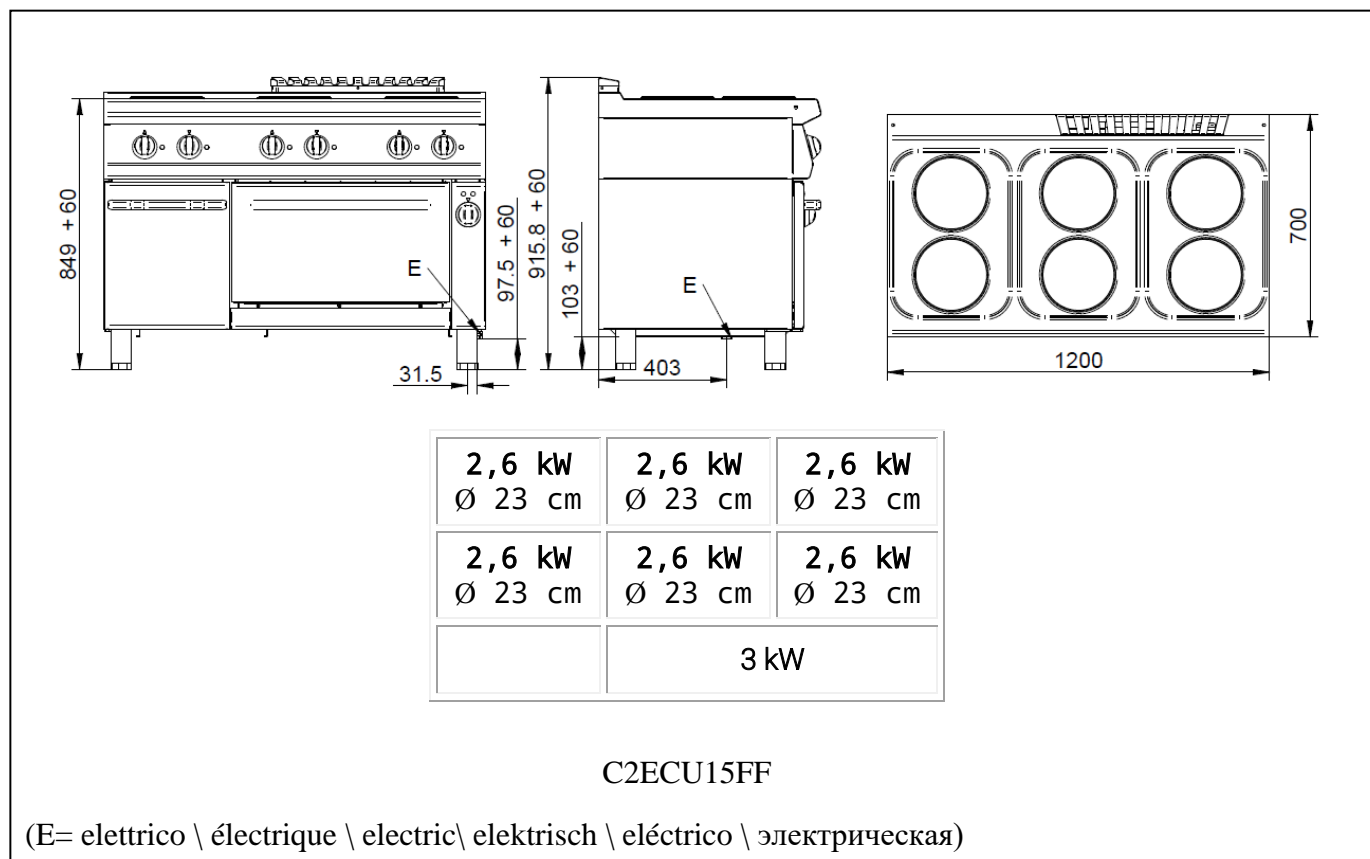
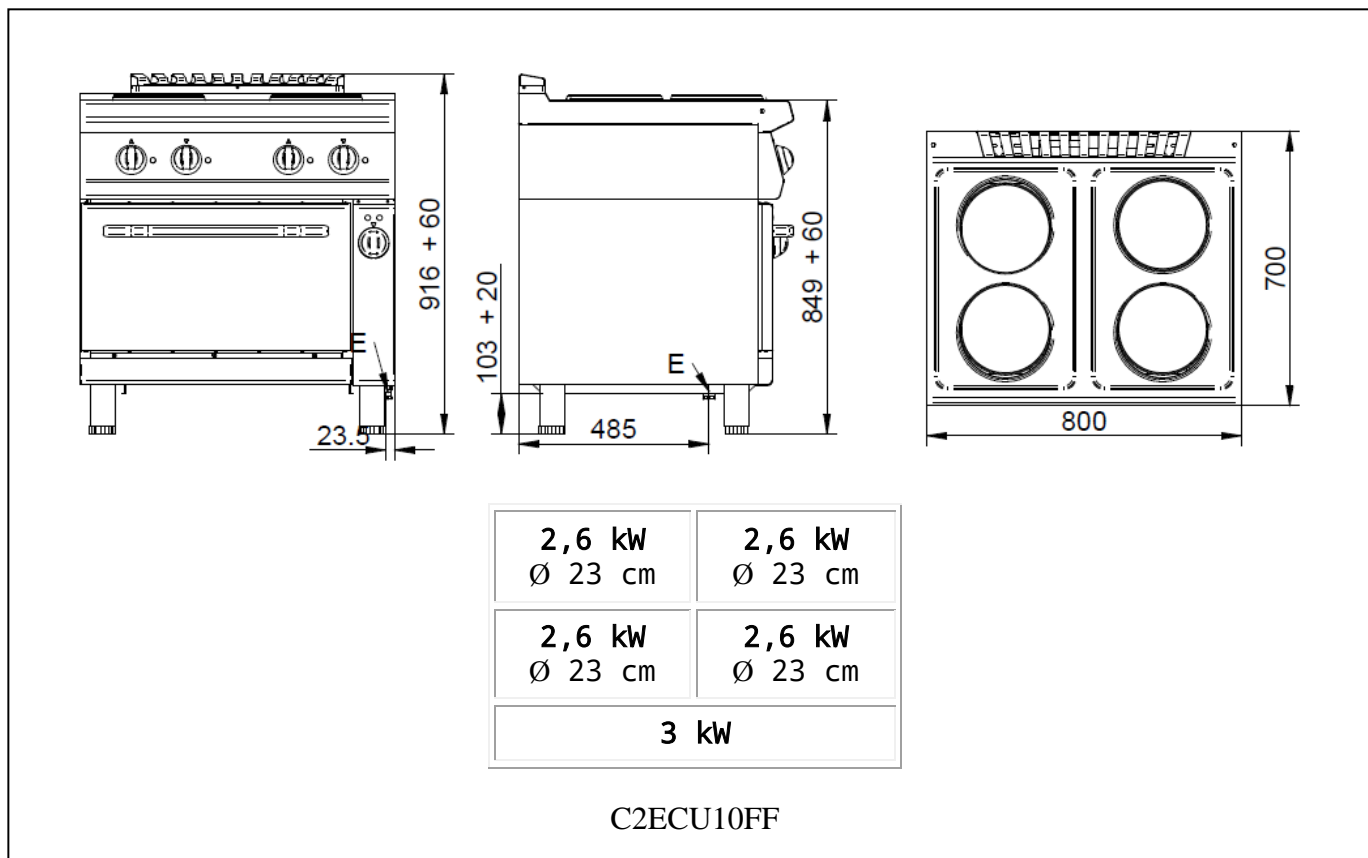




A	K6ECI05TT	1.75 kW Ø 22 cm	E
		1.75 kW Ø 22 cm	
B	K6ECI10TT	1.75 kW Ø 22 cm	E1
		1.75 kW Ø 22 cm	
		1.75 kW Ø 22 cm	
		1.75 kW Ø 22 cm	

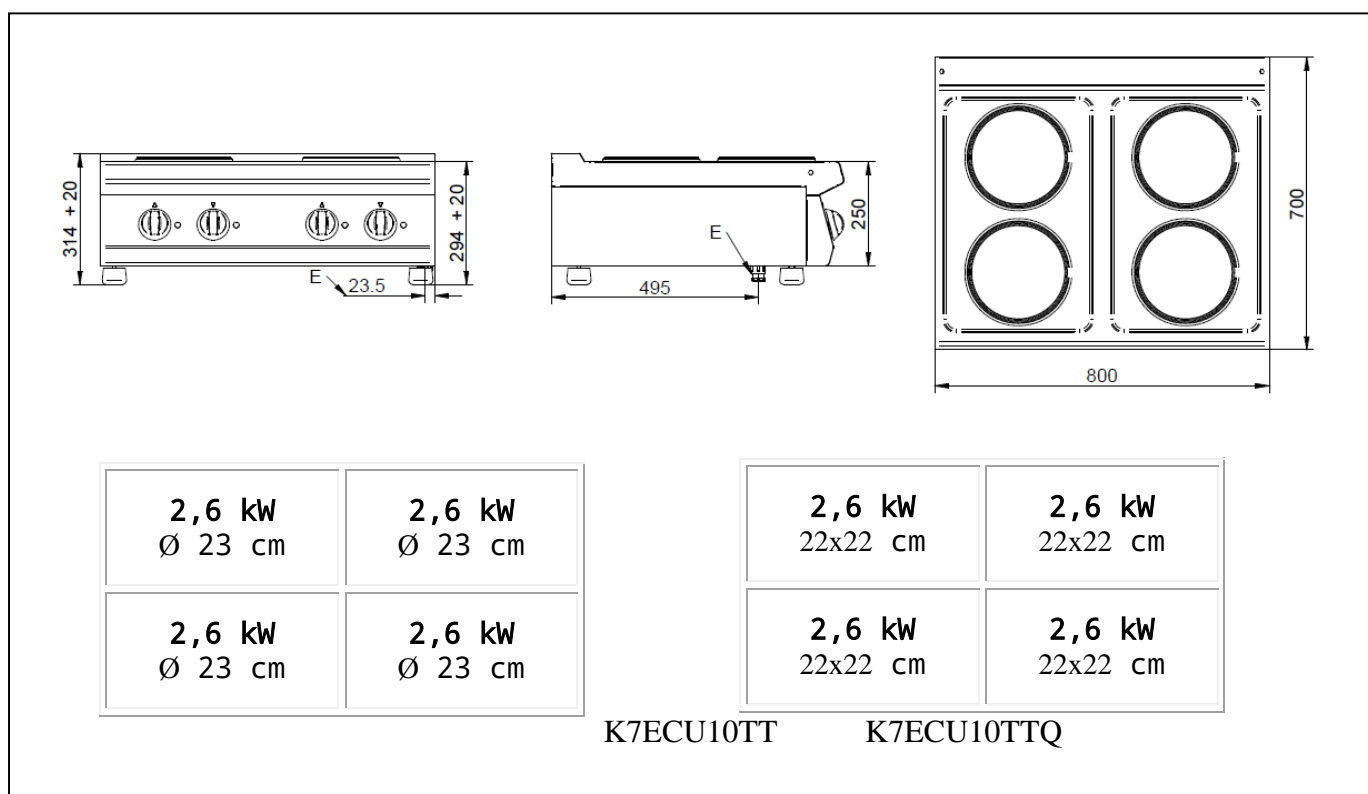
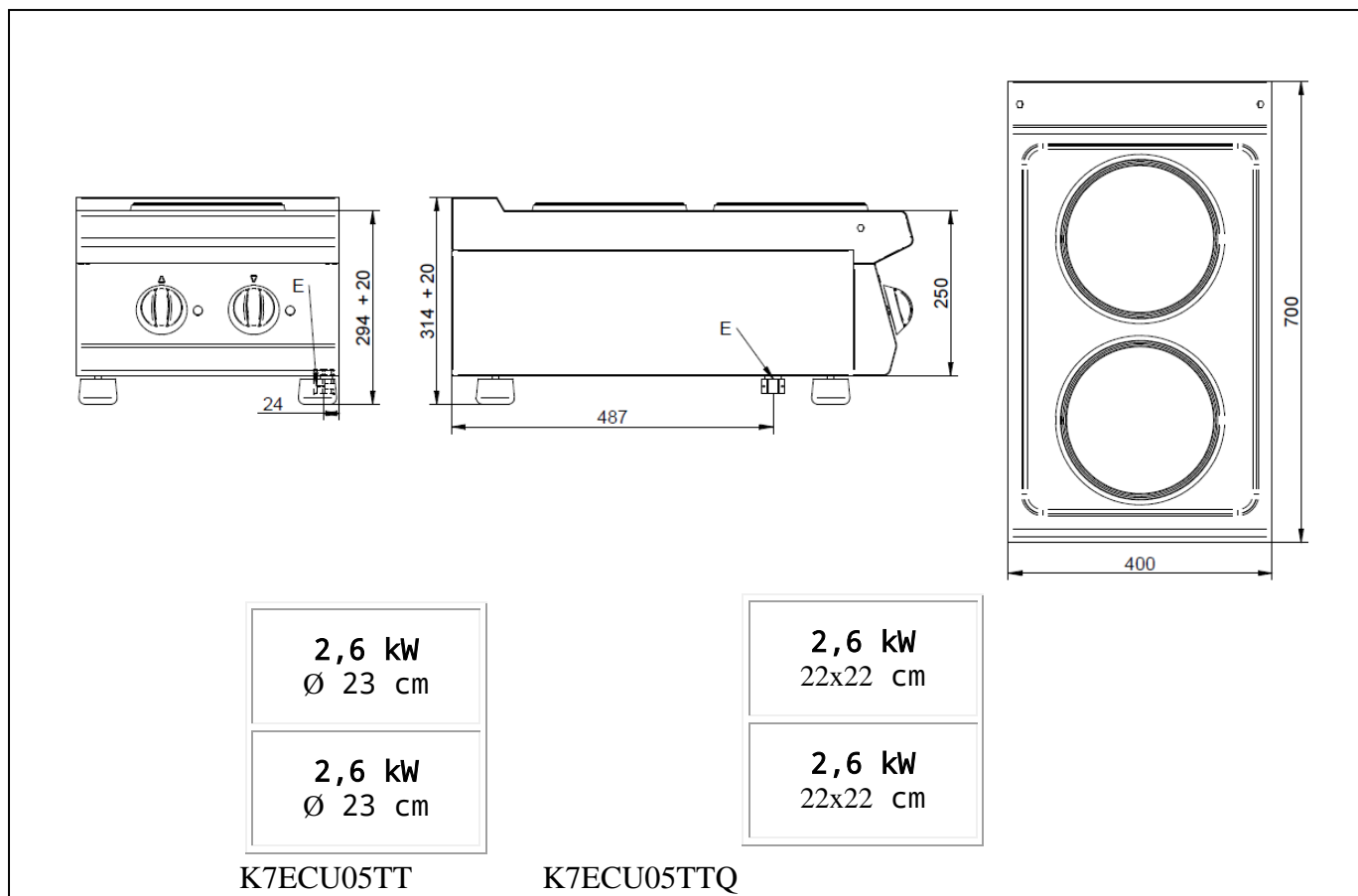
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico \ электрическая)

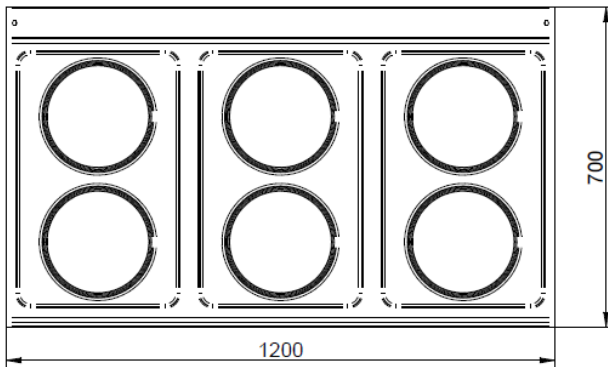
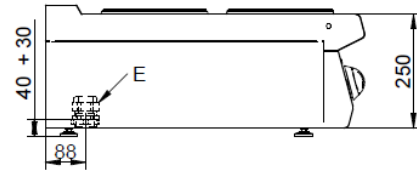
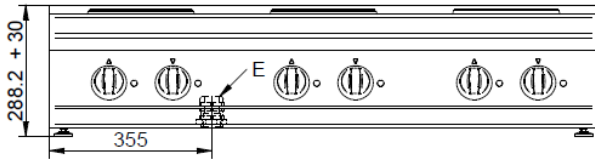
SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 700 C2



(E= elettrico \ électrique \ electric \ elektrisch \ eléctrico \ электрическая)

SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 700 K7



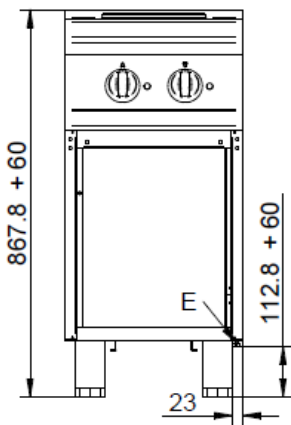


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm

K7ECU15TT

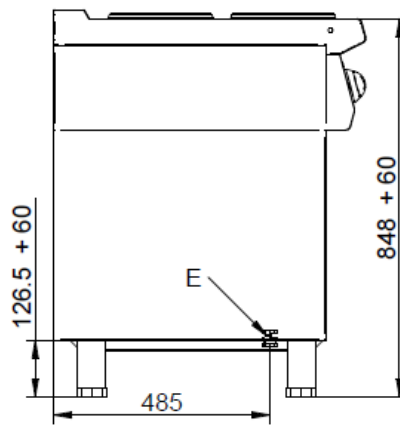
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm

K7ECU15TTQ



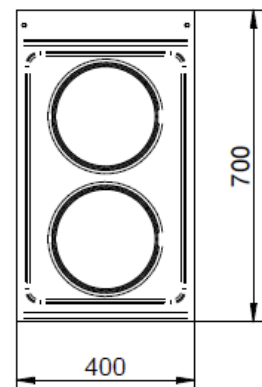
2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm

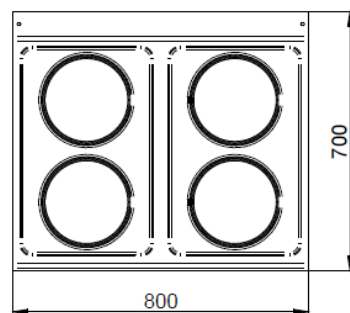
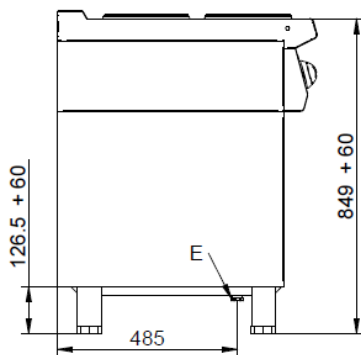
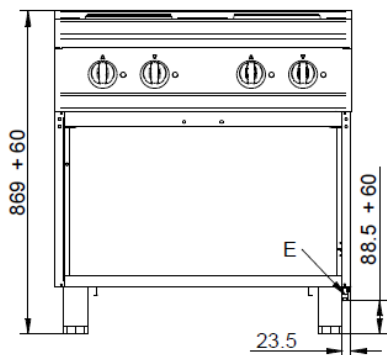
K7ECU05VV



2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm

K7ECU05VVQ



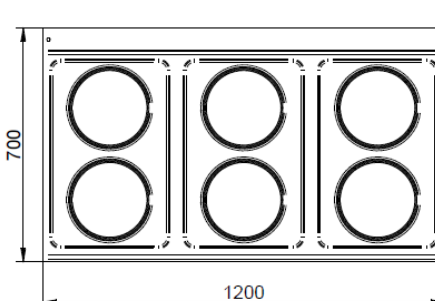
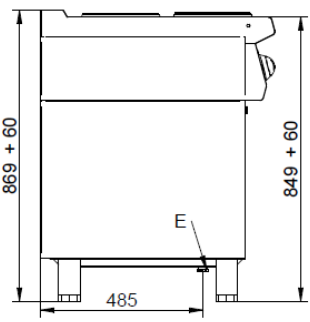
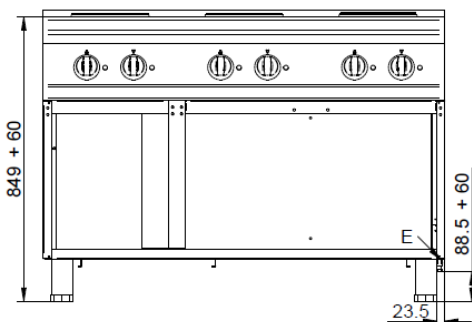


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm

K7ECU10VV

2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm

K7ECU10VVQ

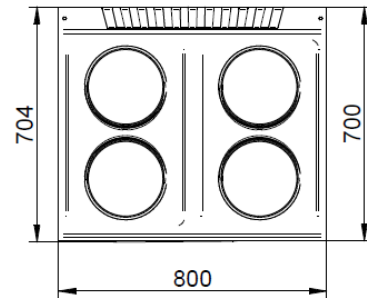
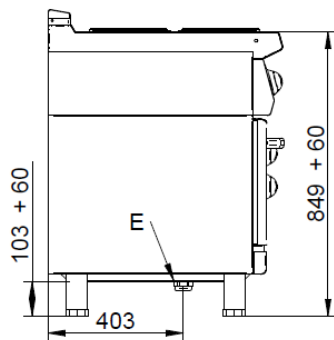
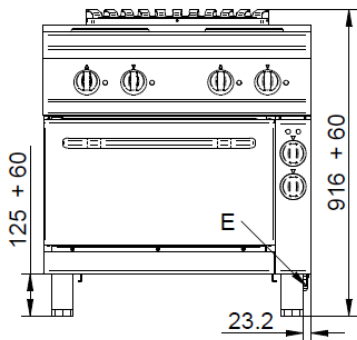


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm

K7ECU15VV

2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm

K7ECU15VVQ

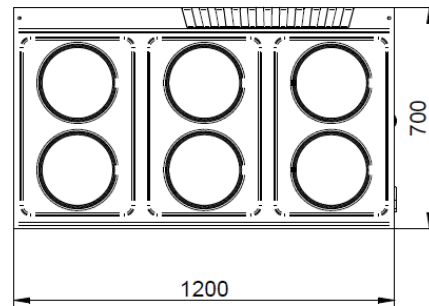
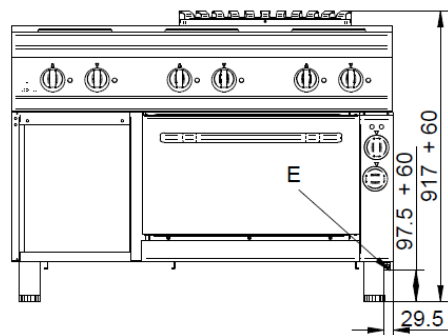
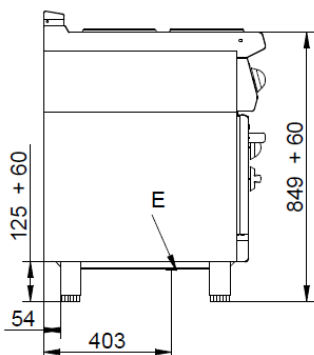


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
3,6 kW	

K7ECU10FV

2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
3,6 kW	

K7ECU10FVQ

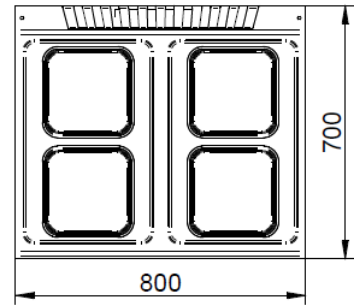
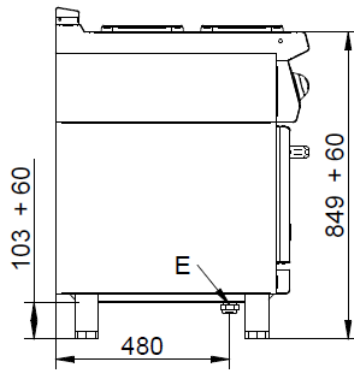
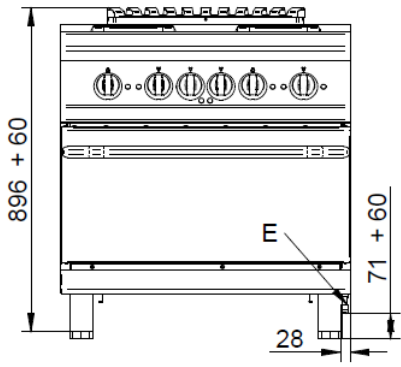


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
3,6 kW		

K7ECU15FV

2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
3,6 kW		

K7ECU15FVQ

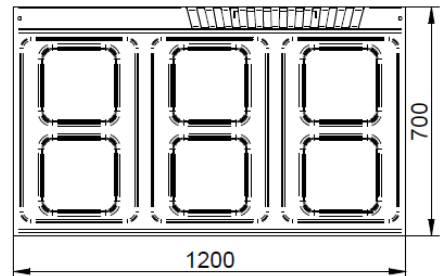
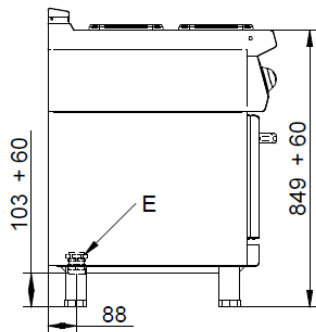
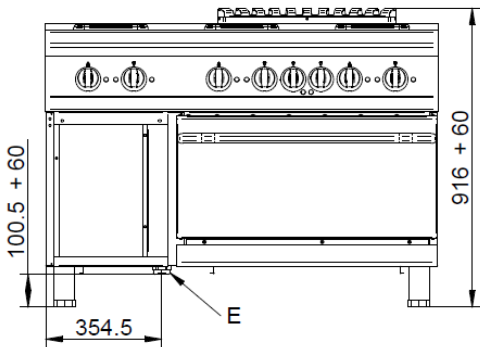


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
5,4 kW	

K7ECU10FF

2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
5,4 kW	

K7ECU10FFQ

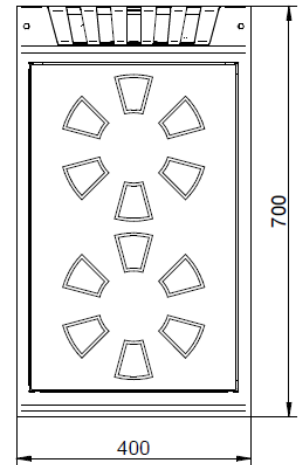
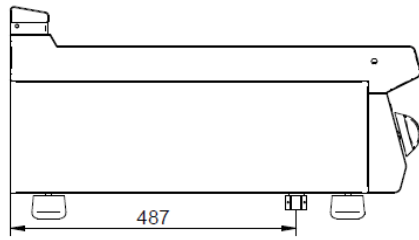
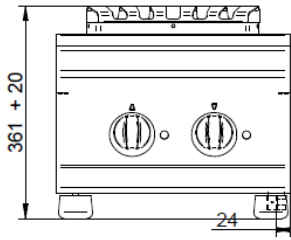


2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm	2,6 kW Ø 23 cm
5,4 kW		

K7ECU15FF

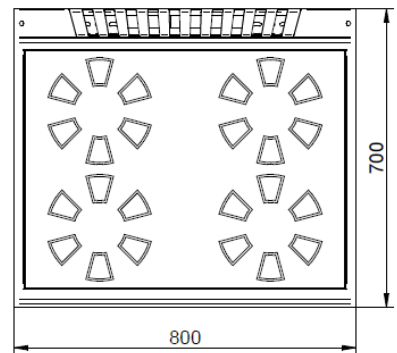
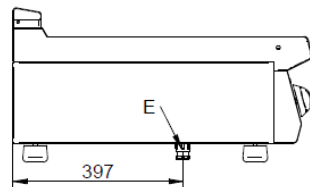
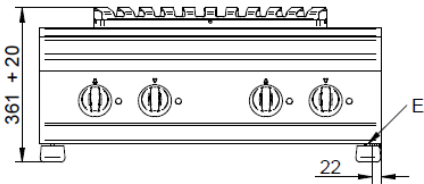
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm	2,6 kW 22x22 cm
5,4 kW		

K7ECU15FFQ



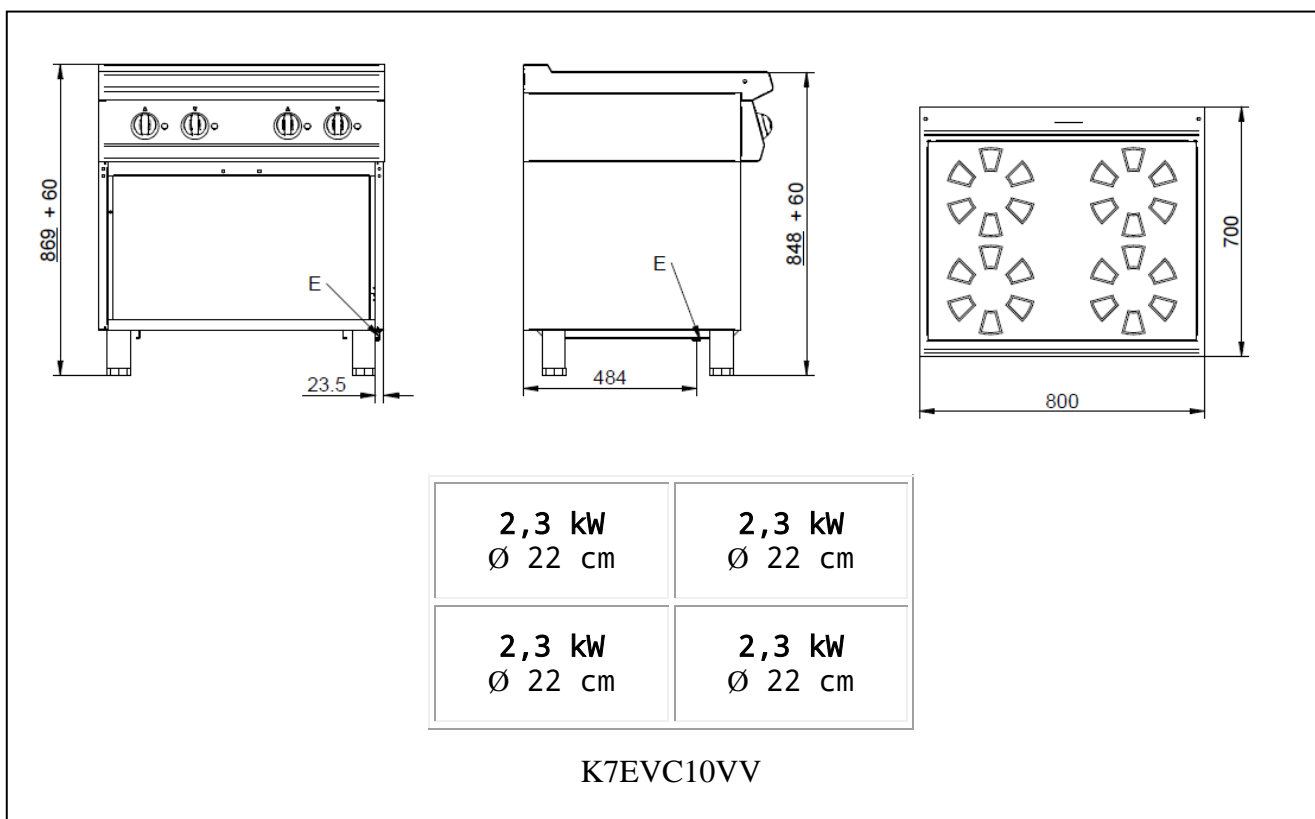
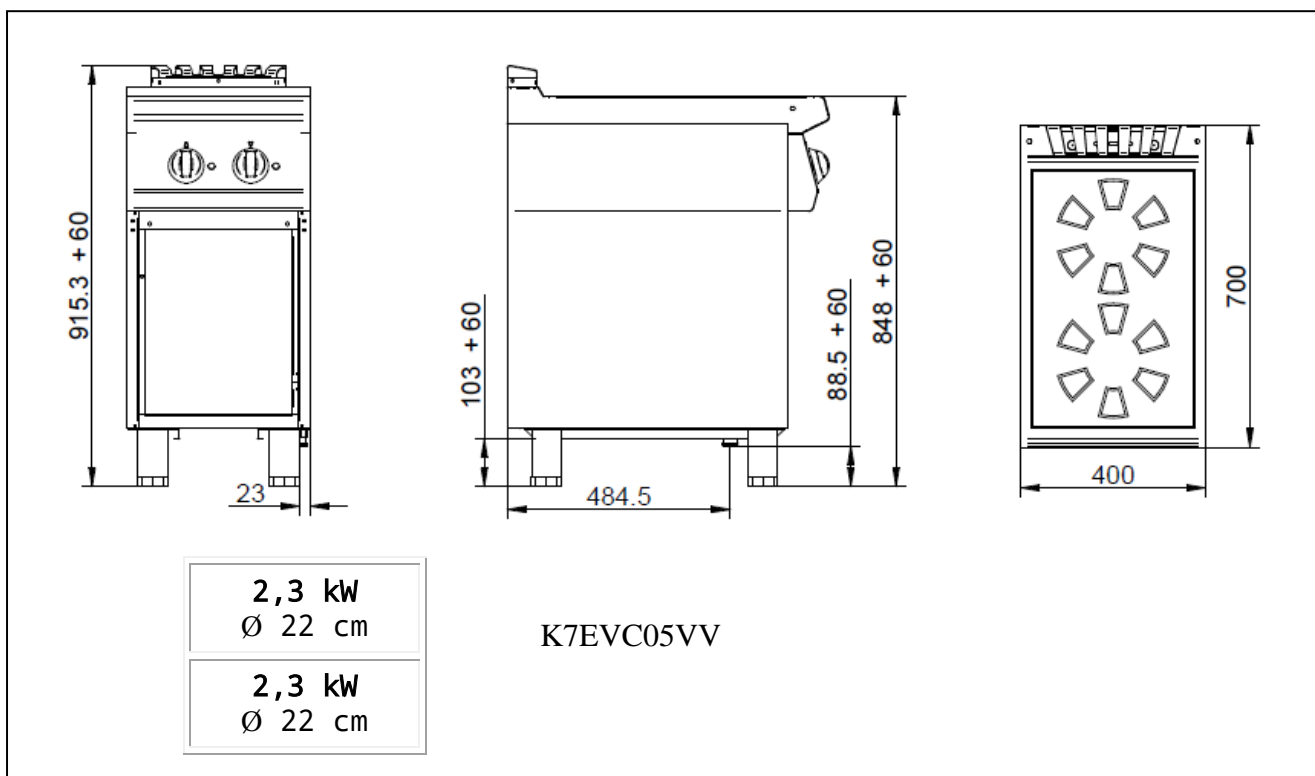
2,3 kW Ø 22 cm
2,3 kW Ø 22 cm

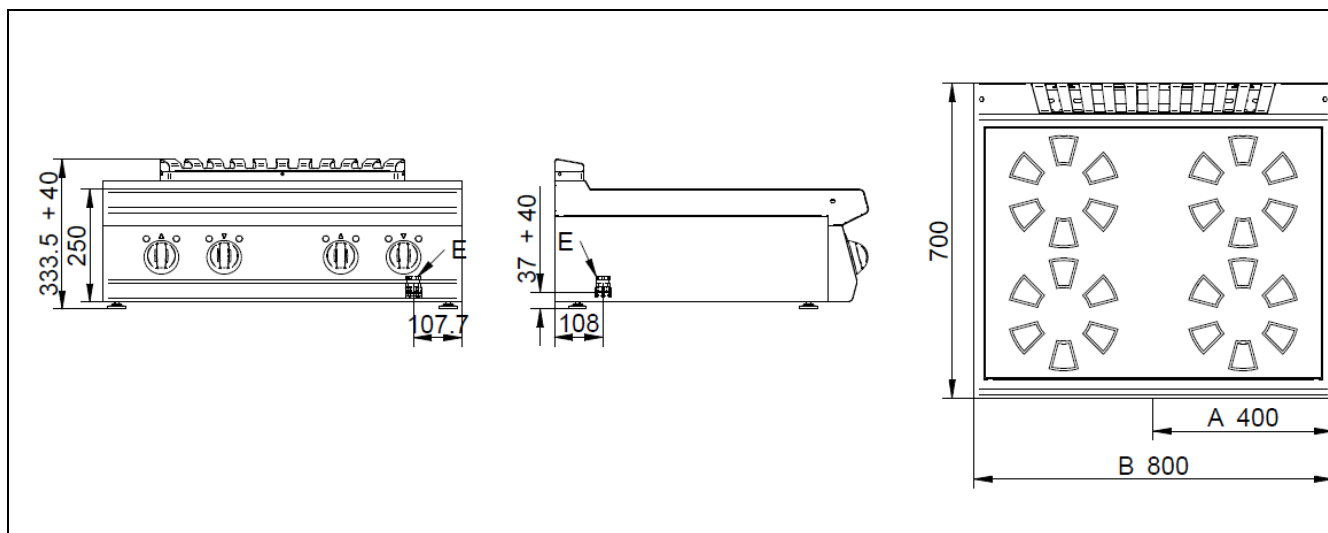
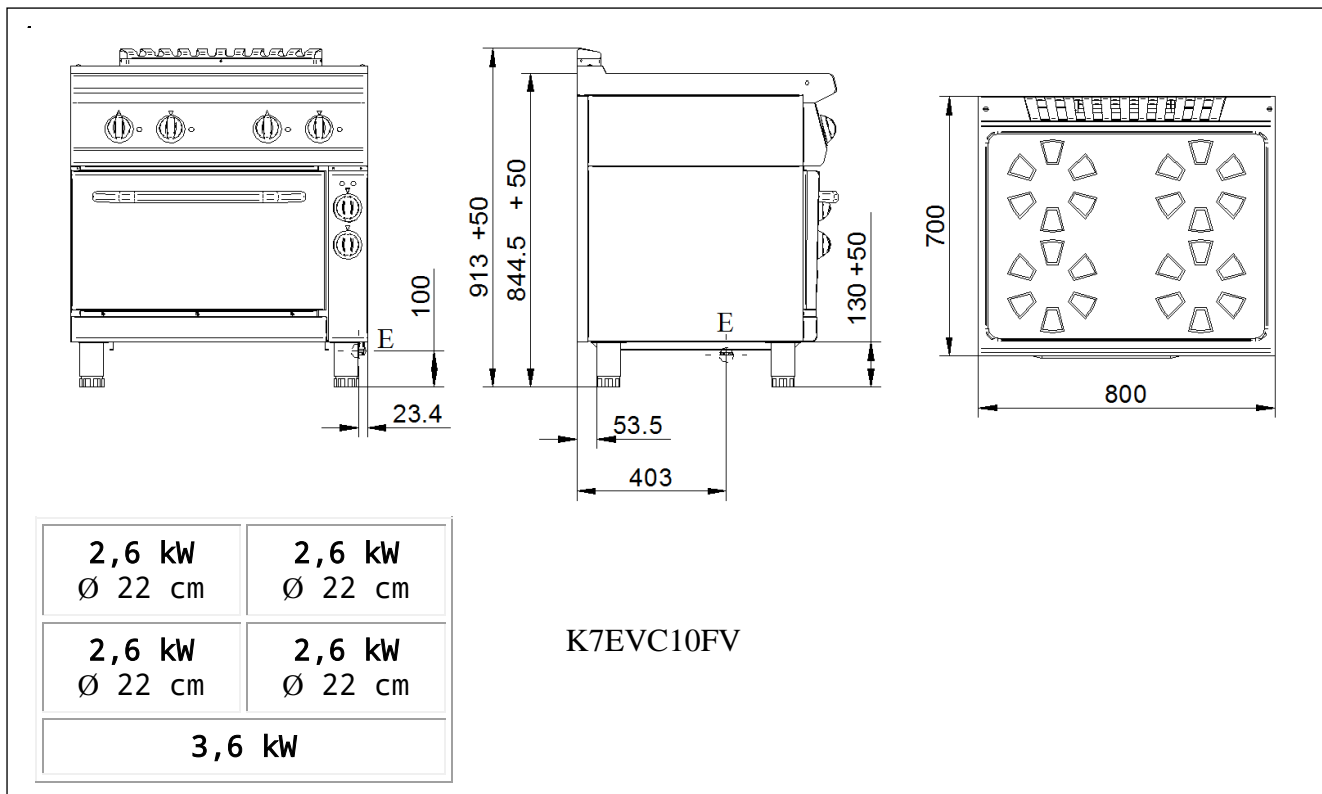
K7EVC05TT



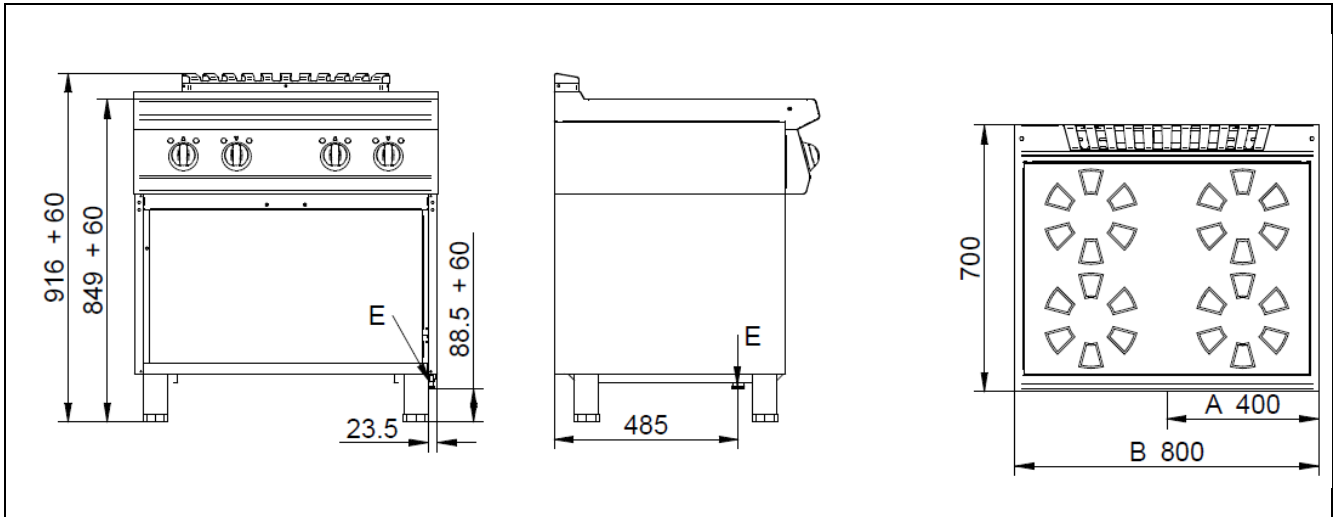
2,3 kW Ø 22 cm	2,3 kW Ø 22 cm
2,3 kW Ø 22 cm	2,3 kW Ø 22 cm

K7EVC10TT

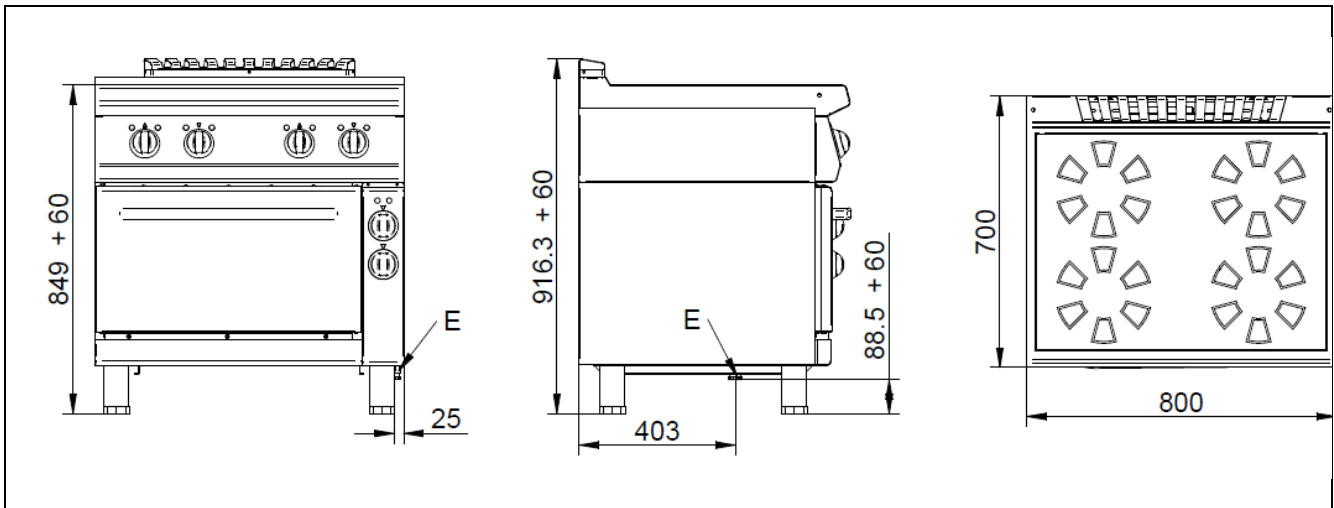




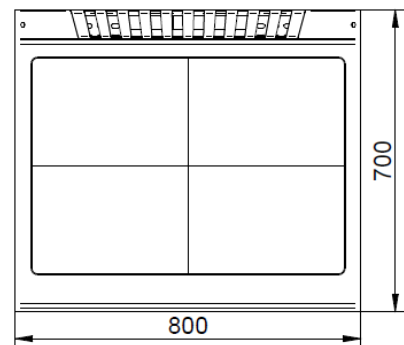
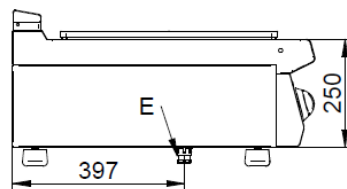
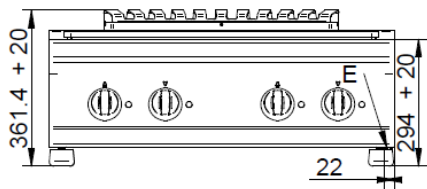
A	K7EVR05TT	2,6 kW Ø 22 cm	
		2,6 kW Ø 22 cm	
B	K7EVR10TT	2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm
		2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm



A	K7EVR05VV	2,6 kW Ø 22 cm	
		2,6 kW Ø 22 cm	
B	K7EVR10VV	2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm
		2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm

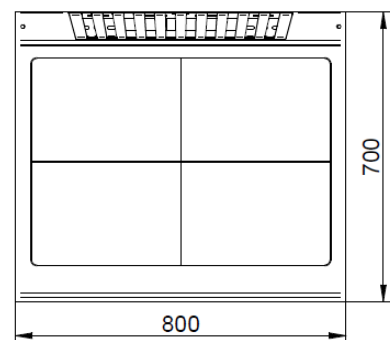
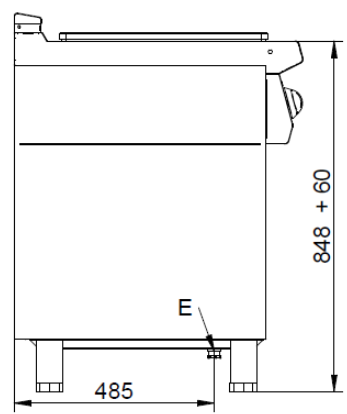
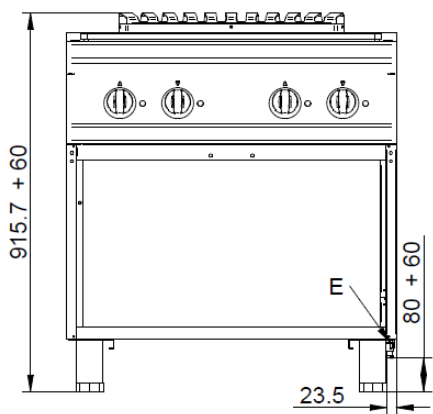


	K7EVR10FV	2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm
		2,6 kW Ø 22 cm	2,6 kW Ø 22 cm
		3,6 kW	



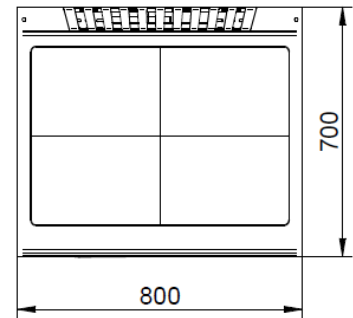
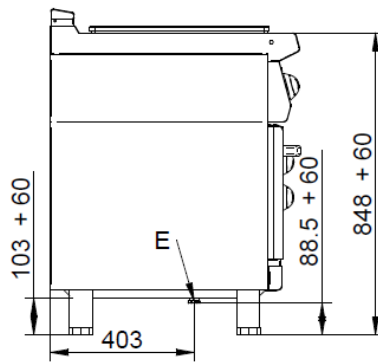
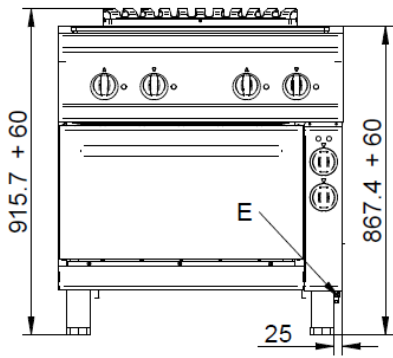
2,25 kW	2,25 kW
2,25 kW	2,25 kW

K7ETP10TT



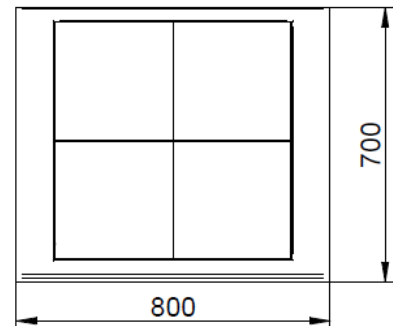
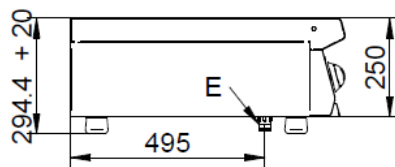
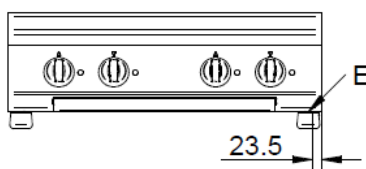
2,25 kW	2,25 kW
2,25 kW	2,25 kW

K7ETP10VV



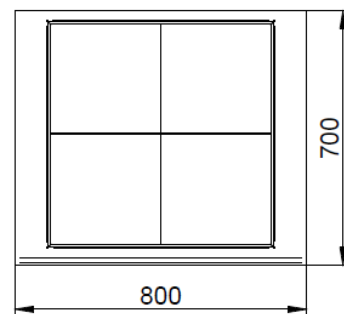
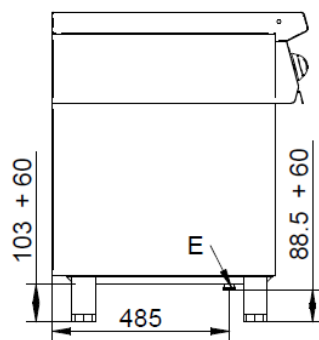
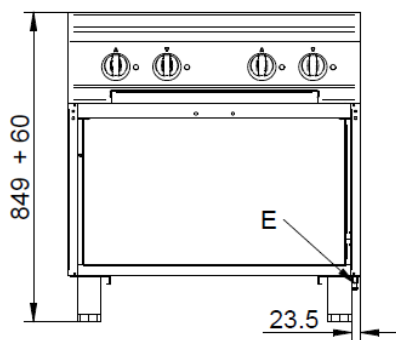
2,25 kW	2,25 kW
2,25 kW	2,25 kW
3,6 kW	

K7ETP10FV



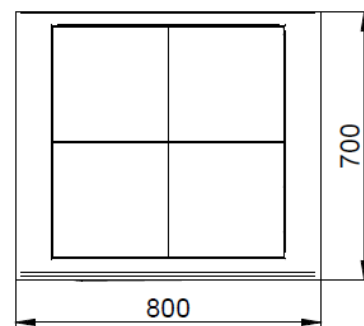
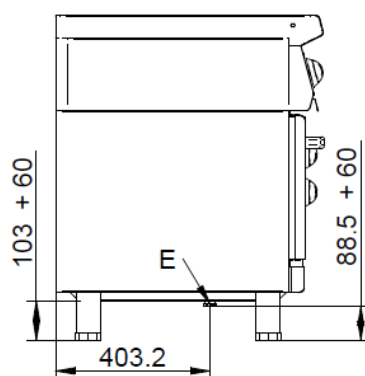
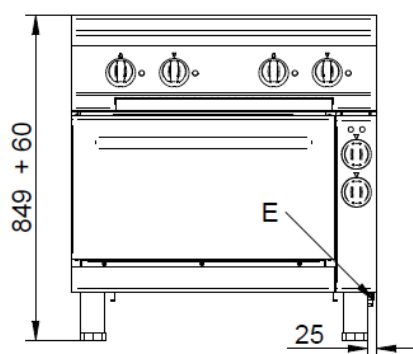
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm

K7ERU10TT



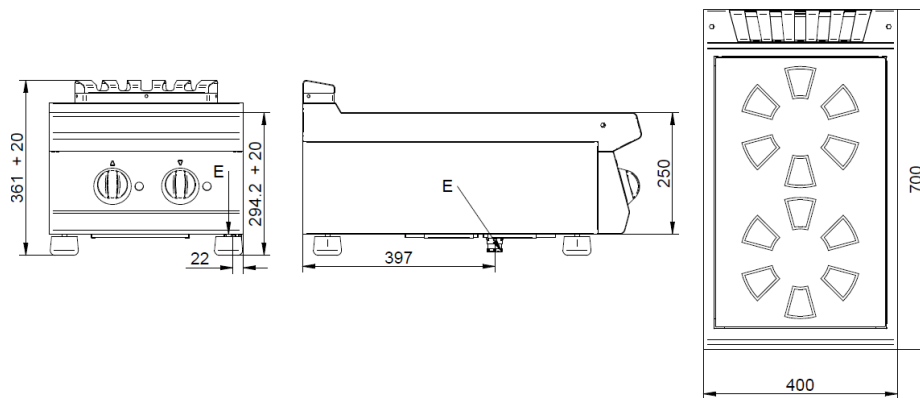
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm

K7ERU10VV



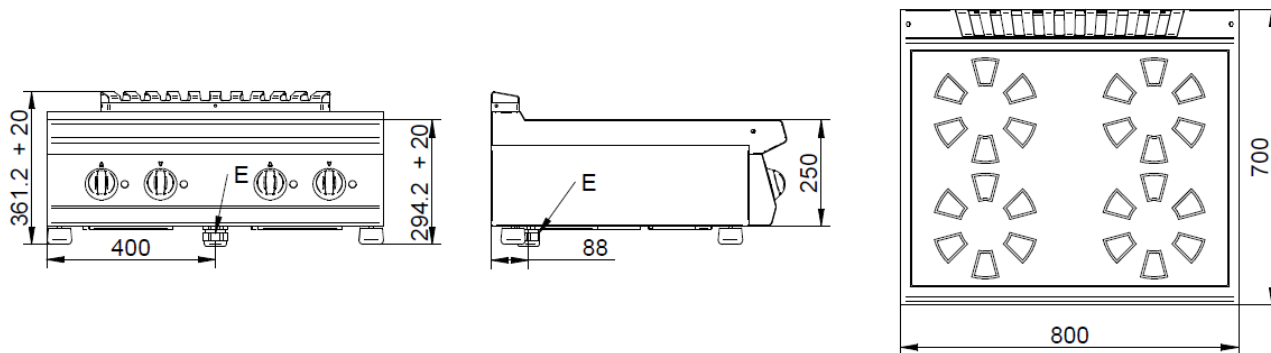
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm
2,5 kW 30x30 cm	2,5 kW 30x30 cm
3,6 kW	

K7ERU10FV



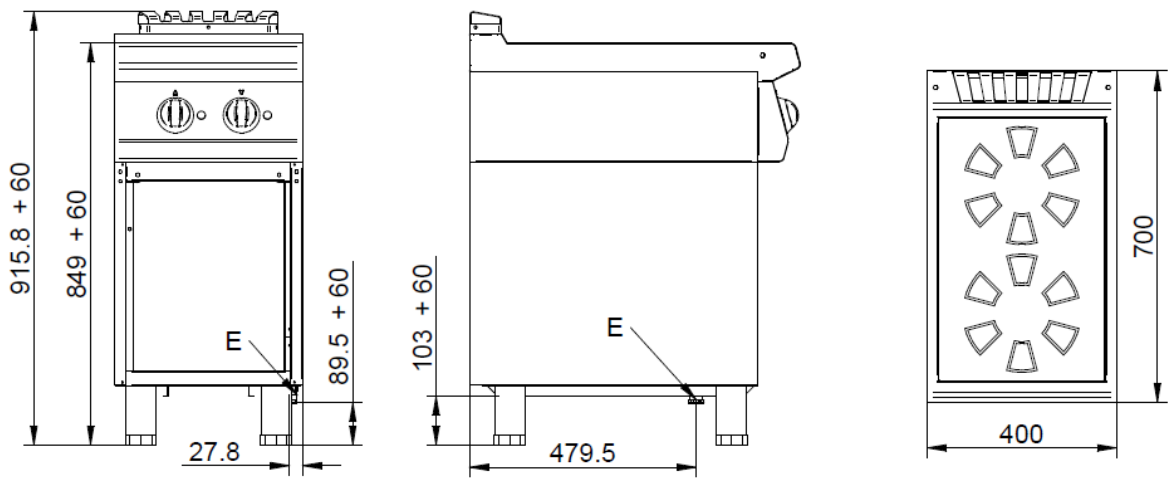
5 kW Ø 22 cm
5 kW Ø 22 cm

K7ECI05TT



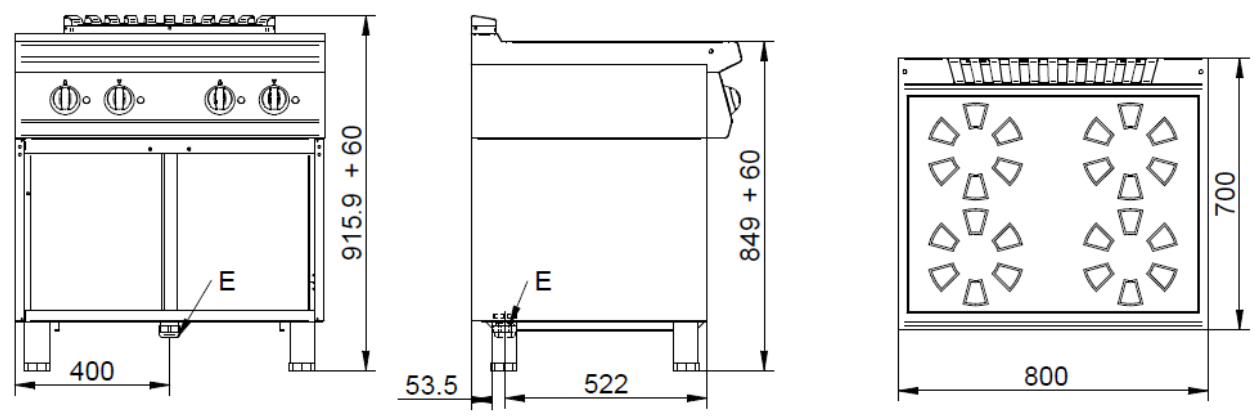
5 kW Ø 22 cm	5 kW Ø 22 cm
5 kW Ø 22 cm	5 kW Ø 22 cm

K7ECI10TT



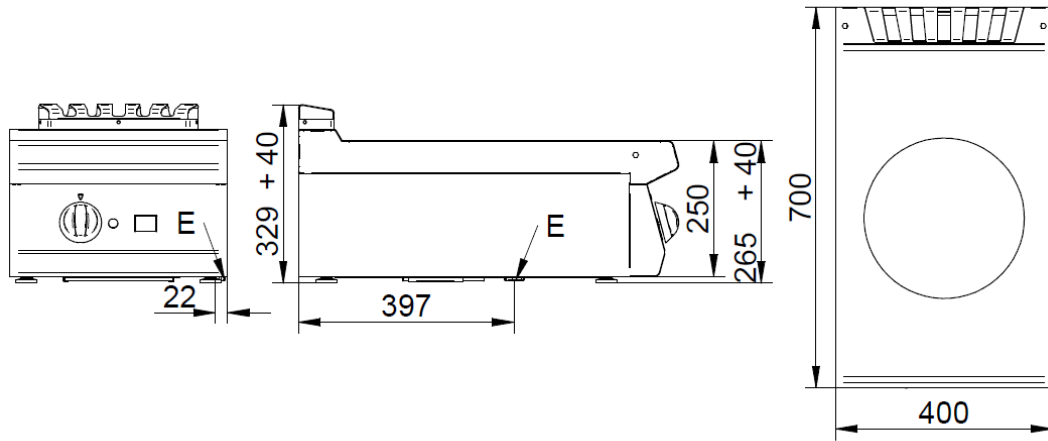
5 kW Ø 22 cm
5 kW Ø 22 cm

K7ECI05VV



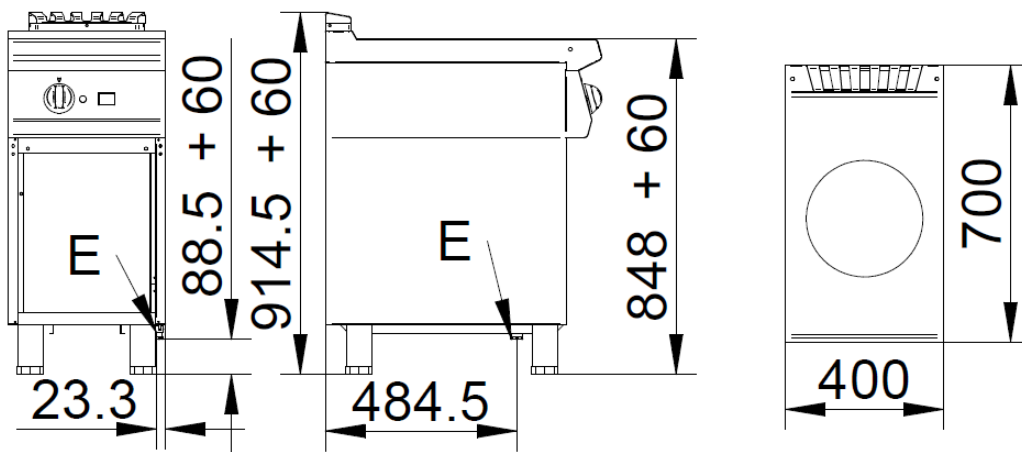
5 kW Ø 22 cm	5 kW Ø 22 cm
5 kW Ø 22 cm	5 kW Ø 22 cm

K7ECI10VV



5 kW
 Ø 30 cm

K7EWK05TT

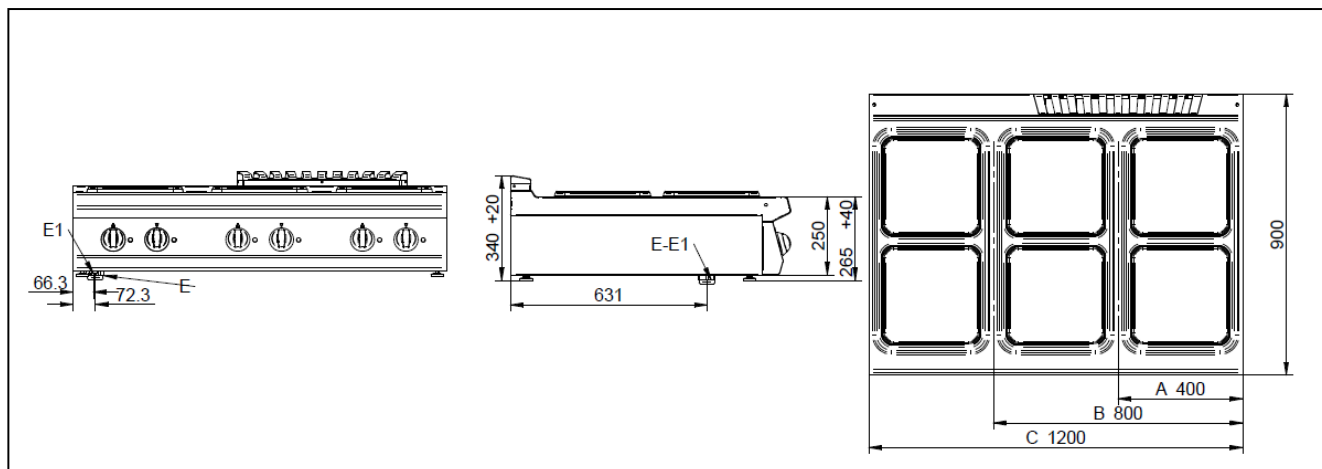


5 kW
 Ø 30 cm

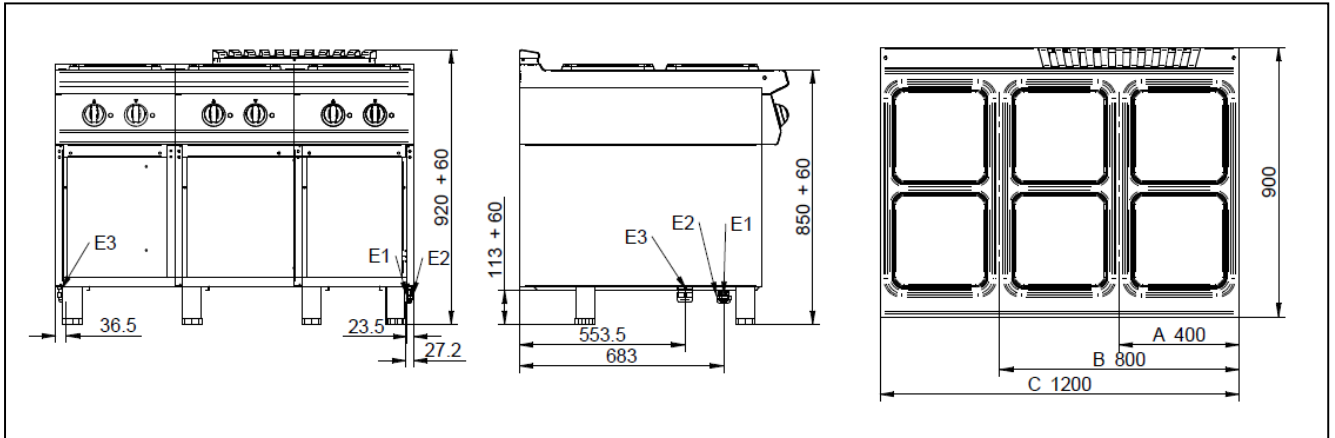
K7EWK05VV

(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ elétrico \ электрическая)

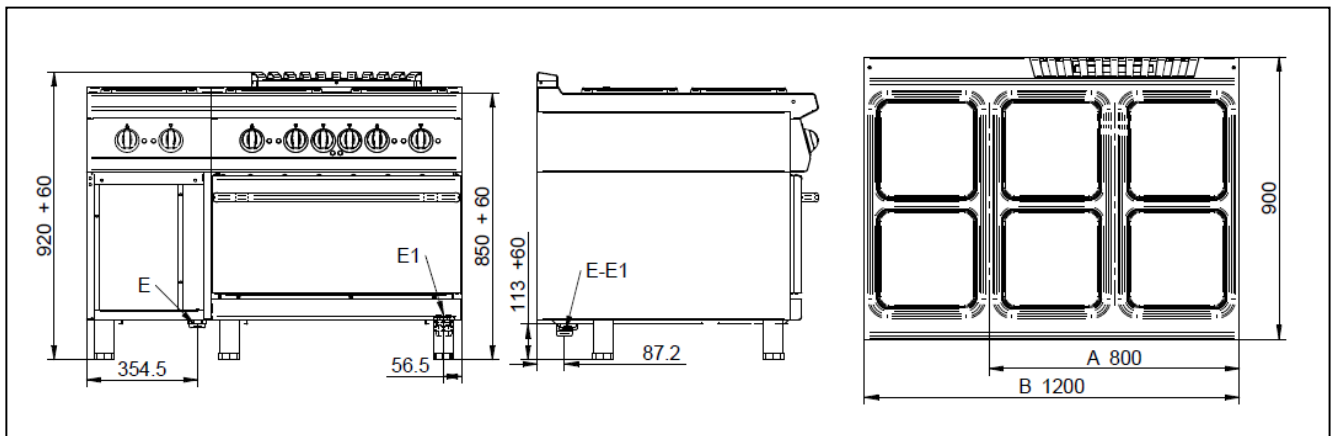
SERIE/SERIE/SERIES/SERIE/СЕРИЯ 900 K4 PERFORMANCE



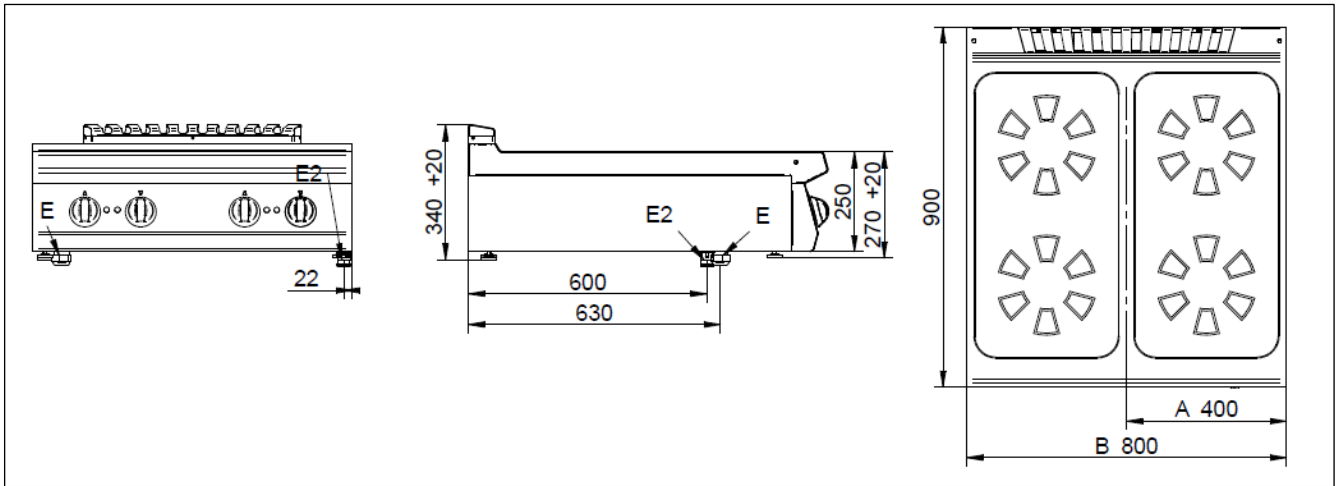
A	K4ECUP05TT	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E1				
4 kW 30x30 cm									
4 kW 30x30 cm									
B	K4ECUP10TT	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E1		
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm								
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm								
C	K4ECUP15TT	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm							
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm							



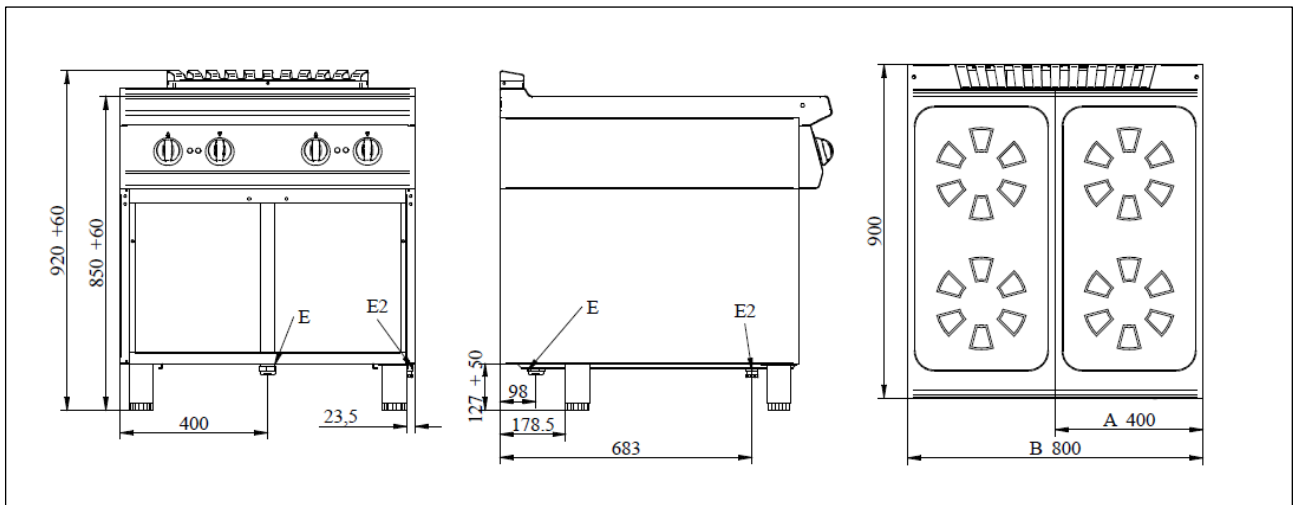
A	K4ECUP05VV	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E1				
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm								
B	K4ECUP10VV	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E2		
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm								
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm								
C	K4ECUP15VV	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	E3
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm							
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm							



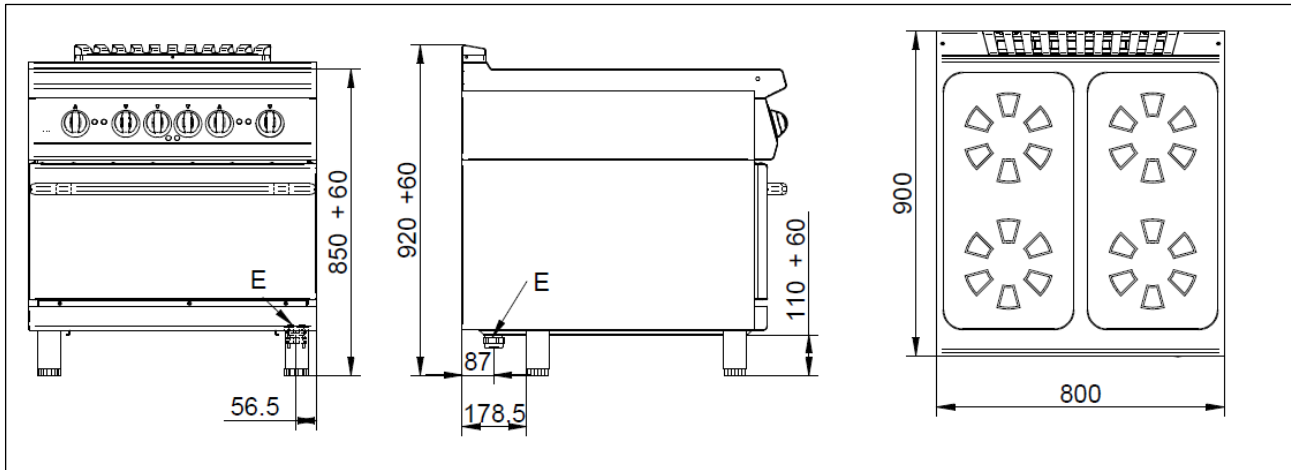
A	K4ECUP10FF	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">5,4 kW</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	5,4 kW		E1			
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm											
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm											
5,4 kW												
B	K4ECUP15FF	<table border="1"> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> <td>4 kW 30x30 cm</td> </tr> <tr> <td colspan="3">5,4 kW</td> </tr> </table>	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	5,4 kW			E
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm										
4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm										
5,4 kW												



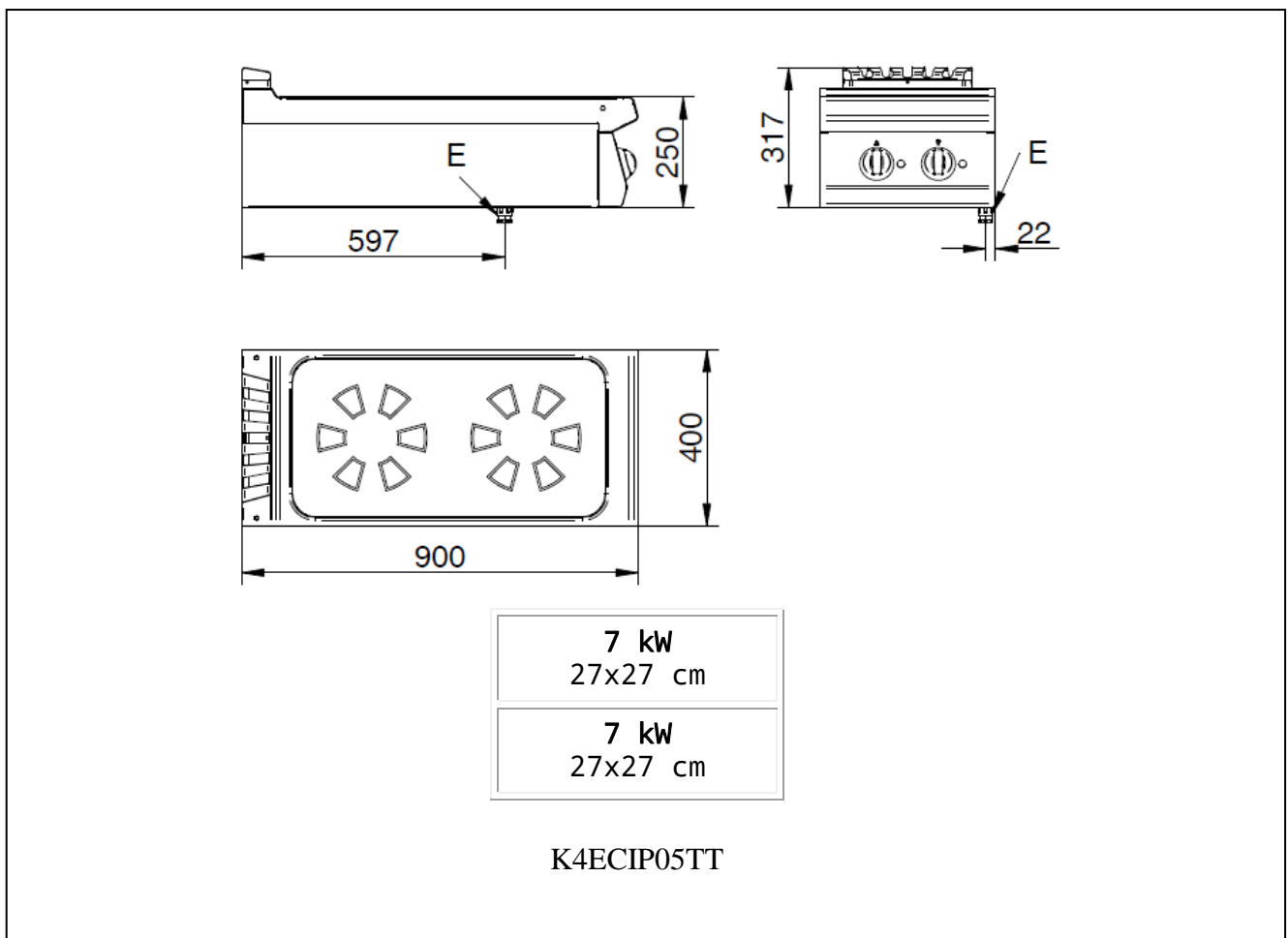
A	K4EVRP05TT	<table border="1"> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	E				
4 kW	30x30 cm										
4 kW	30x30 cm										
B	K4EVRP10TT	<table border="1"> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	E2
4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm								
4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm								



A	K4EVRP05VV	<table border="1"> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	E				
4 kW	30x30 cm										
4 kW	30x30 cm										
B	K4EVRP10VV	<table border="1"> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> <td>4 kW</td> <td>30x30 cm</td> </tr> </table>	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm	E2
4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm								
4 kW	30x30 cm	4 kW	30x30 cm								

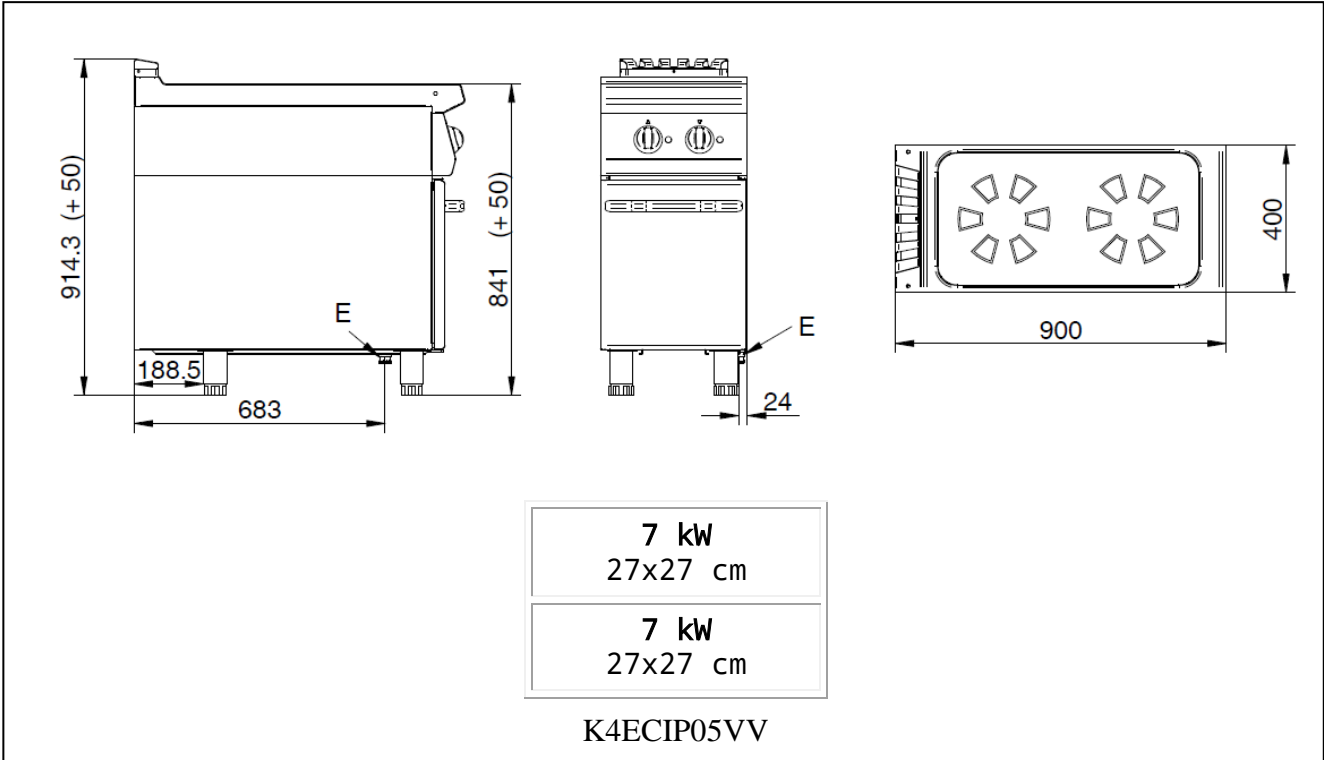
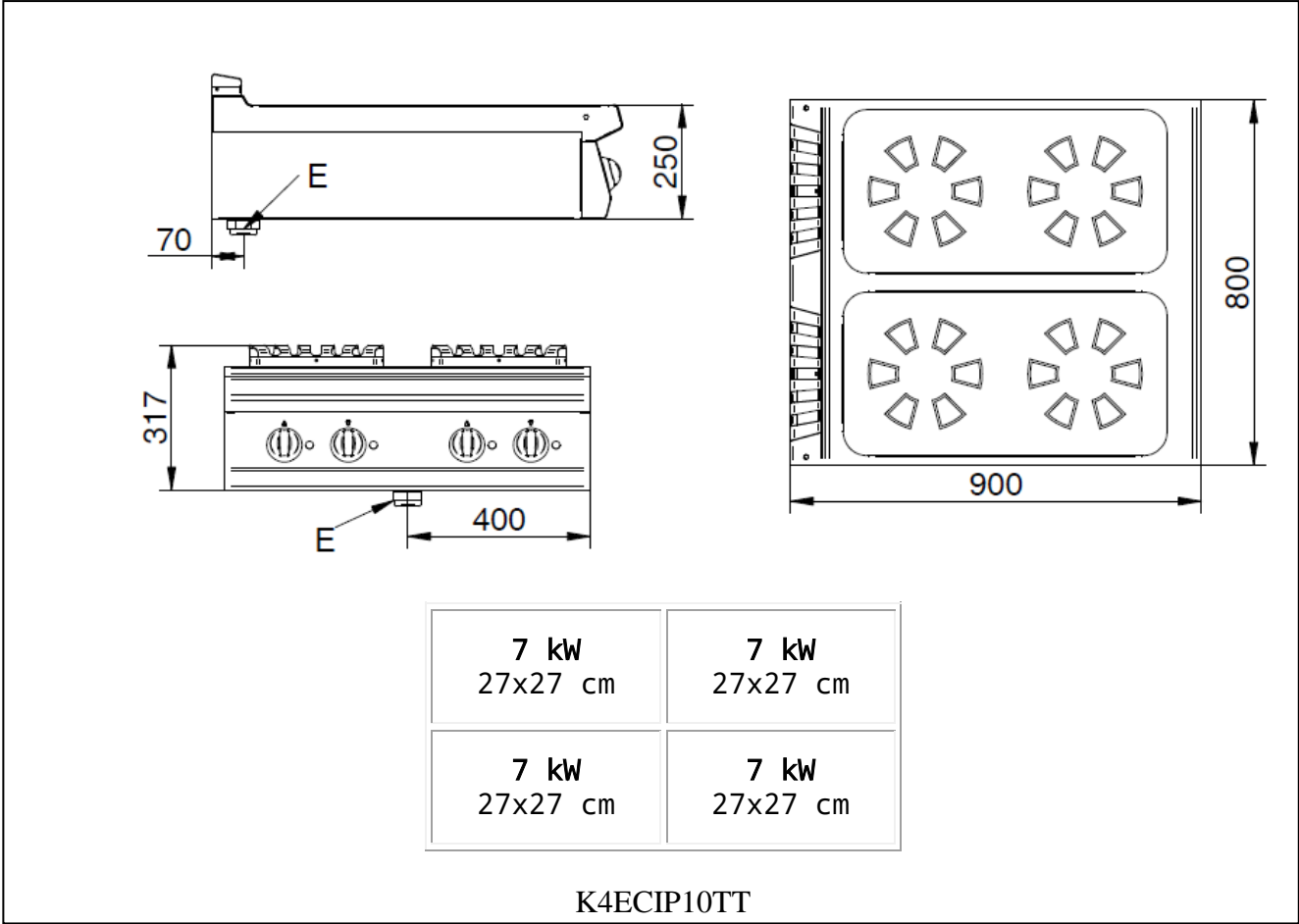


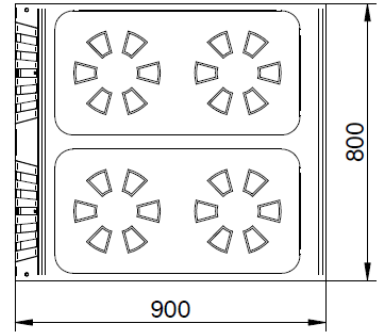
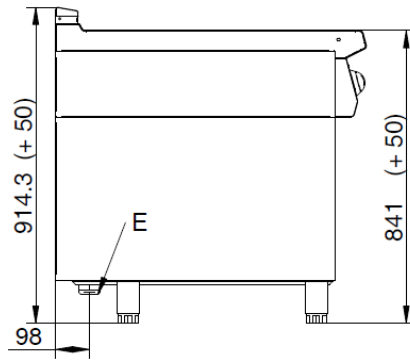
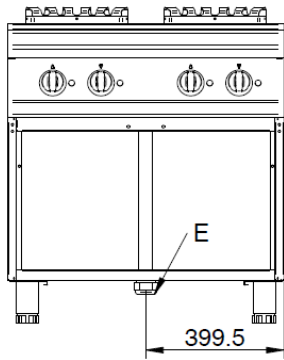
K4EVRP10FF	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm
	4 kW 30x30 cm	4 kW 30x30 cm
	5,4 kW	



7 kW 27x27 cm
7 kW 27x27 cm

K4ECIP05TT





7 kW 27x27 cm	7 kW 27x27 cm
7 kW 27x27 cm	7 kW 27x27 cm

K4ECIP10VV

AVVERTENZE GENERALI



• **ATTENZIONE:**



uso e manutenzione

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, dell'apparecchiatura.

- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.
 - L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare ma non per produzione continua. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.
 - L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
 - Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.
 - In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
 - Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.
 - L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.
 - I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio può essere usato da persone con almeno 15 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte o con insufficiente esperienza e conoscenza solo se supervisionati o se sono stati adeguatamente istruiti in relazione all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano capito i pericoli che si incorrono nel suo utilizzo.
- **AVVERTENZE:** la pulizia e la manutenzione non può essere svolta da minorenni senza alcuna supervisione
 - **AVVERTENZE PER I MODELLI TOP:** L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare le schede elettroniche dell'apparecchio.
 - **AVVERTENZE PER I MODELLI TOP:** La temperatura sotto l'apparecchio può raggiungere 100°C. Non posizionare l'apparecchio su basi non resistenti a tale temperatura.
 - L'apparecchio deve espellere calore durante l'utilizzo. Non interporre alcun impedimento al passaggio di calore tra la base di appoggio e la base dell'apparecchio. Garantire la massima libertà di aerazione sotto l'apparecchio.
 - Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica.
 - Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
 - Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina di alimentazione
 - Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
 - Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.

- *Non posizionare alcun oggetto, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.*
- *Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare*
- *Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.*
- **ATTENZIONE:** *Pericolo di scottatura! E' consigliato l'utilizzo del guanto atermico o di presine.*
- *Non toccate alcun pezzo interno dell'apparecchio.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.*
- **A completamento dell'installazione, il tecnico installatore deve spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.**



AVVERTENZE GENERALI CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA

- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzato, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *L'apparecchiatura in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro dell'apparecchiatura in vetroceramica non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *Pentole con fondo graffiato o danneggiato (evitare ghisa smaltata) possono danneggiare il vetroceramico.*
- *Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.*
- *Non colpire i bordi del vetro con le pentole.*
- *Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetroceramica.*
- *Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetroceramica durante il raffreddamento. In questa situazione, spegnere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.*
- *Non utilizzare contenitori di terra cotta, vetro temperato, pirex o di materiali sintetici: potrebbero danneggiarsi o fondere se appoggiati alle piastre ancora calde dopo l'uso*
- *PER MODELLI EVR: Il diametro della base delle pentole non deve mai essere inferiore a 60 mm, altrimenti il sistema potrebbe non identificare la pentola, surriscaldare i manici e i componenti e provocare dei danni irreversibili al sistema*
- ***Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico e riporla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.***

AVVERTENZE GENERALI CUCINE ELETTRICHE AD INDUZIONE

- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO (con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzata, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro dell'apparecchiatura non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *L'apparecchiatura è dotata di una serie di filtri per trattare l'aria in entrata alla componentistica elettronica, assicurarsi che il filtro sia ciclicamente pulito ed assicurarsi che l'aria aspirata non abbia un alto tasso di grasso (specie se posizionata vicino a friggitrice, frytop o brasier)*
- *Non ostruire per alcun motivo la sezione di aspirazione o il camino di scarico aria dell'apparecchiatura.*
- *Prestare attenzione a non girare la manopola dell'interruttore a muro per più di 5 volte al giorno, in quanto potrebbe danneggiarsi l'apparecchiatura.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.*



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

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

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

La non-osservanza di anche una sola delle avvertenze sopra riportate fa decadere immediatamente la garanzia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

La TARGHETTA TECNICA con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del vano in basso a destra.

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

- 2014/35 UE - Bassa Tensione (LVD)
- 2014/30 UE - Compatibilità elettromagnetica (EMC)

2015/863 UE - Rohs
1935/2004/UE - Regolamento contatto materiali (MOCA)

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

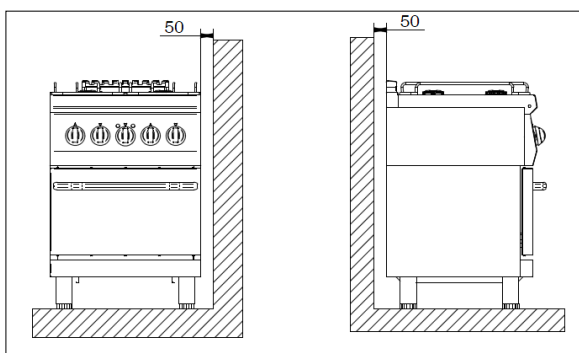
Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo

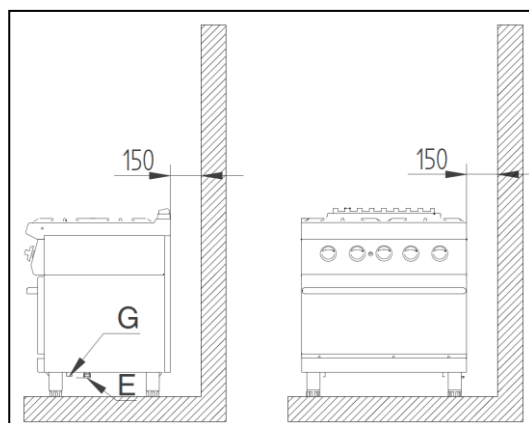
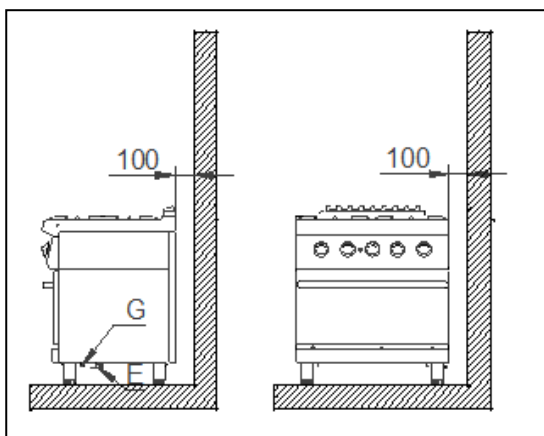
Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima come indicato nella figura, secondo la serie. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

SERIE 600



SERIE 700 C2 – K7

SERIE 900 K4



Disposizioni di riferimento per l'installazione

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

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

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

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

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

Si rammenta che:

La mancata aerazione può danneggiare l'apparecchio.

Per i modelli TOP:

Installare l'apparecchiatura su una superficie piana in grado di sostenere il peso.

I supporti a muro devono essere resistenti al calore.

Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno o di una lavastoviglie.

Non posizionare alcun impedimento tra il top e la base dell'apparecchio.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il cruscotto del top e si rende accessibile allentando le due viti che fissano il cruscotto. Si ricorda di far passare il cavo prima per il pressacavo. *Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito*

dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato dell'allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F.

Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa nella rete di alimentazione deve essere installato un dispositivo onnipolare ed interbloccabile che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (vedi Tabella CARATTERISTICHE TECNICHE).



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

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

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

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

MANUTENZIONE

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

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

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la tensione di alimentazione • Verificare lo stato della resistenza • Controllare il selettore / termostato
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la tensione di alimentazione • Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'impostazione del regolatore di energia e/o commutatore e/o termostato • Verificare stato delle resistenze • Verificare quantità di cibo da cucinare

Serie 700 K7EVR

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
L'apparecchiatura non si accende e le spie sono spente	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare collegamento alla rete elettrica • Verificare le protezioni dell'impianto elettrico
Spia di funzionamento (arancio) lampeggia ogni 0,5 sec, ma non scalda	<ul style="list-style-type: none"> • Manca la pentola sulla piastra • Pentola non compatibile • Diametro fondo pentola troppo piccolo. Pentola da sostituire
Spia di funzionamento (arancio) rimane accesa, ma assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare stato della scheda elettronica • Verificare stato delle resistenze • Verificare settaggio dell'antenna
Spia verde spenta, spia arancio accesa con resistenza in funzione	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare stato della spia verde

Elenco malfunzionamenti segnalati dalla spia di funzionamento

(lampeggio + 3 secondi di pausa)

<i>lampeggi</i>	<i>causa</i>	<i>Azioni</i>
•	Pentola non rilevata	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la pentola sia idonea • Posizionare pentola su zona che segnala errore • Se le prime due azioni non risolvono il problema, chiamare assistenza tecnica
••	Antenna guasta	Chiamare assistenza tecnica
•••	Scheda guasta	Chiamare assistenza tecnica
••••	Sovratemperatura scheda	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che camino sia libero

		<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le feritoie presente sul fondo del cruscotto siano libere e pulite • SOLO PER I MODELLI CON FORNO: verificare che la ventola funzioni • Qualora le azioni sopra non siano verificate, chiamare assistenza tecnica
●●●●●	Impostazione DIP-SWITCH errata	Chiamare assistenza tecnica

CUCINE AD INDUZIONE

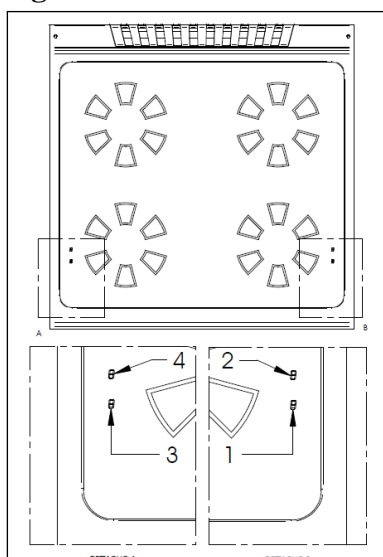
- **ATTENZIONE: NON aprire mai il piano di cottura o il fornello ad induzione prima di averlo scollegato dalla rete elettrica: PERICOLO di alta tensione!**
- Il piano di cottura o fornello ad induzione deve essere aperto solo da personale qualificato e autorizzato.
- Provvedere a pulire il filtro posto all'ingresso dell'aria del ventilatore, lavarlo accuratamente per togliere eventuali residui di sporco, risciacquare, asciugarlo e riposizionarlo.

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

Problema evidenziato	Possibile causa	Possibile soluzione
Nessun riscaldamento – lampada di funzionamento spenta	Manca alimentazione	Verificare il collegamento alla rete – verificare i fusibili
	Accertarsi di aver ruotato la manopola in senso orario	Ruotare la manopola
	Accertarsi di aver posizionato correttamente la pentola idonea	Posizionarla correttamente
	Pentola non idonea	Mettere pentola adatta
	Pentola con diametro del fondo inferiore a 12 mm	Mettere pentola adatta
	Pentola sistemata fuori dal centro della zona di cottura	Sistemare al pentola
	Apparecchiatura difettosa	Chiamare l'assistenza
Nessun riscaldamento – lampada di funzionamento accesa	Pentola non riconosciuta correttamente pertanto non riconosciuta, pentola poco performante	Mettere pentola adatta
	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che entrate-uscite dell'aria siano libere
	Filtro aria ostruito	Pulire o sostituire il filtro dell'aria
	Temperatura ambientale troppo elevata	Verificare che non venga aspirata aria calda (non superiore a 40°)
	Manca una fase	Verificare i fusibili
Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e chiamare l'assistenza tecnica	
Nessuna reazione se si gira il potenziometro	Potenziometro difettoso	Sostituire il componente

Problema evidenziato	Possibile causa	Possibile soluzione
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – ventilatore acceso	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che entrate-uscite dell'aria siano libere
	Ventilatore ostruito	Pulire o sostituire il ventilatore
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – ventilatore spento	Ventilatore difettoso	Scollegare apparecchiatura e chiamare l'assistenza tecnica
Erogazione di potenza alternata (acceso/spento in pochi minuti) – dopo uso intenso	Induttanza o zona di cottura surriscaldata	Spegnere l'apparecchio – rimuovere la pentola – aspettare che la zona si raffreddi
	Pentola vuota	
	Pentola con olio surriscaldato	
Piccoli oggetti metallici (cucchiai – coltelli) vengono riscaldati se posati sulla zona di cottura	Riconoscimento pentola fuori taratura	Contattare l'assistenza tecnica

Segnalazioni anomalie sul display (3)



Cortocircuito sensore di temperatura; temperatura induttanza troppo bassa (<-50°C; lampeggio ogni 5 secondi)

Temperatura induttanza troppo elevata; interruzione sensore di temperatura

Pentola mancante; pentola non rilevata (diametro troppo piccolo)

Pentola non adatta

Temperatura dissipatore troppo elevata; cortocircuito del sensore dissipatore

Temperatura dissipatore troppo bassa; cortocircuito del sensore dissipatore

P	Potenziometro mancante o difettoso
—	Elettronica o.k. (in standby), potenziometro in posizione “0”
E	Mancanza segnale per display esterno (non collegato o SW 1/3 inserito)
U	Accensione dopo scollegamento dalla rete elettrica AC fase L1 e L3 < 150 V
C	Standard IO DEVICE 1 o 2 non disponibile
C	Attenzione corrente DC > 350 mA (ventilatori errati)
A	Ventilatore scollegato o bloccato (lampeggio a 5 sec. Dalla messa in funzione, poi lampeggio di 1 sec. Ogni 10 secondi)

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura elettrico ad induzione SERIE K6

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

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

Piano di cottura elettrico MODELLI DELLE SERIE K6, K7 PERFORMANCE

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

Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.

La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica MODELLI DELLE SERIE K6, K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE

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

Il piano d'appoggio è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso:

- (K4) un termostato che regola la temperatura sul vetro delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. Le resistenze sono dotate di un doppio circuito: uno sempre in funzione, il secondo funziona nel mettere in temperatura la macchina.
- (K6, K7) un regolatore di energia che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica

La macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica con riconoscimento pentola MODELLI DELLA SERIE K7 PERFORMANCE

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

Il piano d'appoggio è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura.

La presenza della pentola è assicurata da una antenna montata sulla resistenza e posta sottovetro e gestita da una scheda elettronica programmata per questo uso.

Ogni resistenza è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

L'apparecchio è dotato di un termostato collegato alla spia verde che indica la temperatura residua sul piano cottura.

Nei modelli con forno è presente un ventilatore per mantenere la componentistica elettronica ad una temperatura consona al corretto funzionamento della stessa.

La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un regolatore di energia che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica

Tuttapiastro elettrico SERIE 700 MODELLI DELLE SERIE K7 PERFORMANCE

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

La piastra è in acciaio speciale di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un termostato che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra.

Piano di cottura elettrico con piastre quadre MODELLI DELLE SERIE K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE

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

Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.

La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

(MODELLI DELLA SERIE K7ERU) L'apparecchiatura è dotata di una leccarda sottopiano per la raccolta di eventuali liquidi che, trascinando, vanno sul piano di lavoro.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica con riconoscimento pentola MODELLI DELLA SERIE K4 PERFORMANCE

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

Il piano d'appoggio è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura.

La presenza della pentola è assicurata da una antenna montata sulla resistenza e posta sottovetro e gestito da una scheda elettronica programmata per questo uso.

Nei modelli con forno è presente un ventilatore per mantenere la componentistica elettronica ad una temperatura consona al corretto funzionamento della stessa.

La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un termostato che regola la temperatura sul vetro delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. Le resistenze sono dotate di un doppio circuito: uno sempre in funzione, il secondo funziona nel mettere in temperatura l'apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

Forno elettrico statico 1/1 GN MODELLI DELLE SERIE K6, C2

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata in acciaio inossidabile speciale resistente alle alte temperature. E' disponibile, su richiesta una versione ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di acciaio inossidabile. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Forno elettrico statico 2/1GN MODELLI DELLE SERIE K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata in acciaio inossidabile speciale resistente alle alte temperature. E' disponibile, su richiesta una versione ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Forno elettrico 1/1 GN ventilato MODELLI DELLE SERIE K7 PERFORMANCE

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è ricavata in acciaio inossidabile speciale resistente alle alte temperature. E' disponibile, su richiesta una versione ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa. La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Piano di cottura elettrico ad induzione SERIE K7 PERFORMANCE e K4 PERFORMANCE

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

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

Wok elettrico ad induzione

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

Il contenitore semisferico è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed idoneo a raccogliere pentole wok specifiche per l'uso. Il circuito di comando è costituito da un regolatore di potenza a manopola. Le protezioni intrinseche nell'elettronica di comando provvedono a proteggere il componente ad induzione da eventuali danni. Diverse protezioni salvaguardano il generatore.

Vano con porta

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

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



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

Sostituzione della piastra elettrica (tutte)

Per sostituire la piastra elettrica, procedere a svitare il pannello comandi, allentare il dado di fissaggio della piastra; allentare i cavi di collegamento della resistenza e rimuovere la piastra dal piano. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Sostituzione commutatore (tutte)

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

Sostituzione della resistenza dell'apparecchiatura in vetroceramica (Serie 700 K7)

Per sostituire la resistenza, procedere a svitare il pannello comandi, allentare le viti di fissaggio del telaio ed asportare il telaio; allentare i cavi di collegamento della resistenza ed asportare la resistenza

facendo attenzione a mantenere la parte aperta della resistenza verso l'alto. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Sostituzione regolatore di energia della piastra vetroceramica MODELLI SERIE K7 PERFORMANCE

Per sostituire il regolatore di energia della resistenza vetroceramica, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

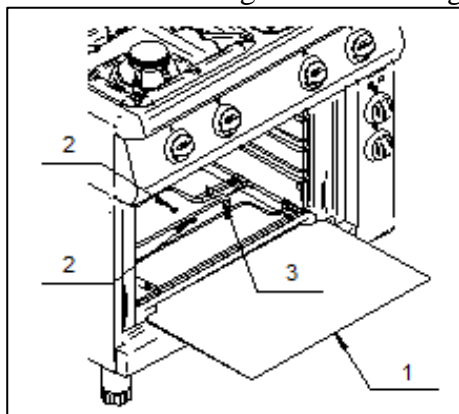
Sostituzione della resistenza dell'apparecchiatura in vetroceramica (MODELLI K7EVR)

Per sostituire la resistenza, procedere a svitare il pannello comandi, allentare le viti di fissaggio del telaio ed asportare il telaio; allentare i cavi di collegamento della resistenza ed asportare la resistenza facendo attenzione a mantenere la parte aperta della resistenza verso l'alto. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

NOTA: per la sostituzione di una resistenza nel modello con forno, si consiglia di lavorare dalla schiena (se è possibile spostare l'apparecchio) o di smontare il piano con vetro e resistenze montate.

Regolatore di energia della piastra vetroceramica (MODELLI K7EVR)

Per sostituire il regolatore di energia della resistenza vetroceramica, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire, staccare la scheda elettronica montata sul regolatore e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, rimontare la scheda sul nuovo regolatore e ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.



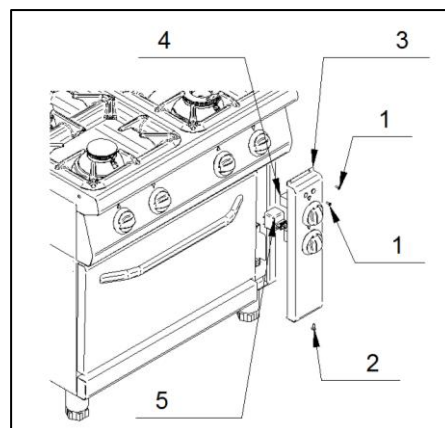
Resistenze del forno elettrico MODELLI SERIE K6 – C2

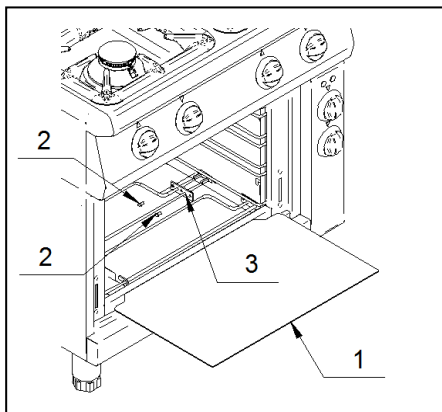
Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia.

Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Componenti elettrici del forno elettrico MODELLI SERIE C2 – SERIE K7 PERFORMANCE

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (5) del forno elettrico ventilato, è necessario svitare le viti (1 e 2) di fissaggio del cruscotto (3), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.



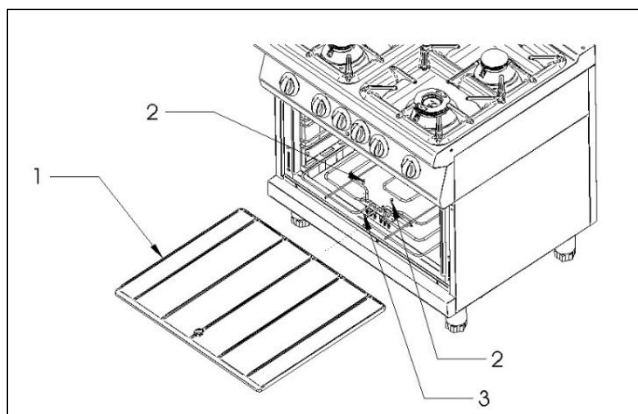
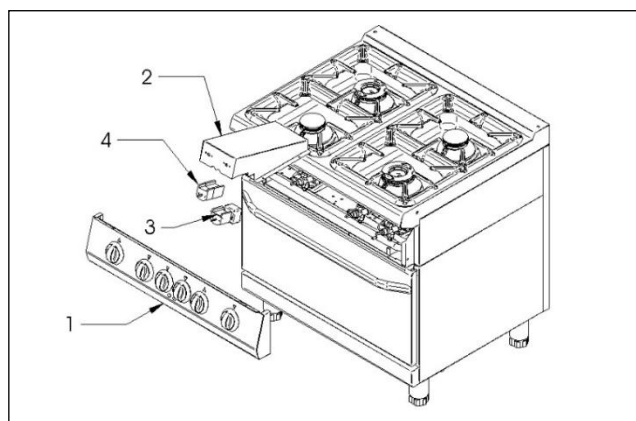


Resistenze del forno elettrico statico (MODELLI SERIE K6 e C2) e ventilato (MODELLI SERIE K7)

Per sostituire le resistenze del forno ventilato si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

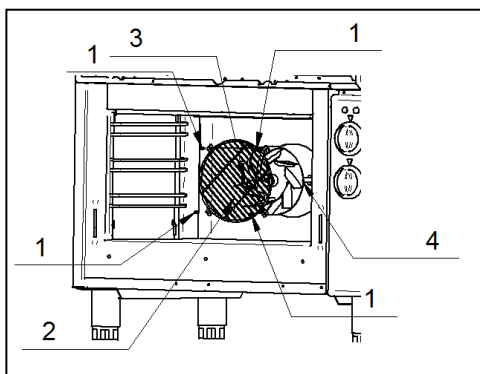
Componenti elettrici del forno elettrico MODELLI DELLE SERIE K7 - K4 PERFORMANCE

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (3) del forno elettrico, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto (1) e della protezione (2), spostarli, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.



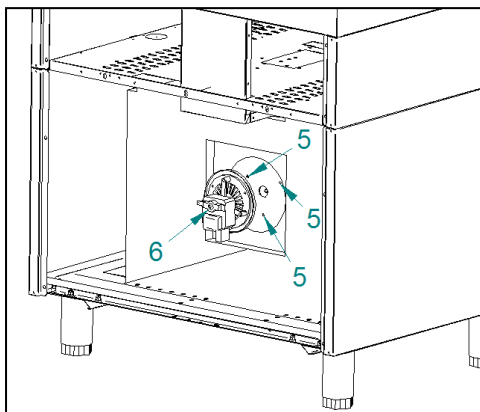
Resistenze del forno elettrico MODELLI DELLE SERIE K7 - K4 PERFORMANCE

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.



Girante del forno elettrico ventilato MODELLI SERIE K7 PERFORMANCE

Per sostituire la girante del forno elettrico ventilato bisogna allentare le viti di fissaggio (1) della griglia di protezione (2), rimuoverla, poi svitare il dado (3) di bloccaggio della ventola (4) ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.



Motore del forno elettrico ventilato

Per sostituire il motore del forno elettrico ventilato si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo la schiena dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio (5) che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore (6) dal supporto.

Potenzimetro e led dell'induzione

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

Componentistica dell'apparecchiatura ad induzione

Qualsiasi sostituzione di parti elettroniche deve essere effettuata in azienda. Qualora il generatore fosse guasto si prega di dare segnalazione al servizio di assistenza.

Scheda elettronica di controllo MODELLI K7EVR

Per sostituire la scheda di controllo, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire, staccare la scheda elettronica montata sul regolatore e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, rimontare la scheda sul regolatore e ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Scheda elettronica di controllo MODELLI K4EVR

Per sostituire la scheda di controllo, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire, la scheda elettronica, si trova dietro il cruscotto su una staffa che la supporta, e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, rimontare la scheda e ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Ventilatore di raffreddamento schede e relè di comando (MODELLI K7EVR con forno)

Per sostituire il ventilatore di raffreddamento e/o il relè di comando del ventilatore, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire, svitare le viti di fissaggio del componente e procedere alla sua sostituzione. Effettuata, rimontare il componente e ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

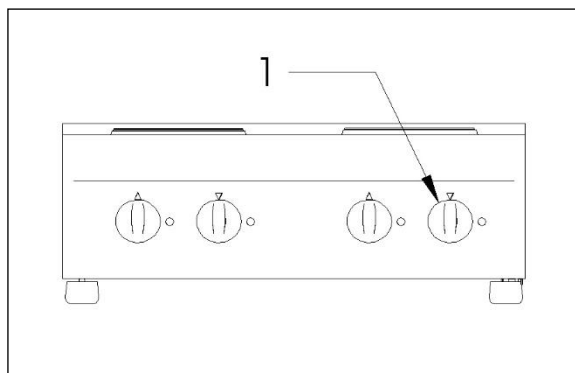
ISTRUZIONI D'USO

Piastr e elettriche (tutte le serie)

Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.



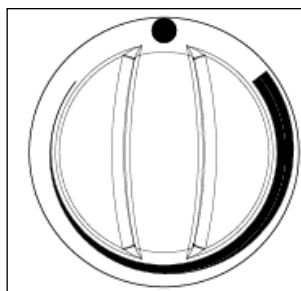
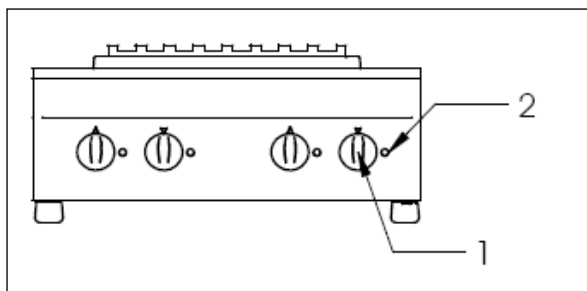
Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

AVVISO IMPORTANTE PER LA PRIMA ACCENSIONE

L'isolante termico dell'apparecchiatura ed eventuali residui grassi della lavorazione potrebbero produrre fumi e/o vapori non nocivi alla salute. Pertanto si consiglia, **AL PRIMO UTILIZZO**, di riscaldare l'apparecchiatura eccezionalmente a vuoto (senza pentole) per un tempo non superiore ai 10 minuti all'impostazione massima e di areare il locale durante questa prima operazione.

Durante il primo periodo di funzionamento, si potrebbe, inoltre, avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare dopo i successivi due o tre funzionamenti.

Cucine elettriche vetroceramica MODELLI SERIE K7



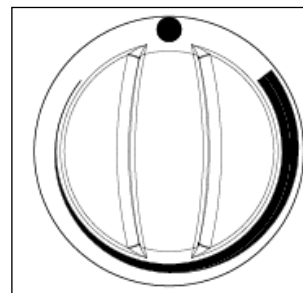
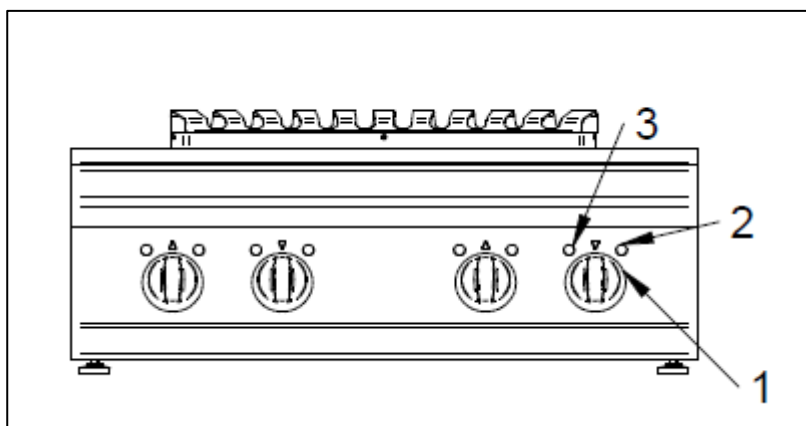
Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica).

Questa manopola è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata;

- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

Cucine elettriche vetroceramica MODELLI K7EVR



Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, quindi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia arancio (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica), dopo poco si accende anche la spia verde (3) che indica la presenza di calore sul vetro in corrispondenza della piastra.

Questa manopola è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende l'apparecchio. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata.

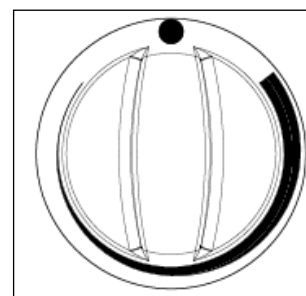
Girando la manopola (1) della zona in senso orario la piastra si accende indipendentemente dal fatto che ci sia una pentola o no, questa funzione permette di testare, *preriscaldare* e regolare la zona prima dell'utilizzo. In questa maniera il sistema elettronico verrà bypassato finché il sistema rileverà una pentola posizionata sulla zona di cottura, solo da quel momento in poi, il sistema di rilevamento comincerà a funzionare regolarmente.

- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.
- 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).

Cucine elettriche vetroceramica MODELLI K4EVR

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola nella posizione desiderata; la lampada spia si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola è associata ad un termostato, ruotandola si accende l'apparecchio. Grazie alla regolazione termostatica, che consente la regolazione in continuo, si cerca di mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta la temperatura raggiunta dalla resistenza.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.
- Quando la pentola viene rimossa, il controllo automatico della presenza della pentola si spegne dopo 10 secondi di attesa, questo consente di spostare le pentole, senza che l'elemento riscaldante si spenga immediatamente.
- Se per qualche ragione dovesse interrompersi l'alimentazione elettrica quando una pentola è presente in una delle zone di riscaldamento, è necessario rimuoverla per circa 5 secondi quando viene ripristinata l'alimentazione, poi la zona di riscaldamento può essere riattivata.



PER TUTTE LE SERIE



ATTENZIONE! Il sensore rilevamento pentola reagisce con il metallo. E' quindi importante non posizionare oggetti metallici sulle zone di riscaldamento



ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare l'apparecchiatura a vuoto.

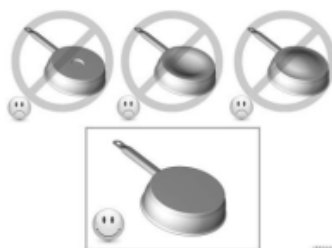


ATTENZIONE! Una volta spento l'apparecchio, la piastra continua ad essere calda per un certo tempo, questo viene segnalato mediante la spia verde sul cruscotto (3) che resta accesa finché la temperatura sulla piastra non scende sotto i 60°C.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: c'è rischio di bruciature o incendi.

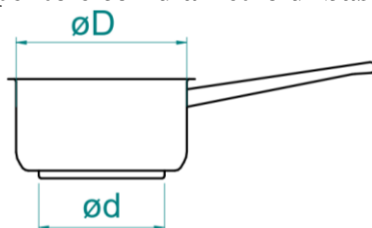
PENTOLE IDONEE PER LA COTTURA

Ogni resistenza monta un sensore apposito al proprio diametro, le pentole utilizzate devono essere posizionate in centro alla zona e rispettare il diametro del fuoco, 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 ($\varnothing d$) non deve mai essere inferiore al 20% del diametro del fuoco, altrimenti il sistema potrebbe non identificare la pentola, surriscaldare i manici e i componenti e provocare dei danni irreversibili al sistema.

AVVERTENZA: Non utilizzare pentole con diametro di base inferiore a 6 cm



Il sistema di rilevamento pentole permette l'utilizzo di qualunque pentola metallica:

- Ferro
- Acciaio
- Acciaio inossidabile
- Compound
- Alluminio
- Rame
- Ghisa
- O acciai smaltati

Per motivi di sicurezza, non riconosce materiali diversi da questi, né di diametri inferiori per evitare accensioni accidentali causate da cucchiaini, mestoli o altro.

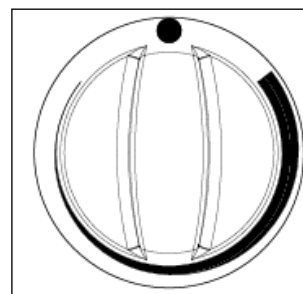
Prima di posizionarvi la pentola, verificare che questa sia compatibile con il sistema di cottura ad infrarossi, viste le elevate temperature, una pentola non adatta potrebbe provocare danni irreversibili al piano, alla persona o alla pentola stessa. Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:

Evitare l'utilizzo di pentole con la base non perfettamente planare

Tutta piastra elettrico MODELLI SERIE K7

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

ruotare la manopola nella posizione desiderata; la lampada spia si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta. Questa manopola è associata ad un termostato e ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra

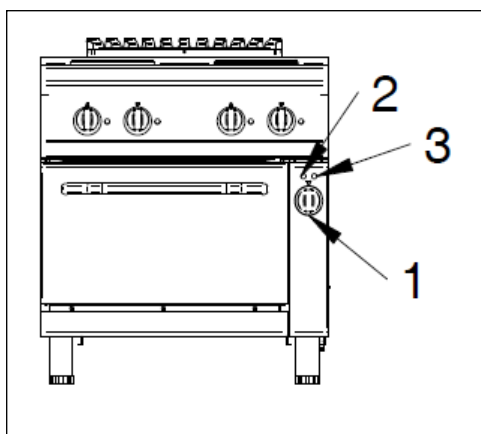
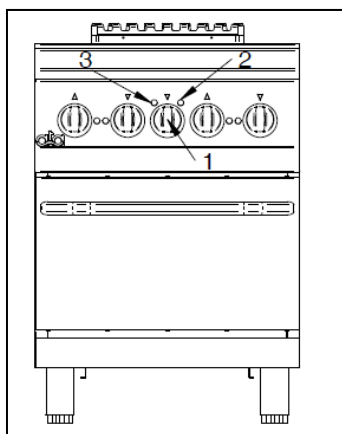


PER TUTTI GLI APPARECCHI

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare l'apparecchiatura a vuoto. Per avere un ottimo risultato di cottura si consiglia di utilizzare pentole col fondo piatto e molto spesso in questo modo si riesce anche a contenere il consumo di energia elettrica. Dal momento che le resistenze poste a riscaldamento del piano funzionano rapidamente, non è necessario tenere il piano sempre alla massima temperatura, ma nei momenti di inoperosità o di standby si consiglia di posizionare la manopola al minimo (anche di spegnerlo se si prevede un'inoperosità prolungata).

ATTENZIONE! Una volta spento l'apparecchio, la piastra continua ad essere calda per un certo tempo, prestare molta attenzione nell'appoggiarci qualsiasi cosa al di sopra.

Forno elettrico statico 1/1 GN MODELLI SERIE K6 – C2

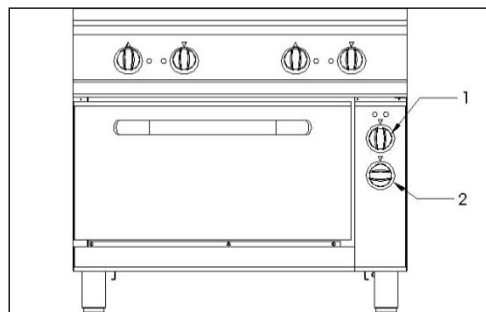


Si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), le due lampade spia si accendono. La spia verde (2) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (3) si spegne appena il forno arriva in temperatura. Per spegnere riportare la manopola nella posizione di 0.

Forno elettrico ventilato MODELLI SERIE K7

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:





- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,



Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

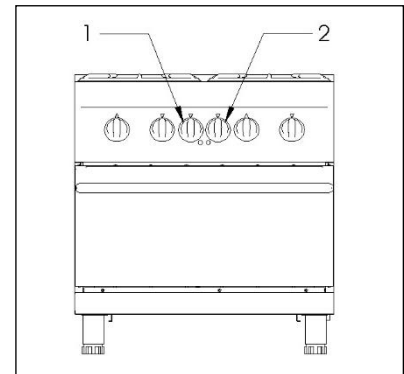
- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

Forno elettrico statico 2/1 GN MODELLI SERIE K7 – K4

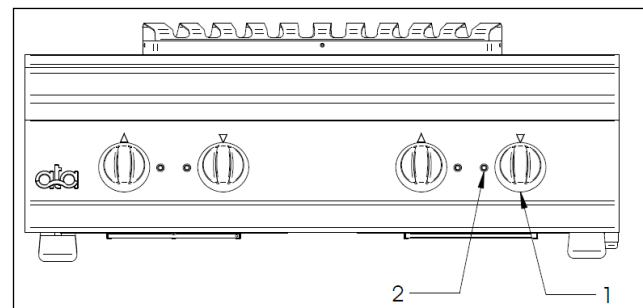
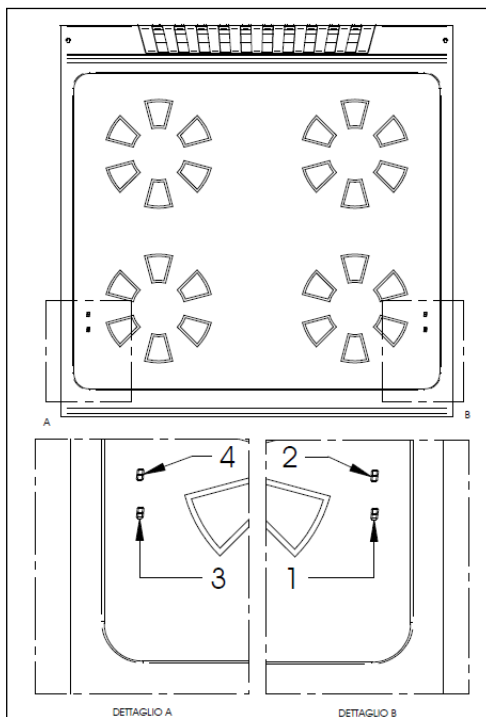
	POSIZIONE DI SPENTO		COTTURA DAL FONDO
	RISCALDAMENTO TOTALE		GRATINATURA

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata, riscaldamento totale, cottura dal fondo, gratinatura
- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.



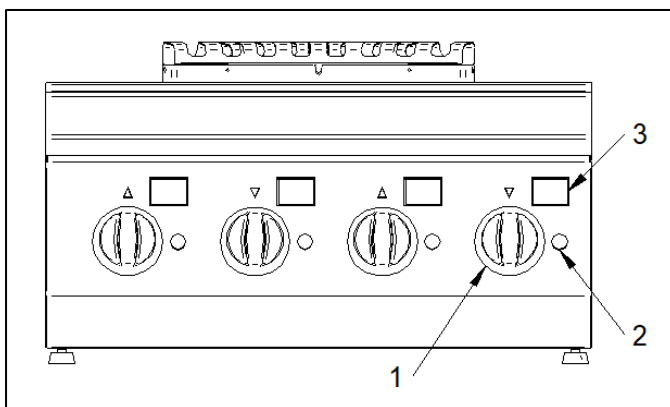
Piastre induzione



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

- Ruotare la manopola (1), la spia verde (2) si accende per evidenziare la presenza di tensione sull'apparecchiatura.
- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.
- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; sotto il vetro si illumina un led che segnala il livello di potenza richiesto (su una scala da 1 a 9 e segnala le eventuali difettosità).
- Il led sottovetro, in assenza della pentola comincia a lampeggiare.

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



Piastre induzione SERIE K6

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

- Ruotare la manopola (1), la spia verde (2) si accende per evidenziare la presenza di tensione sull'apparecchiatura.
- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.
- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; sul cruscotto si illumina un led (3) che segnala il livello di potenza richiesto (su una scala da 1 a 9 e segnala le eventuali difettosità).
- Il led, in assenza della pentola comincia a lampeggiare.
- Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola (1). Una rotazione in senso orario permette la regolazione dal minimo al massimo come riportato dalla serigrafia della manopola. I primi gradi di rotazione corrispondono a basse potenze.
- Il processo di riscaldamento avrà inizio non appena si verifica il contatto tra il fondo della pentola e la superficie di lavoro.
- Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.
- L'apparecchio è dotato della funzione BOOSTER e quando viene attivata solo una delle zone del rispettivo vetro, al livello 9 di potenza, l'induttanza trasferisce fino ad un massimo di 3 kW alla pentola da riscaldare. **NOTA BENE**, per ottenere questo effetto, l'altra zona deve essere a 0.
- Invece, se vengono utilizzate entrambe le zone del vetro corrispondente sul display si visualizzerà al massimo un livello 7.
- Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore non eroga potenza e quando la si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata precedentemente.
- Una volta spenta la piastra, il ventilatore continuerà a funzionare fino a quando la temperatura del generatore si sarà portata a temperatura ambiente.

- Se il piano è in stand-by, parte la ricerca della pentola, il display mostra U e il punto decimale indica se viene erogata la potenza (dopo un minuto, si attiva la modalità risparmio e la ricerca parte ogni 5 secondi). Nel momento in cui viene rilevata la pentola, il display cambia in modalità numerica (1-9)



ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Unità di cottura a induzione possono essere utilizzate esclusivamente con padelle/pentole dal fondo idoneo per l'induzione, che possono essere reperite sul mercato dai produttori/distributori di pentole tradizionali.

non utilizzare mai sistemi a induzione per il riscaldamento di altri strumenti di cottura come fossero idonei per l'induzione!



ATTENZIONE! Alcune parti del generatore restano sotto tensione anche quando la piastra è spenta.



ATTENZIONE! Non aprire MAI i generatori ad induzione. Pericolo d'alta tensione!

Processo di cottura

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

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

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

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

Il processo di cottura viene interrotto spegnendo l'apparecchio.

Pentolame

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

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

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

Pentole da non utilizzare:

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

Norme di sicurezza per l'utilizzatore

- **La zona riscaldata (vetroceramica) si riscalda per effetto del riscaldamento del fondo della pentola.** Per evitare lesioni da bruciatura, non toccare la zona riscaldata.
- Per evitare il surriscaldamento del fondo-pentola da cottura con recipiente vuoto, non riscaldare il fondo inavvertitamente.

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

CURA DELL'APPARECCHIO E PULIZIA

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

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

sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

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

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

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, il diffusore superiore, i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detersivo neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

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



ATTENZIONE: Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare. La spia verde posto sul cruscotto deve essere spenta (con apparecchio in tensione). PERICOLO DI USTIONI

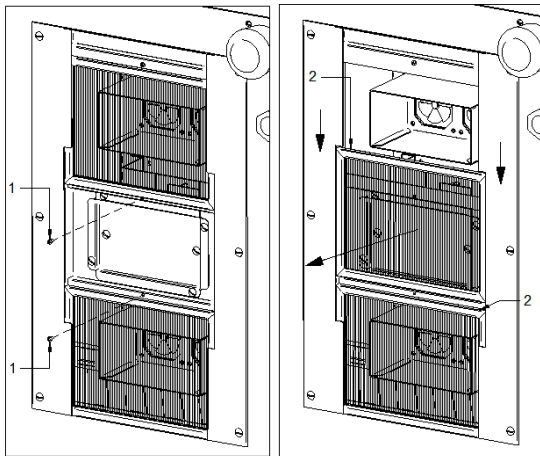
Residui di detersivi devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.

Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

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

PULIZIA PER APPARECCHI AD INDUZIONE

ATTENZIONE! Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica.



Si ricorda di pulire ciclicamente il filtro posto all'aspirazione dell'aria. Sarebbe bene procedere ad una pulizia del filtro in modo da prevenire fastidiosi blocchi per eccesso di temperatura. Per fare questo si procede a svitare la vite (1) che funge da blocco, poi si trasla il filtro (2) per estrarlo dalla sede come indicato nella medesima figura, e si procede alla sua pulizia semplicemente sbattendolo, qualora lo sporco fosse solo polvere, mentre si consiglia di detergerlo con acqua calda e detergente neutro, qualora lo sporco fosse più tenace. In questo caso si raccomanda di asciugare bene il filtro prima di rimontarlo. Per rimontare i filtri effettuare le operazioni inverse a prima.

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



ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.


Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Anomalie di funzionamento

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

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



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

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

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

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


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

RECOMMANDATIONS GENERALES



• **ATTENTION !** Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.



- L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire mais pas pour une production en continu. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Ne obstruer pas les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  **ATTENTION** : Les personnes âgées de moins de 15 ans et les personnes ayant des capacités mentales, physiques ou sensorielles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'équipement que si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation sûre de l'équipement et ont compris les dangers liés à son utilisation.
- **AVERTISSEMENTS** : Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des mineurs sans surveillance.
- **AVERTISSEMENTS POUR LES MODÈLES A POSER** : L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : la vapeur pourrait endommager les cartes électroniques de l'appareil.
- **AVERTISSEMENTS POUR LES MODÈLES A POSER** : La température sous l'appareil peut atteindre 100°C. Ne pas placer l'appareil sur des supports qui ne résistent pas à cette température.
- L'appareil doit évacuer la chaleur pendant l'utilisation. Ne pas faire obstacle au passage de la chaleur entre le socle et la base de l'appareil. Veillez à ce que la ventilation sous l'appareil soit la plus libre possible.
- Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.
- Éteindre les plaques chauffantes après utilisation.

- *Ne pas éteindre l'appareil en cours d'utilisation en débranchant la fiche d'alimentation*
- *Vérifiez les préparations qui utilisent de la graisse ou de l'huile : elles pourraient s'enflammer facilement.*
- *Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.*
- *Ne placez aucun objet, à l'exception des casseroles, sur l'appareil. En cas d'allumage involontaire ou de chaleur résiduelle après la cuisson, ces objets pourraient fondre ou même s'enflammer.*
- *Ne recouvrez jamais l'appareil d'un tissu ou d'une bâche de protection, car il pourrait surchauffer et brûler.*
- *Veillez à ce que la casserole soit toujours centrée sur la plaque de cuisson. Le fond de l'ustensile doit recouvrir le plus possible la plaque de cuisson.*
 - **ATTENTION** : Risque de brûlure ! L'utilisation d'un gant résistant à la chaleur ou de maniques est recommandée.
 - *Ne touchez pas les parties internes de l'appareil.*
- *Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.*
- **Une fois l'installation terminée, l'installateur doit expliquer et démontrer à l'utilisateur le fonctionnement de l'équipement. Après s'être assuré que tout est clair, il doit remettre le manuel d'instructions qui doit être conservé par l'utilisateur.**




RECOMMANDATIONS GENERALES POUR APPAREILS ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUE

- *L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *L'appareil en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.*
- *Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de l'appareil en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le fourneau de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.*
- *Les casseroles dont le fond est rayé ou endommagé (évités la fonte émaillée) peuvent endommager la vitre en céramique.*
- *Le sable ou d'autres substances abrasives peuvent endommager la vitrocéramique.*
- *Ne heurtez pas les bords de la vitre avec des casseroles.*
- *Ne pas poser ou laisser de casseroles vides sur la vitrocéramique.*
- *Le sucre, les matières synthétiques et les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les plaques chauffantes, car ils peuvent provoquer des fissures ou d'autres modifications de la vitrocéramique pendant le refroidissement. Dans ce cas, éteignez immédiatement l'appareil et retirez l'objet de la plaque chauffante en prenant les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler.*
- *N'utilisez pas de récipients en terre cuite, en verre trempé, en pyrex ou en matériaux synthétiques : ils pourraient être endommagés ou fondre s'ils étaient placés sur les plaques de cuisson après utilisation.*

- *Pour les modèles EVR : Le diamètre de la base des casseroles ne doit jamais être inférieur à 60 mm, sinon le système risque de ne pas identifier la casserole, de surchauffer les poignées et les composants et de causer des dommages irréversibles au système.*
- *Si la vitrocéramique est fissurée ou cassée, arrêtez les travaux, déconnectez l'appareil du système électrique et rangez-la dans un endroit approprié, dans l'attente de la réparation par du personnel qualifié.*

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES APPAREILS DE CUISSON A' INDUCTION

- *L'appareil est destiné à une utilisation **EXCLUSIVE** (avec des récipients adaptés au contact des aliments et résistant à la chaleur), toutes les autres utilisations doivent être considérées comme non conformes.*
- *L'appareil dont la plaque en céramique est endommagée (ruptures, craquelures, fissures) ne doit pas être utilisé du tout, mais vous devez contacter immédiatement un centre d'assistance technique autorisé.*
- *L'appareil ne doit pas être utilisé comme surface d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer une surchauffe de l'objet.*
- *Assurez-vous qu'aucun objet dur ne tombe sur le verre de l'appareil, car cela pourrait l'endommager en fonction du type d'impact.*
- *Pendant la cuisson, ne placez pas la batterie de cuisine et / ou la vaisselle sur le fourneau de manière à recouvrir partiellement la partie en acier inoxydable, afin d'éviter ainsi une surchauffe du plateau en acier.*
- *L'appareil est équipé d'une série de filtres pour traiter l'air entrant dans les composants électroniques, s'assurer que le filtre est nettoyé de manière cyclique et que l'air aspiré ne présente pas un taux de graisse élevé (en particulier si l'appareil est placé près des friteuses, de grillades ou sauteuses)*
- *Ne pas obstruer la section d'aspiration ou la cheminée d'évacuation d'air de l'appareil pour quelque raison que ce soit.*
- *Veillez à ne pas tourner le bouton de l'interrupteur au mur plus de 5 fois par jour, au risque d'endommager le matériel.*
- *Il est recommandé de débrancher toujours l'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.*
-  **ATTENTION : NE JAMAIS ouvrir la plaque de cuisson ou la cuisinière à induction avant de la débrancher du réseau du courant : DANGER de haute tension !**
- *La plaque de cuisson ou la cuisinière à induction ne doivent être ouvertes que par du personnel qualifié et autorisé.*
- *Si la vitrocéramique est fissurée ou cassée, arrêtez les travaux, déconnectez l'appareil du système électrique et rangez-la dans un endroit approprié, dans l'attente de la réparation par du personnel qualifié.*

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

Le non-respect d'un seul des avertissements ci-dessus entraîne l'annulation immédiate de la garantie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La PLAQUE DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

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

- 2014/35/UE - Basse tension (LVD)
- 2014/30/UE - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2015/863/UE - Rohs
- 1935/2004/UE - Réglementation matériaux au contact (MOCA)

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

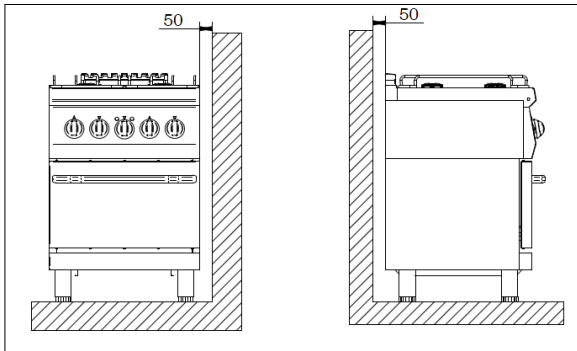
Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation

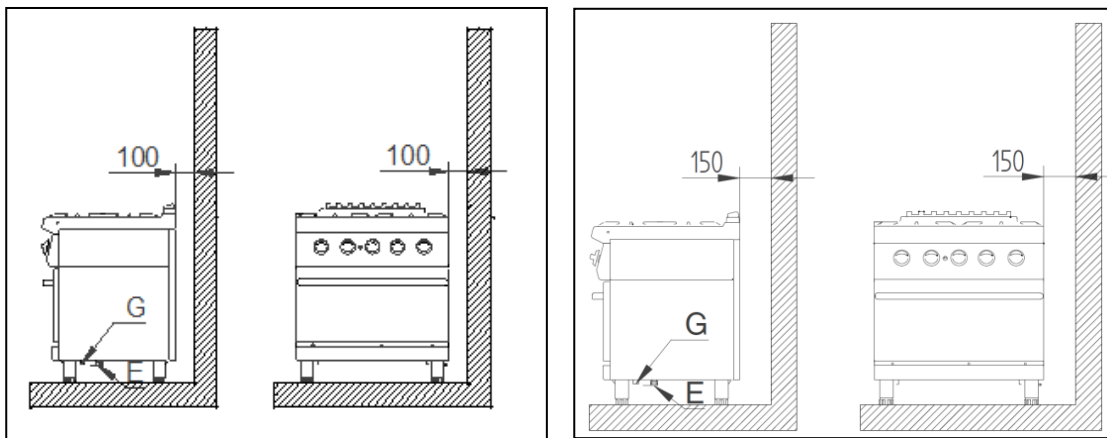
Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum, comme indiqué dans la figure selon la série rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

SERIE 600



SERIE 700 C2 – K7

SERIE 900 K4



Installation

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

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

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

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

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

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

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

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

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent).

En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Il est rappelé que :

L'absence de ventilation peut endommager l'appareil.

Pour les modèles TOP :

Installez l'appareil sur une surface plane pouvant supporter son poids.

Les supports muraux doivent être résistants à la chaleur.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un four ou d'un lave-vaisselle.

Ne placez aucun obstacle entre la partie supérieure et la base de l'appareil.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. La boîte à bornes se trouve derrière le panneau de commande et peut être enlevée si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon qu'on peut les faire sortir avec la boîte. Avant tout il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F).

Conformément aux réglementations internationales, un dispositif de verrouillage omnipolaire doit être installé en amont de l'équipement dans le réseau d'alimentation électrique pour assurer la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir TABLE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES).



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

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon la législation en vigueur, le courant de fuite pour les équipements de ce type peut avoir la valeur de 1mA sans limiter le maximum pour chaque kW de puissance installée. Il convient également de noter que tous les commutateurs de courant de défaut disponibles sur le marché ont une tolérance pour le courant de déclenchement inférieur à 50% et, par conséquent, un commutateur approprié doit être sélectionné ;
- brancher seulement un appareil par chaque interrupteur ;
- Dans certains cas, il est possible qu'après une longue période de stockage, d'inactivité ou en cas de nouvelle installation, l'appareil déclenche l'interrupteur lors de la mise en service. la cause est principalement due à l'humidité de l'isolation. le problème est résolu avec un court chauffage à sec en contournant l'interrupteur de sécurité.



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

ENTRETIEN



ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

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

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Pas de réchauffement	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la tension d'alimentation• Vérifier l'état de la résistance.

	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le sélecteur/thermostat.
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la tension d'alimentation • Vérifier l'état du voyant
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le réglage du sélecteur d'énergie et/ou commutateur et /ou thermostat • Vérifier l'état des résistances • Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

Série 700 MODELES K7EVR

<i>Type de défaillance</i>	<i>Solution possible</i>
L'appareil ne s'allume pas et les lumières sont éteintes	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la connexion au réseau • Vérifier la protection du système électrique
Le voyant de fonctionnement (orange) clignote toutes les 0,5 secondes, mais ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Poêle manquante sur la plaque de cuisson • Bac non compatible • Diamètre du fond du pot trop petit Pot à remplacer
Le voyant de fonctionnement (orange) reste allumé, mais il n'y a pas de chauffage.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de la carte de circuit imprimé • Vérifier l'état des résistances • Vérifier le réglage de l'antenne
Voyant vert éteint, voyant orange allumé avec l'élément chauffant en fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de la lampe verte

Liste des dysfonctionnements signalés par le voyant de fonctionnement

(clignotement + pause de 3 secondes)

<i>clignotements</i>	<i>cause</i>	<i>Actions</i>
•	Pot non détecté	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la casserole est adaptée • Placer la casserole sur la zone de signalisation des erreurs • Si les deux premières actions ne résolvent pas le problème, appelez l'assistance technique.
••	Antenne défectueuse	Appeler le support technique
•••	Carte défectueuse	Appeler le support technique
••••	Surchauffe de la carte	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la cheminée est libre • Vérifier que les fentes situées au bas du tableau de bord sont claires et propres. • POUR LES MODÈLES AVEC FOUR SEULEMENT : vérifiez que le ventilateur fonctionne. • Si les mesures ci-dessus ne sont pas prises, appelez l'assistance technique.

●●●●●	Réglage incorrect du DIP-SWITCH	Appeler le support technique
-------	---------------------------------	------------------------------

FOURNEAUX A' INDUCTION

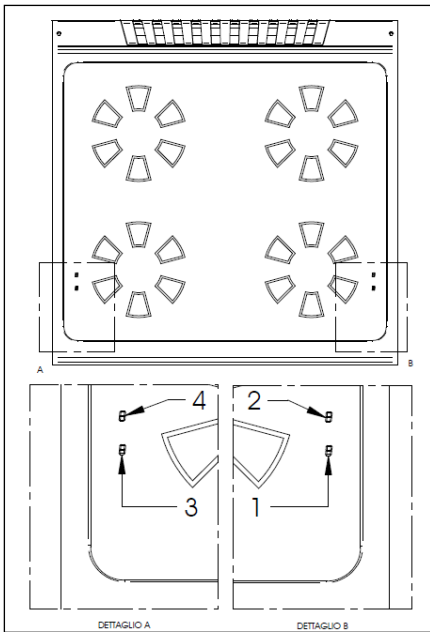
- **ATTENTION : NE JAMAIS ouvrir la plaque de cuisson ou la cuisinière à induction avant de la débrancher du réseau du courant : DANGER de haute tension !**
- La plaque de cuisson ou la cuisinière à induction ne doivent être ouvertes que par du personnel qualifié et autorisé.
- Nettoyez le filtre à l'entrée d'air du ventilateur, nettoyez-le soigneusement pour enlever toute saleté, rincez-le, séchez-le et repositionnez-le.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

Problème	Cause possible	Solution possible
Pas de réchauffement – voyant de fonctionnement éteint	Absence d'alimentation	Contrôler le branchement au secteur – contrôler les fusibles.
	Contrôler d'avoir tourné le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre	Tourner le sélecteur
	Contrôler d'avoir placé correctement une casserole appropriée	Placer la casserole correctement
	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole appropriée
	Casserole au diamètre du fond inférieur à 12 mm	Utiliser une casserole adaptée
	Casserole positionnée hors du centre de la zone de cuisson	Repositionner la casserole
	Appareil défectueux	APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE
Pas de réchauffement— voyant de fonctionnement allumé	Casserole non reconnue correctement, et donc non reconnue, casserole de mauvaise qualité	Utiliser une casserole appropriée
	Système de refroidissement obstrué	Contrôler que les entrées-sorties de l'air sont libres.
	Filtre à air obstrué	Nettoyer et remplacer le filtre à air
	Température ambiante trop élevée	Contrôler que de l'air chaud n'est pas aspiré (non supérieur à 40°)
	Une phase manque	Contrôler les fusibles
	Appareil défectueux	Débrancher l'appareil et appeler le service après-vente
Aucune réaction lorsque le potentiomètre est tourné	Potentiomètre défectueux	Remplacer le composant
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) – ventilateur allumé	Système de refroidissement obstrué	Contrôler que les entrées-sorties de l'air sont libres
	Ventilateur obstrué	Nettoyer ou remplacer le ventilateur
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) – ventilateur éteint	Ventilateur défectueux	Débrancher l'appareil et appeler le service après-vente

Problème	Cause possible	Solution possible
Fourniture de puissance alternée (allumé/éteint en quelques minutes) - après usage intense	Induction ou zone de cuisson en surchauffe	Éteindre l'appareil – enlever la casserole – attendre que la zone refroidisse
	Casserole vide	
	Casserole avec huile surchauffée	
Des petits objets métalliques (cuillères, couteaux) sont réchauffés lorsqu'ils sont posés sur la zone de cuisson.	Reconnaissance de casserole hors calibre	Contacteur le service après-vente

Signalement des anomalies sur l'afficheur (3)



- Court-circuit du capteur de température ; température induction trop basse (<-50°C ; clignote toutes les 5 secondes)
- Température induction trop élevée ; interruption du capteur de température
- Pas de casserole, casserole non relevée (diamètre trop petit)
- Casserole non appropriée
- Température trop élevée du dissipateur ; court-circuit du capteur du dissipateur
- Température trop basse du dissipateur ; court-circuit du capteur du dissipateur
- Potentiomètre absent ou défectueux

<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Électronique o.k. (en stand-by), potentiomètre sur la position "0"
<input checked="" type="checkbox"/>	Pas de signal pour l'afficheur externe (non branché ou logiciel 1/3 inséré)
<input type="checkbox"/>	Allumage après débranchement du réseau électrique CA phase L1 et L3 < 150 V
<input type="checkbox"/>	Standard IO DEVICE 1 ou 2 non disponible
<input type="checkbox"/>	Attention courant CC > 350 mA (erreur ventilateurs)
<input type="checkbox"/>	Ventilateur débranché ou bloqué (clignotement toutes les 5 secondes à partir de la mise en marche, puis clignotement de 1 seconde toutes les 10 secondes).

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plaque de cuisson électrique à induction SÉRIE K6

Cadre en acier robuste, posé sur quatre pieds qui permettent de régler la hauteur. Le boîtier extérieur est en acier inoxydable.

La plaque de cuisson est en vitrocéramique d'une épaisseur suffisante pour transmettre la chaleur. Les zones dédiées à la cuisson avec des casserolles spécifiques sont mises en évidence. Le circuit de commande est constitué d'un régulateur de puissance actionné par un bouton. Les protections inhérentes à l'électronique de commande protègent le composant à induction contre les dommages. Diverses protections protègent le générateur.

Plaque de cuisson électrique MODELES SERIE 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions ; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte ; l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plaque de cuisson électrique en vitrocéramique MODELES SERIE 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Plaque en vitrocéramique d'épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir les zones consacrées à la cuisson. L'intensité de la chaleur est réglée :

- (K4) par régulateur d'énergie qui régularise la température dans le verre des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque en vitrocéramique. Les résistances sont équipées avec un double circuit : un est toujours en fonctionnement, le deuxième fonctionne lorsque l'appareil est mis en température.
- (K6, K7) par régulateur d'énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque.

L'appareil est équipé par un thermostat de sécurité à réarmement automatique contre les surchauffes sur le verre.

Plaque de cuisson électrique vitrocéramique avec reconnaissance des casseroles MODÈLES SÉRIE PERFORMANCE K7

Cadre en acier robuste, posé sur quatre pieds permettant un réglage en hauteur, dans la version armoire. Le boîtier extérieur est en acier.

Le plan de travail est en vitrocéramique d'une épaisseur suffisante pour transmettre la chaleur et les zones de cuisson sont mises en évidence.

La présence du pot est assurée par une antenne montée sur l'élément chauffant et placée sous la vitre et contrôlée par une carte électronique programmée pour cet usage.

Chaque élément chauffant est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique contre la surchauffe du verre.

L'appareil est équipé d'un thermostat relié au voyant vert qui indique la température restante sur la table de cuisson.

Les modèles équipés d'un four sont dotés d'un ventilateur qui maintient les composants électroniques à une température propice à leur bon fonctionnement.

L'intensité de la chaleur est réglée par un régulateur d'énergie qui varie les temps de fonctionnement des éléments chauffants infrarouges spéciaux situés sous la plaque vitrocéramique.

Plaque coup de feu électrique MODELES SERIE K7 PERFORMANCE

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Plaque en acier spéciale de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir le zones consacrée à la cuisson. Régulation de l'intensité de la chaleur par thermostat qui règle les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque.

Plaque de cuisson électrique à plaques carrées MODELES K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions ; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte ; l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

(MODELES SERIE K7ERU) L'appareil a une lèchefrite en dotation, qui se trouve sous le plan de travail à fin d'éviter que des liquides débordent sur le plan de cuisson même.

Plaque de cuisson électrique vitrocéramique avec reconnaissance des casseroles K4 MODÈLES SÉRIE PERFORMANCE

Cadre en acier robuste, posé sur quatre pieds permettant un réglage en hauteur, dans la version armoire. Le boîtier extérieur est en acier.

Le plan de travail est en vitrocéramique d'une épaisseur suffisante pour transmettre la chaleur et les zones de cuisson sont mises en évidence.

La présence du pot est assurée par une antenne montée sur l'élément chauffant et placée sous la vitre et gérée par une carte électronique programmée pour cet usage.

Les modèles équipés d'un four sont dotés d'un ventilateur qui maintient les composants électroniques à une température propice à leur bon fonctionnement.

L'intensité de la chaleur est réglée au moyen d'un thermostat qui régule la température sur le verre des éléments chauffants infrarouges spéciaux situés sous la plaque en vitrocéramique. Les éléments chauffants sont dotés d'un double circuit : l'un fonctionne en permanence, l'autre lors de la mise en température de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique contre la surchauffe de la vitre.

Four électrique statique 1/1 GN MODELES SERIES 600 K6, 700 C2 SOLUTION

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole du four est réalisée en acier inox spécial et résistant aux hautes températures. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Le chauffage de la chambre de cuisson est assuré par des résistances tubulaires placées sous la sole et au-dessus de la chambre.

Four électrique statique 2/1 GN MODELES SERIE 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas"). La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Four électrique ventilé 1/1 GN MODELES SERIE 700 K7 PERFORMANCE

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d'un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Plan de cuisson électrique à induction SERIE K7 PERFORMANCE - K4 PERFORMANCE

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

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

Wok électrique à induction

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

Le récipient semi sphérique en vitrocéramique, dont l'épaisseur permet de transmettre la chaleur, est apte à contenir spécifiques casseroles pour le wok. Le circuit de contrôle est réalisé par un régulateur de puissance à sélecteur. Les protections de l'électronique de contrôle protègent le composant à induction. Plusieurs protections protègent le générateur.

Armoire de rangement

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

REEMPLACEMENT DES PIÈCES



ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Remplacement de la plaque chauffante (tous)

Pour remplacer la plaque électrique, dévisser le panneau de commande et dévisser l'écrou de fixation de la plaque. Débrancher les câbles électriques de la résistance et retirer la plaque électrique. Procéder ensuite au remplacement de la plaque. Après avoir changé la plaque électrique, procéder au contraire.

Commutateur (tous)

Pour remplacer le commutateur à sept positions de la plaque électrique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

Remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique (SERIE 700 K7)

Pour remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique, enlever le panneau de commande ; dévisser les vis de fixation du châssis et le retirer. Débrancher les câbles électriques de la résistance en gardant d'avoir la partie ouverte de la résistance en haut ; procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, procéder au contraire.

Remplacement du régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique MODELES SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Pour remplacer le régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

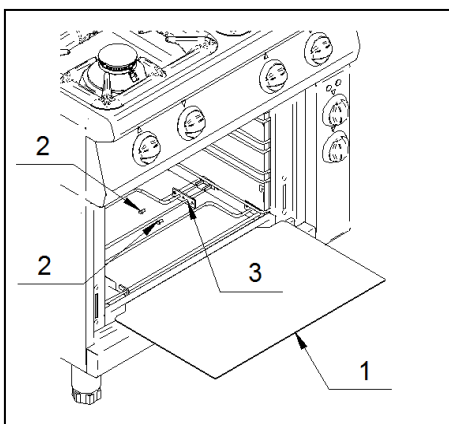
Remplacement de l'élément chauffant de la cuisinière en vitrocéramique (MODELES K7EVR)

Pour remplacer la résistance, dévisser le panneau de commande, desserrer les vis de fixation du cadre et retirer le cadre ; desserrer les câbles de connexion de la résistance et retirer la résistance, en veillant à ce que la partie ouverte de la résistance soit orientée vers le haut. Remettre ensuite la pièce en place. Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

REMARQUE : Lors du remplacement d'un élément chauffant dans le modèle de four, il est recommandé de travailler par l'arrière (s'il est possible de déplacer l'appareil) ou de démonter le dessus avec la vitre et les éléments chauffants montés.

Régulateur d'énergie pour plaque de cuisson vitrocéramique (MODELES K7EVR)

Pour remplacer le régulateur d'énergie de l'élément chauffant vitrocéramique, il est nécessaire de dévisser les vis de fixation du tableau de bord, de le déplacer, puis de déconnecter le câblage électrique du composant à remplacer, de déconnecter la carte électronique montée sur le régulateur et de procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, remonter la carte électronique sur le nouveau régulateur et reconnecter le câblage en se référant au schéma électrique.

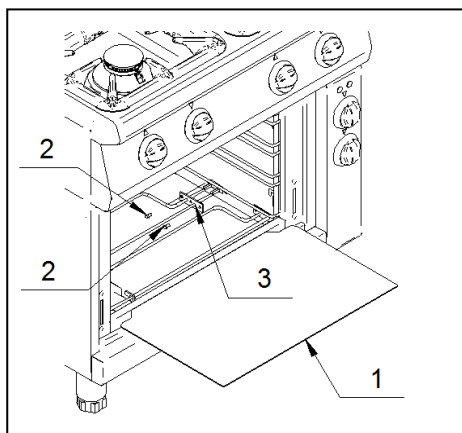
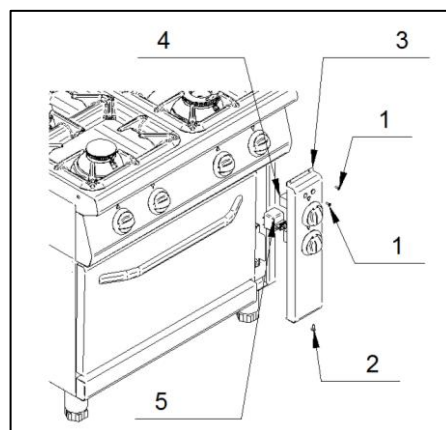


Résistances du four électrique MODELES SERIES 600 K6, 700 C2 SOLUTION

Pour remplacer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), et les supports de grille. Ensuite dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3) ; la dégager de son support sur le côté opposé et l'extraire (câblage compris). Débrancher la résistance ; monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

Composants électriques du four électrique MODELES SERIES 700 C2 SOLUTION et K7 PERFORMANCE

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique, dévisser les vis de fixation des panneaux de commande (1 et 2) de fixation du panneau (3), le déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles en respectant le schéma électrique.

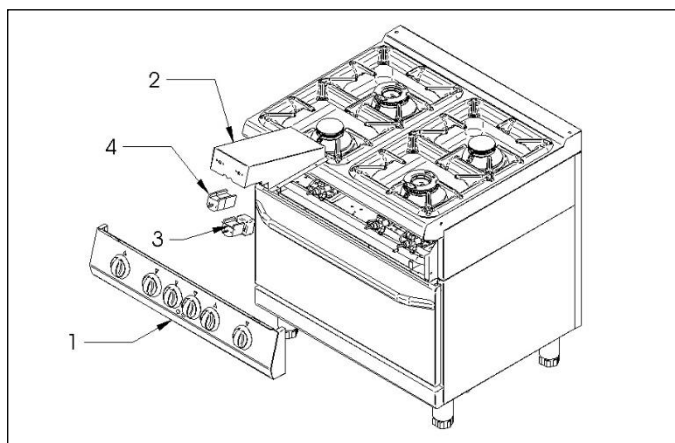


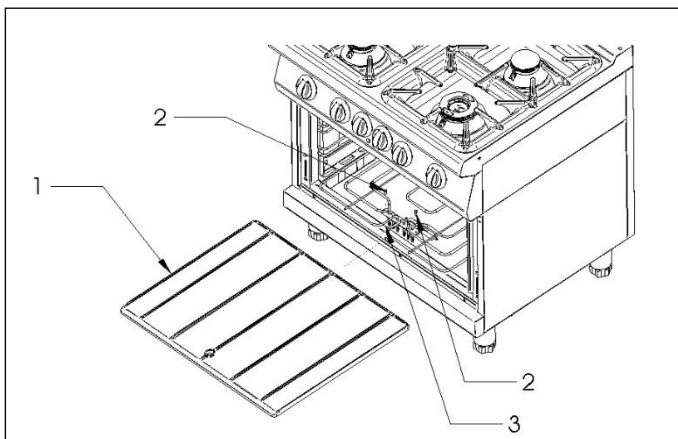
Résistances du four électrique statique MODELES SERIES 600 K6 et 700 C2 SOLUTION et ventilé MODELES SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Pour remplacer les résistances du four, extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3) ; la dégager de son support sur le côté opposé. Extraire la résistance (câblage compris) et la débrancher. Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Composants électriques du four électrique MODELES SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation des panneaux de commande (1), et de la protection (2), les déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles en respectant le chemin électrique.

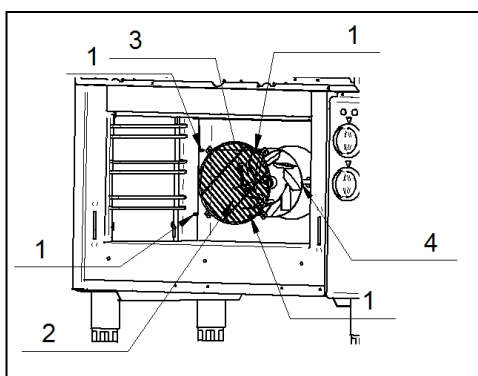




Résistances du four électrique MODELES SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

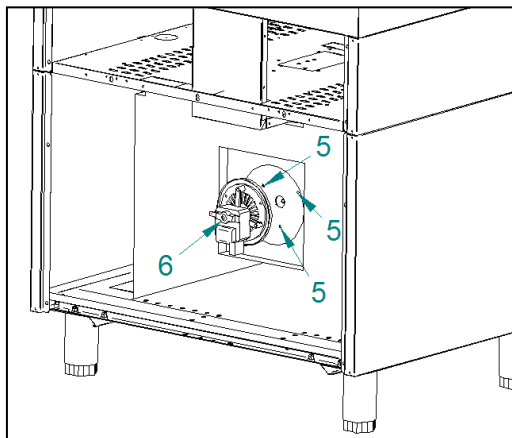
Pour remplacer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve

en veillant à la brancher.



Roue du four électrique ventilé MODELES SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panneau de protection (2), l'enlever, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir la roue. Procéder ensuite à son remplacement. Pour l'installation, procéder de manière inverse.



Moteur du four électrique ventilé

Pour remplacer le moteur du four électrique ventilé, suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, puis accéder au côté postérieur du four en enlevant le panneau de l'appareil. Une fois les câbles électriques débranchés, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le soutien du moteur et sortir le moteur (6) de son support.

Potentiomètre de l'inducteur

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

Composants du fourneau à induction

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

Carte de contrôle électronique MODELES K7EVR

Pour remplacer la carte de contrôle, il faut dévisser les vis de fixation du tableau de bord, le déplacer, puis déconnecter le câblage électrique du composant à remplacer, déconnecter la carte électronique montée sur le régulateur et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, remonter la carte sur le régulateur et reconnecter le câblage en se référant au schéma électrique.

Carte électronique MODELES K4EVR

Pour remplacer la carte de contrôle, il est nécessaire de dévisser les vis de fixation du tableau de bord, de le déplacer, puis de débrancher le câblage électrique du composant à remplacer, la carte de circuit imprimé est située derrière le tableau de bord sur un support qui la soutient, et de procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, remonter la carte et rebrancher le câblage en se référant au schéma de câblage.

Ventilateur de refroidissement de la carte et relais de commande (EVR avec four)

Pour remplacer le ventilateur de refroidissement et/ou le relais de commande du ventilateur, il est nécessaire de dévisser les vis de fixation du tableau de bord, de le déplacer, puis de déconnecter le câblage électrique du composant à remplacer, de dévisser les vis de fixation du composant et de procéder à son remplacement. Ensuite, il faut remonter le composant et reconnecter le câblage en se référant au schéma électrique.

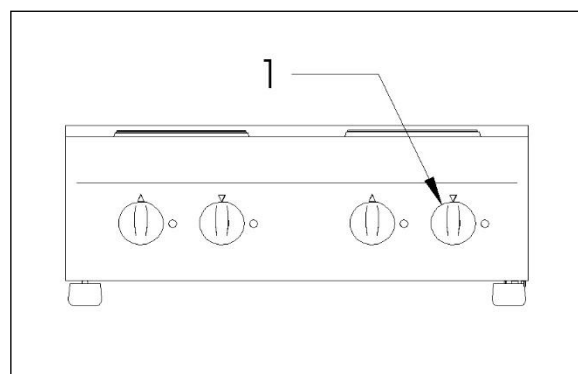
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Plaques électriques (toutes les séries)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit :

- placer la commande (1) dans la position souhaitée ; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes ; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.



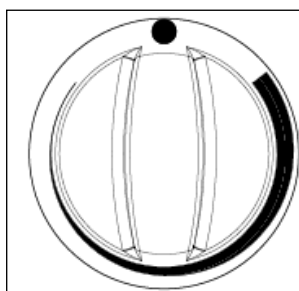
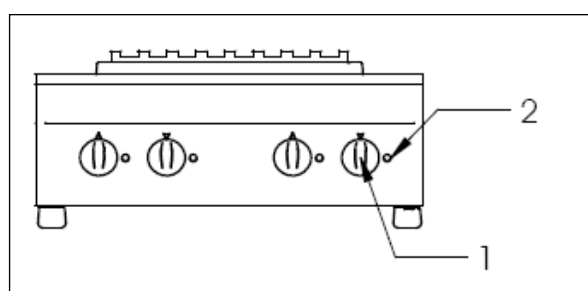
Position [N°]	Fonction
0	Plaque éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson de petites quantités
3	Cuisson de grandes quantités
4	Cuisson à température moyenne
5	Cuisson à haute température
6	Début de cuisson

AVIS IMPORTANT POUR LE PREMIER ALLUMAGE DU PLAN

L'isolant thermique de l'appareil et des résidus gras éventuels peuvent entraîner la formation de fumées et/ou de vapeurs sans risque pour la santé. C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons **POUR LA PREMIÈRE UTILISATION** de faire chauffer exceptionnellement l'appareil à vide (sans casserole) pendant une durée qui ne devra pas excéder 10 minutes à la température maximale et d'aérer la pièce pendant cette première utilisation.

Au cours de la première période de fonctionnement, une odeur âcre ou de brûlé peut être ressentie ; elle disparaîtra après deux à trois utilisations.

Fourneaux vitrocéramiques Modèles séries K7



Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

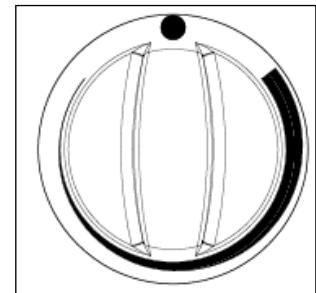
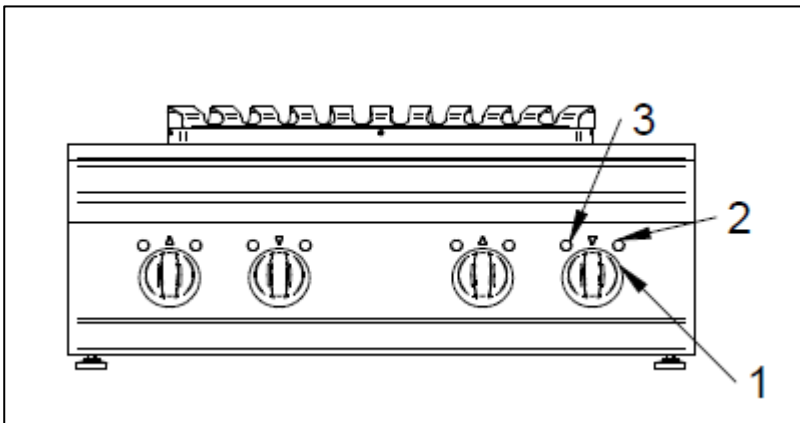
- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume

pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en

vitrocéramique). Le sélecteur est associé au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position la plaque effectuera un cycle d'allumages et d'extinctions pour maintenir la température constante. En augmentant la surface du sélecteur, nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction. Entre la limite de la zone maximale et l'indicateur la machine fonctionne toujours au maximum.

- Pour éviter des hausses dangereuses de la température, la machine est équipée d'un thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche à la température fixée.

Fourneaux vitrocéramiques Modèles séries K7EVR



Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement. N'utilisez pas de détergents susceptibles de provoquer des taches anormales sur le verre.

Pour allumer une plaque, procédez comme suit :

- Tournez le bouton (1) dans la position souhaitée ; le voyant orange (2) s'allume pour indiquer que la plaque choisie est allumée (la zone allumée devient rouge sur la plaque vitrocéramique), après un court instant, le voyant vert (3) s'allume également pour indiquer la présence de chaleur sur la vitre au niveau de la plaque.

Ce bouton est associé au régulateur d'énergie, en le tournant, l'appareil s'allume. En fonction de la position, la plaque effectue un cycle d'allumage et d'extinction pour maintenir constante la température de rayonnement. À mesure que la zone indiquée sur le bouton augmente, le temps d'allumage augmente par rapport au temps d'extinction. Entre la limite de la zone maximale et l'indicateur, la plaque fonctionne toujours à la puissance maximale délivrée.

En tournant le bouton (1) de la zone dans le sens des aiguilles d'une montre, la plaque s'allume quel que soit le fait qu'il y ait ou non une casserole, cette fonction permet de tester, *de préchauffer* et de régler la zone avant utilisation. De cette manière, le système électronique sera contourné jusqu'à ce que le système détecte une casserole placée sur la zone de cuisson, et ce n'est qu'à partir de ce moment que le système de détection commencera à fonctionner normalement.

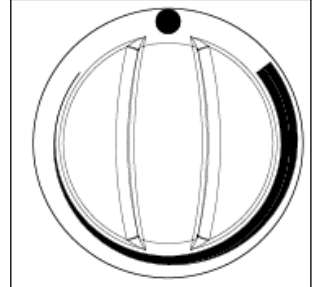
- Afin d'éviter des augmentations de température dangereuses et incontrôlées, l'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient à une température prédéfinie.
- Pendant le fonctionnement, un contrôle de la température est actif sur la carte électronique. Si la température de la carte dépasse 100 °C, un dispositif de sécurité se déclenche et le relais

principal est désactivé, ce qui entraîne l'émission de signaux d'erreur correspondants pour température élevée (4 clignotements).

Fourneaux vitrocéramiques Modèles séries 900 K4 PERFORMANCE

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur en la position souhaitée. Le témoin s'allume pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en vitrocéramique). Le sélecteur est associé un thermostat, en le tournant la machine démarre. La régulation thermostatique permet un réglage continu, pour maintenir la température constante. En augmentant la surface du sélecteur, nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction.
- Pour éviter des hausses dangereuses de la température, la machine est équipée d'un thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche à la température fixée.
- Lorsque la casserole est retirée, le contrôle automatique de la présence de la casserole s'éteint après 10 secondes d'attente, ce qui permet de déplacer les casseroles sans que l'élément chauffant ne s'éteigne immédiatement.
- Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique est interrompue alors qu'une casserole se trouve dans l'une des zones de chauffage, il est nécessaire de la retirer pendant environ 5 secondes lorsque l'alimentation est rétablie, puis la zone de chauffage peut être réactivée.



POUR TOUTES LES SÉRIES



ATTENTION ! Le capteur de détection de la casserole réagit avec le métal. Il est donc important de ne pas placer d'objets métalliques sur les zones de chauffage.



ATTENTION ! N'utilisez l'appareil que sous surveillance. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner à vide.

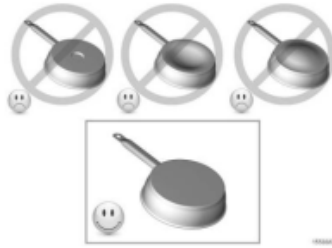


ATTENTION ! Une fois l'appareil éteint, la plaque reste chaude pendant un certain temps, ce qui est signalé par le voyant vert sur le tableau de bord (3) qui reste allumé jusqu'à ce que la température sur la plaque descende en dessous de 60 °C.

Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas la plaque et ne placez aucun objet sensible à la chaleur dessus : il y a un risque de brûlures ou d'incendie.

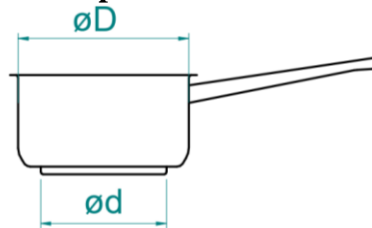
CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON

Chaque élément chauffant est équipé d'un capteur adapté à son diamètre, les casseroles utilisées doivent être positionnées au centre de la zone et respecter le diamètre du feu, afin de maintenir les coefficients de rendement aussi élevés que possible, sa fonctionnalité ainsi que les températures internes et environnantes aussi basses que possible.



Le diamètre de la base de la casserole (\varnothing) ne doit jamais être inférieur à 20 % du diamètre du feu, sinon le système risque de ne pas identifier la casserole, de surchauffer les poignées et les composants, et de causer des dommages irréversibles au système.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de pots dont le diamètre de la base est inférieur à 6 cm.



Le système de détection des pots permet d'utiliser n'importe quel pot métallique :

- Le fer
- Acier
- Acier inoxydable
- Composé
- Aluminium
- Cuivre
- Fonte
- O aciers émaillés

Pour des raisons de sécurité, il ne reconnaît pas d'autres matériaux que ceux-ci, ni des diamètres plus petits pour éviter les inflammations accidentelles causées par des cuillères, des louches ou d'autres objets similaires.

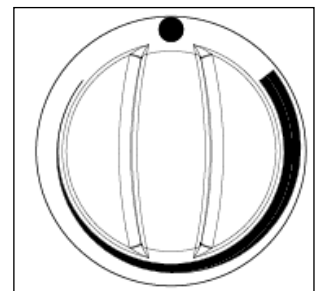
Avant de placer l'ustensile de cuisson, vérifiez qu'il est compatible avec le système de cuisson infrarouge. En raison des températures élevées, un ustensile de cuisson inadapté pourrait causer des dommages irréversibles à la table de cuisson, à la personne ou à l'ustensile de cuisson lui-même. Nous recommandons de vérifier, au moment de l'achat, que l'ustensile de cuisson remplit au moins les conditions suivantes :

Évitez d'utiliser des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat.

Plaque coup de feu électrique MODELES SERIES 700 K7

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur en la position souhaitée. Le témoin s'allume pour remarquer l'allumage de la plaque choisie. Le sélecteur est associée au thermostat, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position, la plaque chauffe jusqu'à une certaine température pour que la température d'irradiation reste constante. Plus la partie placée sur le bouton est importante et plus la température de la plaque augmente.



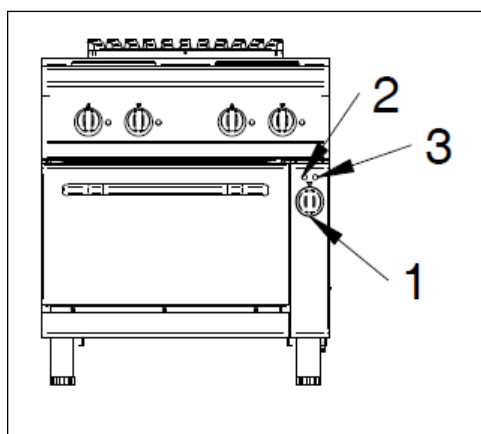
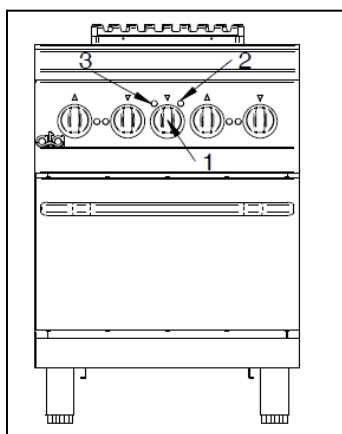
- En général, pour la cuisson, on conseille de mettre pendant les premières minutes le bouton en position maximale, puis de le tourner vers des températures plus basses pour le processus de cuisson souhaité

POUR TOUS LES APPAREILS

ATTENTION ! Veiller à utiliser l'appareil sous surveillance. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond plat et de le faire très souvent pour optimiser la consommation d'énergie électrique. Dès que les résistances qui chauffent le plan fonctionnent rapidement, il n'est pas nécessaire de conserver le plan toujours à la même température, mais lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est en veille, nous vous conseillons de mettre le bouton au minimum (voire même de l'éteindre en cas d'inutilisation prolongée).

ATTENTION ! Une fois l'appareil éteint, la plaque reste chaude pendant un certain temps. Veillez à ne rien déposer dessus.

Four électrique statique 1/1 GN MODELES SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

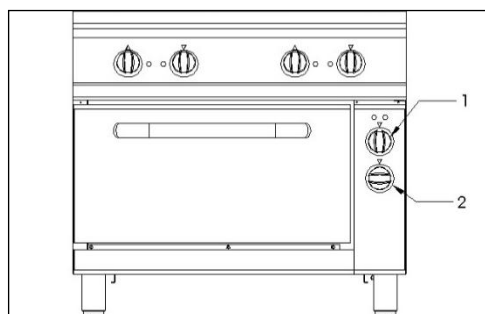








La température de cuisson souhaitée est réglée à l'aide du thermostat (1), les deux témoins lumineux s'allument. Le voyant vert (2) reste toujours allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le voyant orange (3) s'éteint dès que le four atteint la température. Pour éteindre l'appareil, ramenez le bouton en position 0.

Four électrique ventilé 1/1 GN MODELES SERIE 700 K7

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit :





- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité :



Position [N°]	Fonction
	Plaque éteinte
	Pulsé et chauffage total
	Chauffage total
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

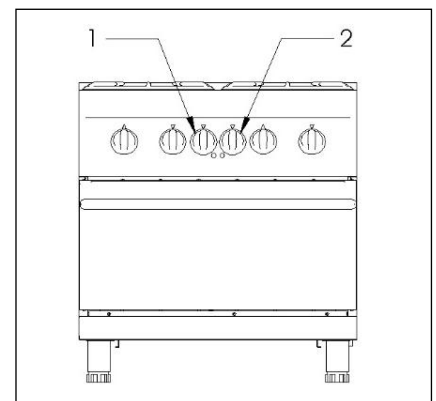
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte ;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.

Four électrique statique 2/1 GN MODELES SERIE 700 K7 – 900 K4

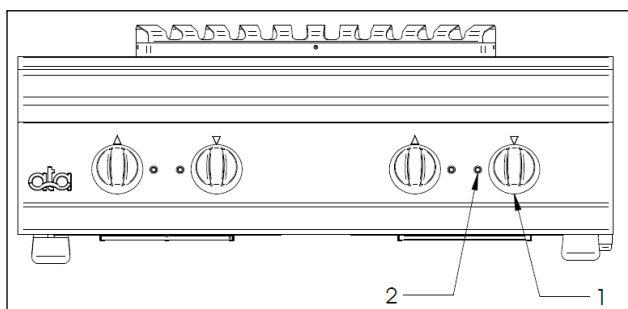
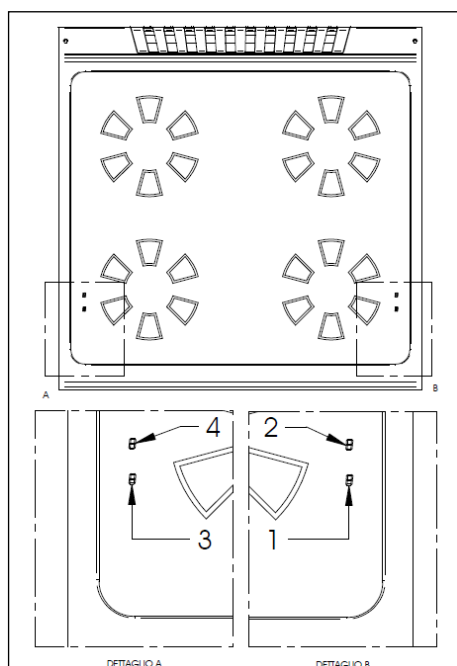
	ARRET		CUISSON A PARTIR DU FOND
	CHAUFFAGE TOTALE		AU GRATIN

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu: chauffage total, cuisson par le bas, ou gratin
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.



Plan de cuisson électrique à induction



Pour

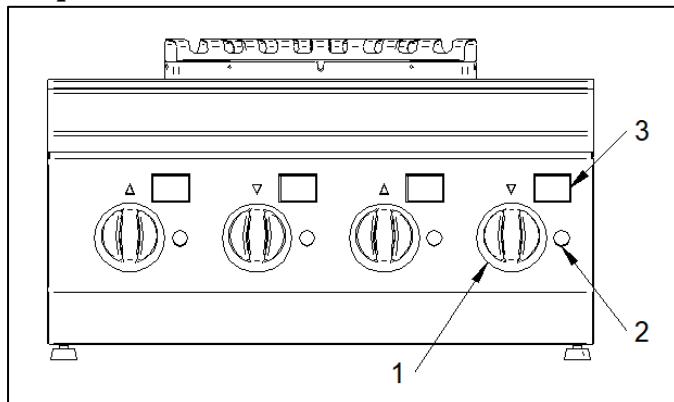
allumer l'une des surfaces de travail du fourneau à induction, procédez comme suit :

- Tournez le sélecteur (1) ; le témoin vert (2) s'allume pour indiquer l'allumage de l'appareil.
- Placez la casserole à réchauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle se situent les inducteurs.
- Tournez le sélecteur (1) dans le sens horaire pour alimenter l'appareil. Une led s'allume sous le verre qui signale le niveau de puissance demandé (sur une échelle de 1 à 9 et signale les

éventuels défauts).

- La led sous le verre clignote en l'absence de casserole.
- Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le sélecteur (1). Si le sélecteur est tourné dans le sens horaire, la puissance est réglée du minimum au maximum, selon la sérigraphie du sélecteur. Les premiers degrés de rotation correspondent aux basses puissances.
- Le processus de chauffage commencera lors du contact entre la plaque et la casserole.
- Pour éteindre la plaque, tourner le sélecteur en la position **0**.
- Lorsque la casserole est soulevée pendant de courtes périodes, l'inducteur ne fournit pas la puissance. Lorsqu'elle est repositionnée, il repart immédiatement en appliquant la même puissance sélectionnée précédemment.
- Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température du générateur corresponde à la température ambiante.
- Lorsque le plan est en veille, la recherche de la casserole démarre, l'afficheur indique **U** et le point décimal indique si la puissance est fournie (au bout d'une minute, le mode économie d'énergie s'active et la recherche démarre toutes les 5 secondes). Dès que la casserole est relevée, l'afficheur passe en modalité numérique (1-9).

Plaques de cuisson à induction de la SÉRIE K6




Pour allumer le plan de travail d'une table de cuisson électrique à induction, procédez comme suit :


- Tourner le bouton (1), la lampe verte (2) s'allume pour indiquer la présence de tension sur l'appareil.
- Positionnez, en centrant la zone de cuisson sous laquelle se trouvent les inducteurs, la casserole que vous souhaitez chauffer.


• Tourner le bouton (1) dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer l'alimentation ; une LED (3) s'allume du tableau de bord, indiquant le niveau de puissance requis (sur une échelle de 1 à 9 et signalant d'éventuels défauts).

- La LED commence à clignoter en l'absence de la casserole.
- Sélectionner la puissance désirée en tournant le bouton (1). Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre permet un réglage du minimum au maximum, comme indiqué par la sérigraphie sur le bouton. Les premiers degrés de rotation correspondent à une puissance faible.
- Le processus de chauffage commence dès qu'il y a contact entre le fond de la casserole et la surface de travail.
- Pour éteindre la plaque, ramenez le bouton en **position 0**.
- L'appareil est équipé de la fonction BOOSTER et lorsqu'une seule des zones de la vitre respective est activée, au niveau de puissance 9, l'inductance transfère jusqu'à un maximum de 3 kW à la casserole à chauffer. REMARQUE : pour obtenir cet effet, l'autre zone doit être à 0.
- En revanche, si les deux zones du verre correspondant sont utilisées, l'écran affichera au maximum le niveau 7.
- Lorsque la cuisinière est retirée pendant de courtes périodes, l'inducteur ne fournit pas d'énergie et lorsqu'il est repositionné, il redémarre immédiatement avec la même puissance que celle sélectionnée précédemment.
- Une fois la plaque de cuisson éteinte, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la température du générateur ait atteint la température ambiante.
- Si la table de cuisson est en veille, la recherche de casseroles démarre, l'écran affiche U et le point décimal indique si la puissance est délivrée (après une minute, le mode économique est activé et la recherche démarre toutes les 5 secondes). Dès que la casserole est détectée, l'écran passe en mode numérique (1-9).

-  **ATTENTION ! Utilisez l'appareil seulement sous surveillance. Les appareils à induction peuvent être utilisés seulement avec des marmites et des casseroles ayant des fonds adaptés pour l'induction, lesquelles peuvent être achetées dans le marché des producteurs/revendeurs des casseroles traditionnelles.**

- **Ne pas utiliser de marmites ayant des fonds inadaptés à l'induction.**

-  **ATTENTION ! Des parties du générateur restent sous tension, même lorsque la machine est éteinte.**

-  **ATTENTION ! Veuillez ne jamais ouvrir un générateur à induction, présence de courant à haute tension !**

Processus de cuisson

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

Casseroles

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

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

L'utilisation des marmites ci-dessous est déconseillée :

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

Sécurité pour l'utilisateur

- **La zone chauffée (plaque en vitrocéramique) chauffe par effet du chauffage du fond de la casserole.** Veuillez ne pas toucher la zone chaude
- Pour prévenir toute surchauffe du fond de la marmite lorsqu'elle est vide, veillez à ne pas chauffer le fond.
- Si plusieurs marmites chauffent en même temps, veillez à ce que les différents manches n'entrent pas en contact et qu'ils se trouvent en dehors du champ magnétique. Ils peuvent chauffer en cours d'utilisation.
- Les fonds des marmites doivent se trouver à une certaine distance l'un de l'autre et ne pas être en contact.
- Risque de brûlure ! Veuillez utiliser des gants anti-chaleur.
- Veuillez éteindre la zone de cuisson lorsque vous enlevez la marmite. Vous éviterez ainsi de réactiver le processus de chauffage automatique lorsque Vous remettrez la marmite sur la plaque. Vous éviterez toute chauffe involontaire de la plaque.
- Veuillez ne pas placer de papier, cartons, tissu, etc. entre le fond de la marmite et la zone chaude pour prévenir tout risque d'incendie.
- Etant donné que les objets métalliques se chauffent rapidement au contact de la zone de chauffage, veuillez ne poser aucun objet sur le plan (tôle en aluminium, couverts, bijoux, montres, etc.).
- Ne pas poser de carte de crédit, téléphoniques, ni tout autre objet magnétisé sur la plaque.

- Le système à induction est équipé d'un système d'aération et de refroidissement. Veuillez éviter l'obstruction des aérations parmi des objets (par exemple, du tissu). Ça peut provoquer la surchauffe et l'extinction du module.
- Évitez la chute de liquides sur la plaque ou les débordements. Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer la plaque.
- En cas de rupture du verre de la plaque en vitrocéramique, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Ne pas toucher les parties et/ou les composants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de jets d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil.
- **On conseille aux personnes qui ont le pacemaker ou autre dispositif métallique de s'adresser au médecin, afin de vérifier s'elles peuvent travailler près des appareils à induction.**

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

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

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

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

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

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

Pour le nettoyage du four, extraire la grille, la sole et la plaque de diffusion supérieure (pour le four électrique), et les supports de grille; les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Le nettoyage des plaques en vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. **Ne pas utiliser** détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergent ou éponges abrasives.



ATTENTION : Avant de procéder au nettoyage, il faut laisser refroidir la surface vitrocéramique. Le voyant vert sur le tableau de bord doit être éteint (lorsque l'appareil est sous tension). RISQUE DE BRÛLURES

Les résidus de produits de nettoyage doivent être éliminés de la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, car ils peuvent être corrosifs en raison de l'échauffement.

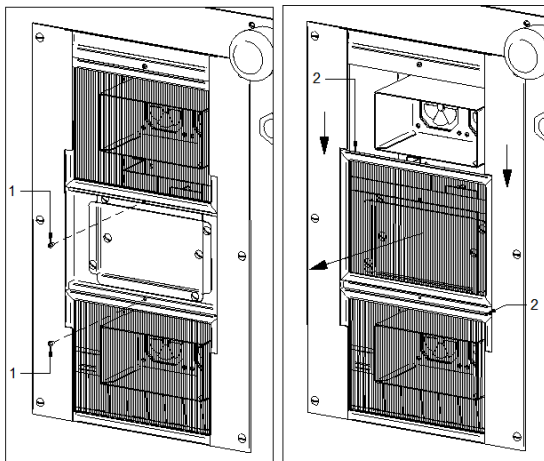
Conseils pour le nettoyage de la vitrocéramique :

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

NETTOYAGE DES APPAREILS À INDUCTION



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



Veillez nettoyer régulièrement le filtre d'aspiration de l'air. Le filtre doit être nettoyé afin de prévenir les blocages fastidieux consécutifs à une température excessive. Pour ce faire, dévissez la vis (1) qui le bloque, puis faites glisser le filtre pour l'extraire de son logement comme indiqué dans cette même illustration.

Nettoyez le filtre très simplement en le secouant lorsque la saleté est essentiellement composée de poussières. Lorsque la saleté est plus tenace, nous recommandons de laver le filtre à l'eau chaude et au détergent neutre. Dans ce cas, nous vous recommandons de bien sécher le filtre avant de le remonter. Effectuez les opérations en

sens inverse pour remonter les filtres.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.



ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartre l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

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




Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

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

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

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

GENERAL WARNINGS

-  **ATTENTION!** Read  the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.
- The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.
- The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms but not for continuous working. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.
- The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.
- Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.
- In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.
- Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.
- The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
-  **WARNING:** This product may be used by persons over the age of 15, and by persons with reduced mental, physical or sensory capabilities, or with limited experience and skill, under supervision or with appropriate training to ensure safe use and understanding of the risks involved.
- **WARNINGS: Cleaning and maintenance cannot be carried out by minors without supervision.**
- **WARNINGS FOR TOP MODELS:** The appliance cannot be placed on top of a dishwasher or tumble dryer: the steam could damage the appliance's electronic circuitry.
- **WARNING FOR TOP MODELS:** The temperature under the appliance can reach 100°C. Do not place the appliance on a surface that cannot withstand this temperature.
- The appliance must dissipate heat during use. Do not obstruct the passage of heat between the base and the base of the appliance. Ensure maximum ventilation under the unit.
- Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical and gas supply.
- Switch off the heating plates after use.
- Do not switch off the appliance during use by unplugging it.
- Check cooking with fat or oil: it could easily catch fire.
- Take care not to burn yourself during or after use.
- Do not place anything on top of the cooker, except pots and pans. In case of accidental ignition or residual heat after cooking, they could melt or even catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or protective sheet, as this could cause it to overheat and burn - Ensure that the pot or pan is always centred on the cooking plate. The base of the pot or pan should cover as much of the hob as possible.
- **WARNING: Risk of scalding!** The use of athermic gloves or pot holders is recommended.

- *Do not touch any internal parts of the appliance.*
- *When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.*
- ***After the completion of the installation of the dishwasher, the technician must explain and show to the end-user how the dishwasher works. After having made sure that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.***

GENERAL WARNINGS GLASS-CERAMIC RANGES

- *No appliance with a damaged glass ceramic hotplate (broken, cracked or split) should be used under any circumstances, but should be brought immediately to an authorised technical assistance centre.*
- *The ceramic glass cooker should not be used as a storage surface, since it could be accidentally switched on and damage objects placed on it.*
- *Ensure that no hard objects fall on the glass of the cooker, since, depending on the type of impact, this could damage it.*
- *When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that could partially cover the stainless steel part of the hob, otherwise the worktop may overheat.*
- *Pots with scratched or damaged bottoms (avoid enamelled cast iron) can damage the glass ceramic.*
- *Sand or other abrasive materials can damage the glass-ceramic.*
- *Don't hit the edges of the glass with pots.*
- *Don't place or leave empty pots on the glass-ceramic.*
- *Sugar, synthetic materials and aluminium foil must not come into contact with the heating plates, as they can cause breakage or other changes to the glass ceramic when it cools down. In this case, switch off the appliance immediately and remove the object from the plate, taking appropriate precautions to avoid burns.*
- *Do not use stoneware, tempered glass, Pyrex or synthetic materials: they could be damaged or melt if placed on the plates while they are still hot after use.*
- *FOR EVR MODELS: The diameter of the base of the pots must never be less than 60 mm, otherwise the system may not recognise the pot, overheating the handles and components and causing irreversible damage to the system.*
- ***If the glass ceramic is cracked or broken, stop any work, disconnect the appliance from the electrical system and store it in an appropriate place waiting for it to be repaired by qualified personnel.***

GENERAL WARNINGS INDUCTION RANGES

- ***The equipment is intended for EXCLUSIVE use (with containers suitable for contact with foodstuffs and resistant to heat); any other use is considered to be non-compliant.***
- *If the ceramic plate of the appliance is damaged (breakages, cracks, splits) must not be used at all, but you must contact an authorized technical assistance center immediately.*
- *The appliance must not be used as a support surface, since an inadvertent ignition could cause overheating of the object.*
- *Make sure that no hard objects fall on the cooking glass, as they may damage the glass depending on the type of impact.*

- *During the cooking process, do not place cookware and / or dishes on the stove so as to partially cover the stainless steel part of the hob, thus avoiding overheating of the steel top.*
- *The appliance is equipped with a series of filters to treat the incoming air to the electronic components, make sure that the filter is cyclically cleaned and that the intake air does not have a high rate of grease (especially if the appliance is positioned close to fryers, griddle plates or bratt pans).*
- *Do not obstruct the intake section or the air exhaust chimney of the appliance for any reason.*
- *Do not turn the wall switch knob more than 5 times a day, as this may damage the equipment.*
- *It is recommended to always disconnect the power supply of the appliance when it is not in service.*
- ***ATTENTION: NEVER open the hob or the induction cooker before disconnecting it from the electric mains: DANGER of high voltage!***
- *The hob or induction cooker must only be opened by qualified and authorized personnel.*
- ***If the glass ceramic is cracked or broken, stop any work, disconnect the appliance from the electrical system and store it in an appropriate place waiting for it to be repaired by qualified personnel.***

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

Failure to observe even one of the above warnings will immediately void the warranty.

TECHNICAL FEATURES

The DATA PLATE showing all the appliance information is to be found inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

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

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2015/863/UE	- Rohs
1935/2004/UE	- Food Contact Material (MOCA)

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

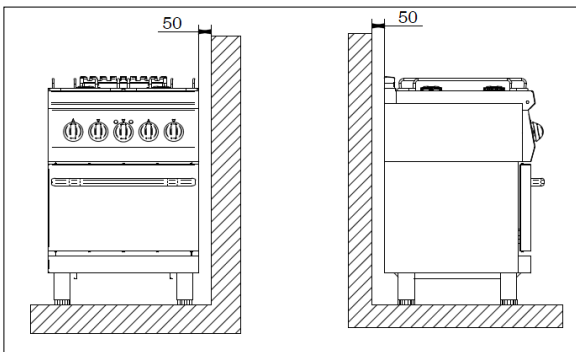
The manufacturer declares that the appliances of their production meet the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, particularly regarding the system for letting out fumes and air exchange.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place

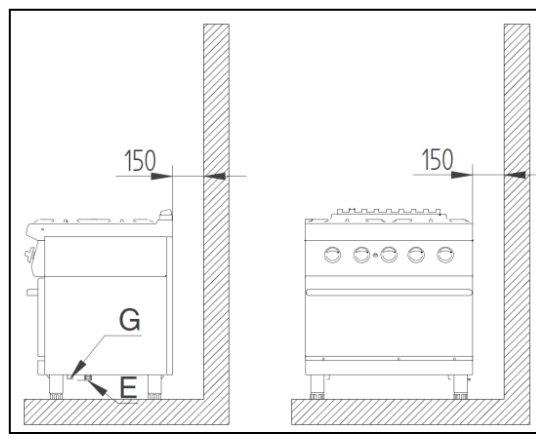
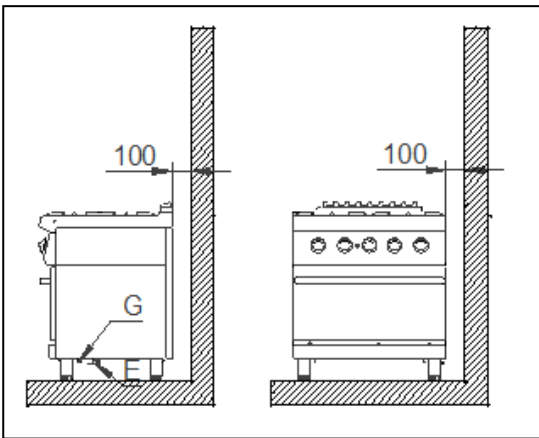
It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance according the series (see figure) from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

SERIES 600



SERIE 700 C2 – K7

SERIE 900 K4



Norms and provisions

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

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

For others countries follow the relevant local rules for:

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

INSTALLATION

Preliminary operations

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

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

It is recalled that:

Failure to ventilate can damage the appliance.

For TOP models:

Install the equipment on a flat surface that can support the weight.

Wall brackets must be heat-resistant.

Do not install the appliance above an oven or dishwasher.

Do not place any obstructions between the top and the base of the unit.

Electric connection

Before connecting the equipment, it is necessary to check the correspondence between the voltage setting of the equipment and the voltage available for the power supply in order to verify its suitability. If no correspondence between the two can be found, the connection must be changed, if a voltage change is planned, as shown in the circuit diagram. The terminal box is located behind the dashboard of the top and is accessible by loosening the two screws that secure the dashboard. Remember to run the cable through the cable gland first. ***If the power cable is damaged, it must be replaced by the technical service department or a similarly qualified person in order to prevent any risk.***

It must also be checked that the earth conductor on the connection side is longer than the other conductors, that the connection cable has an adequate cross-section for the power absorbed by the equipment, and that it is at least type H07 RN-F.

In accordance with international regulations, an omnipolar, interlocking device must be installed upstream of the equipment in the power supply network to ensure disconnection from the network, with a contact-opening distance that allows complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation regulations.

The device must be installed in the vicinity of the luminaire, must be type-approved and have a capacity suitable for the absorption of the equipment (see table TECHNICAL CHARACTERISTICS).



The equipment must be connected to the EQUIPOTENTIAL BONDING system. The terminal for the connection is located near the power cable inlet and is labelled with the symbol shown in figure.

The following must be observed when using a residual current circuit breaker:

- According to current regulations, the leakage current for equipment of this kind may be 1mA without limitation of the maximum for each kW of installed power. It should also be noted that all commercially available fault current circuit breakers have a tolerance for the trip current of minus 50% and therefore a suitable circuit breaker must be chosen.
- Only connect one luminaire per switch
- In some cases, it is possible that the device, after prolonged periods of storage, inactivity or in the case of new installation, trips the switch during start-up. The cause is mostly insulation moisture. The problem can be solved by briefly warming up by-passing the circuit breaker.



WARNING! All parts protected and sealed by the manufacturer cannot be adjusted by the installer unless specifically indicated.

MAINTENANCE

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

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

- Check for correct functioning of all control and safety devices.
- Check the condition of the power cable.

Some problems and their possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
No heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the condition of the heating element - Check the switch/thermostat
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the setting of the energy regulator and/or switch and/or thermostat - Check the condition of the heating elements and/or solid tops - Check the quantity of food to be cooked

MODELS K7EVR 700 Series


<i>Type of failure</i>	<i>Possible solution</i>
The equipment does not switch on and the lights are off	<ul style="list-style-type: none"> • Check mains connection • Check the protection of the electrical system
Operation indicator light (orange) flashes every 0.5 sec, but does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> • Missing pan on the griddle • Non-compatible pan • Pot bottom diameter too small Pot to be replaced
Operation indicator light (orange) stays on, but no heating	<ul style="list-style-type: none"> • Check circuit board status • Check state of resistors • Check antenna setting
Green indicator light off, orange indicator light on with heating element in operation	<ul style="list-style-type: none"> • Check status of green lamp

List of malfunctions indicated by the operating light

(flashing + 3 seconds pause)

<i>flashes</i>	<i>cause</i>	<i>Actions</i>
•	Pot not detected	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the pan is suitable • Place pan on error signalling zone • If the first two actions do not solve the problem, call technical assistance
••	Faulty antenna	Call technical support
•••	Faulty card	Call technical support
••••	Board overtemperature	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the chimney is clear • Check that the slits in the bottom of the dashboard are clear and clean • FOR MODELS WITH OVEN ONLY: check that the fan is working • If the above actions do not occur, call technical assistance
•••••	Incorrect DIP-SWITCH setting	Call technical support

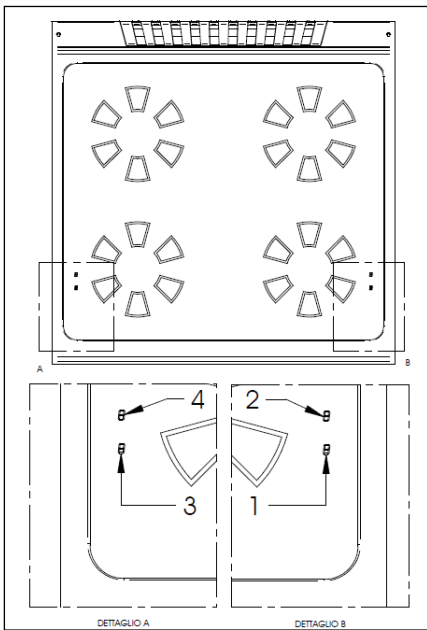
INDUCTION RANGES

-  **ATTENTION: NEVER open the hob or the induction cooker before disconnecting it from the electric mains: DANGER of high voltage!**
- The hob or induction cooker must only be opened by qualified and authorized personnel.
- If the glass ceramic is cracked or broken, stop any work, disconnect the induction from the electrical system and store it in an appropriate place waiting for it to be repaired by qualified personnel.
- Clean the filter at the air inlet of the fan, wash it carefully to remove any dirt, rinse, dry it and reposition it.

Some problems and their possible solutions

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

Abnormal functioning – messages on the display (3)



- Short-circuit of the temperature sensor; the inductance temperature is too low ($< -50^{\circ}\text{C}$; flashing at every 5 seconds)
- The inductance temperature is too high; cut-off of the temperature sensor
- The pot is missing; the pot can't be recognized (its diameter is too small)
- The pot is not suitable
- The temperature of the heat-sink is too high; short-circuit of the heat-sink sensor
- The temperature of the heat-sink is too low; short-circuit of the heat-sink sensor
- The potentiometer is missing or faulty
- The electronic components are OK (in stand-by status); the potentiometer is in "0" position
- There is signal for the outer display (the display is not connect or SW 1/3 connected)
- Switching on after disconnection from the electric supply AC phase L1 and L3 $< 150\text{ V}$



Standard IO DEVICE 1 or 2 not available



Attention power DC>350 mA (wrong fans)



The fan is disconnected or blocked (flashing at 5 seconds after starting; then 1-second flashing at every 10 seconds)

DESCRIPTION OF APPLIANCES

K6 SERIES electric induction hob

Sturdy steel frame, placed on four feet that allow for height adjustment. The outer casing is made of stainless steel.

The hotplate is made of glass-ceramic of adequate thickness to transmit heat. The zones dedicated to cooking with specific pans are highlighted. The control circuit consists of a knob-operated power regulator. Inherent protections in the control electronics protect the induction component from damage. Various protections safeguard the generator.

Electric cooking hob MODELS SERIES 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE

This is a sturdy steel structure with four legs, which allow height adjustment in the cabinet version. The outer covering is made of steel.

Each hotplate on the hob has a switch that allows the heat output to be varied from minimum to maximum in seven positions. Safety is ensured by a temperature limiter situated inside the hotplate. The electric hotplate is made from cast iron with the heating element fixed beneath it, embedded in a layer of insulating material.

Glass ceramic electric cooking hob MODELS SERIES 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

This is a strong steel structure on four legs, which enable height adjustment in the cabinet version. The outer covering is made of steel.

The glass ceramic cooking hob has a thickness suitable for transmitting heat, with the cooking areas clearly indicated. The heat intensity is controlled by:

- (K4) a thermostat that set the temperature on the glass of the special infrared heating elements beneath the glass ceramic. The heating elements have a double circuit: one always works, the second operates during the heating of the plate.
- (K6, K7) an energy regulator that varies the working times of the special infrared heating elements beneath the glass ceramic.

The appliance has a manually resettable safety thermostat to protect the glass from overheating

Electric glass ceramic hob with pot recognition K7 PERFORMANCE SERIES MODELS

Sturdy steel frame, placed on four feet that allow for height adjustment, in the cabinet version. The outer casing is made of steel.

The countertop is made of glass-ceramic of an adequate thickness to transmit heat and the cooking zones are highlighted.

The presence of the pot is ensured by an antenna mounted on the heating element and placed under the glass and controlled by an electronic board programmed for this use.

Each heating element is equipped with an automatically reset safety thermostat against overheating on the glass.

The appliance is equipped with a thermostat connected to the green light indicating the remaining temperature on the hob.

In models with an oven, there is a fan to keep the electronic components at a temperature suitable for correct operation.

The heat intensity is regulated by an energy regulator that varies the operating times of the special infrared heating elements located under the glass-ceramic plate

Electric solid top MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

This is a strong steel structure standing on four height-adjustable legs. The outer covering is made of steel.

The hotplate is made from special steel with a suitable thickness for transmitting heat, with the cooking areas clearly indicated. The heat intensity is controlled by a thermostat that varies the temperature of the special infrared heating elements under the hotplate.

Electric cooking hob with square hotplate MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

This is a sturdy steel structure with four legs, which allow height adjustment in the cabinet version. The outer covering is made of steel. Each hotplate on the hob has a switch that allows the heat output to be varied from minimum to maximum in seven positions. Safety is ensured by a temperature limiter inside the hotplate.

The electric hotplate is made from cast iron with the heating element fixed beneath it, embedded in a layer of insulating material.

(MODELS SERIES K7ERU) The appliance is provided with a dripping-pan placed under the cooking hob for collecting liquid spilling on the cooking hob.

Electric glass ceramic hob with pot recognition K4 PERFORMANCE SERIES MODELS

Sturdy steel frame, placed on four feet that allow for height adjustment, in the cabinet version. The outer casing is made of steel.

The countertop is made of glass-ceramic of an adequate thickness to transmit heat and the cooking zones are highlighted.

The presence of the pot is ensured by an antenna mounted on the heating element and placed under the glass and managed by an electronic board programmed for this use.

In models with an oven, there is a fan to keep the electronic components at a temperature suitable for correct operation.

The heat intensity is regulated by means of a thermostat that regulates the temperature on the glass of the special infrared heating elements located under the glass ceramic plate. The heating elements are equipped with a dual circuit: one is always in operation, the second works when bringing the appliance up to temperature.

The appliance is equipped with an automatically reset safety thermostat against overheating on the glass.

1/1 GN Electric oven MODELS SERIES 600 K6, 700 C2 SOLUTION

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The oven floor is made of special, high-temperature resistant stainless steel. It is available as an optional oven floor made of a fusion of cast-iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of stainless steel. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant mineral fibre.

The oven has a thermostat, which allows the temperature to be regulated in a range between 90° C and 300° C. Safety is ensured by a manually resettable thermostat.

Static electric 2/1 GN oven MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The oven floor is made of special, high-temperature resistant stainless steel. It is available as an optional oven floor made of a fusion of cast-iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre. The static electric oven is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 90° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for choosing the type of cooking: ceiling only, floor only or both. Safety is ensured by a manually activated thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements placed under the bottom and above the diffusing plate of the ceiling.

Ventilated electric oven 1/1 GN MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

The cooking chamber is made of stainless steel and the grill-holders are made of steel. The oven floor is made of special, high-temperature resistant stainless steel. It is available as an optional oven floor made of a fusion of cast-iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

The ventilated electric oven is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 90° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for choosing the type of cooking: ceiling only, floor only or both, combining also the fire-fan moved by the shaft of an electric motor. The oven fan is composed of an impeller which is moved by the shaft of an electric motor. Safety is ensured by a manually activated thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements placed under the bottom and above the diffusing plate of the ceil.

K7 PERFORMANCE and K4 PERFORMANCE SERIES electric induction hob

Sturdy steel frame, placed on four feet that allow for height adjustment. The outer casing is made of stainless steel.

The hotplate is made of glass-ceramic of adequate thickness to transmit heat. The zones dedicated to cooking with specific pans are highlighted. The control circuit consists of a knob-operated power regulator. Inherent protections in the control electronics protect the induction component from damage. Various protections safeguard the generator.

Electric induction wok

Sturdy steel frame, placed on four feet that allow for height adjustment. The outer casing is made of stainless steel.

The hemispherical container is made of glass-ceramic of an adequate thickness to transmit heat and suitable for holding wok pans specifically for use. The control circuit consists of a knob-type power regulator. Inherent protections in the control electronics protect the induction component from damage. Various protections safeguard the generator.

Neutral cabinet

In the standing versions without oven, doors are available for closing the opening and making a neutral cabinet.

SUBSTITUTING COMPONENTS



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

Replacing the electric hotplate (all models)

In order to replace the electric round hotplate, unscrew the control panel, loosen the screws fixing the hotplate and remove it. Loosen the connection wires on the heating element and remove the hotplate. Then replace the part and follow the reverse procedure.

Replacing the electric hotplate switch(all models)

In order to replace the electric round plate 7-position switch, unscrew the screws fixing the control panel and remove it. Disconnect the electric wiring on the component and replace it. After replacing the switch, reconnect the wiring according to the electrical diagram.

Replacing the heating element in the glass ceramic electric range (models K7)

In order to replace the heating element, unscrew the control panel, loosen the screws fixing the chassis and remove it. Loosen the connection wires on the heating element and remove the element, taking care to keep the open part of the heating element upwards. Then replace the part, following the reverse procedure.

Replacing the glass ceramic hotplate power regulator MODELS SERIES 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE

To replace the power regulator in the glass ceramic plate, unscrew the screws holding the instrument panel, remove it, then disconnect the electric wiring on the component and replace it. Once replaced, reconnect the wiring according to the electrical diagram.

Replacement of glass-ceramic cooker heating element (MODELS K7EVR)

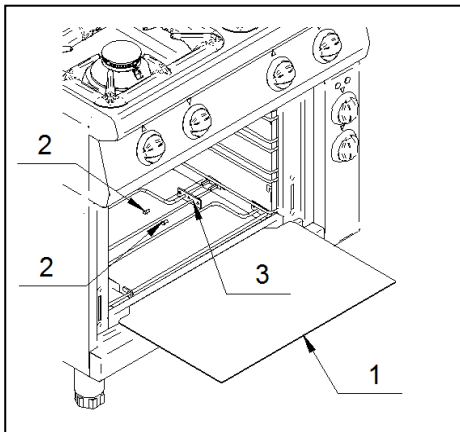
To replace the resistor, unscrew the control panel, loosen the frame fixing screws and remove the frame; loosen the resistor connection cables and remove the resistor, taking care to keep the open part of the resistor facing upwards. Then replace the part. To reassemble, proceed in reverse order.

NOTE: When replacing a heating element in the oven model, it is recommended to work from the back (if it is possible to move the appliance) or to dismantle the top with glass and heating elements mounted.

Glass-ceramic hotplate energy regulator (MODELS K7EVR)

To replace the glass-ceramic heating element energy regulator, it is necessary to unscrew the dashboard fixing screws, move it, then disconnect the electrical wiring of the component to be replaced, disconnect the electronic board mounted on the regulator and proceed to replace the component. Once the replacement is complete, reassemble the circuit board on the new regulator and reconnect the wiring, referring to the wiring diagram.

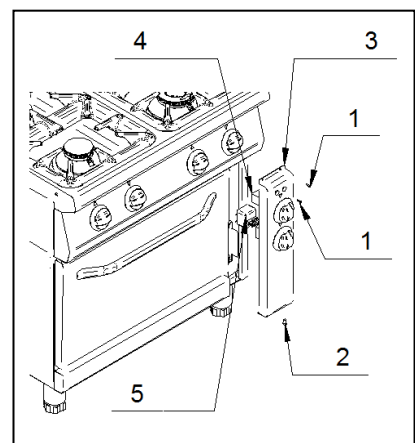
Heating elements of the electric oven MODELS SERIES 600 K6, 700 C2

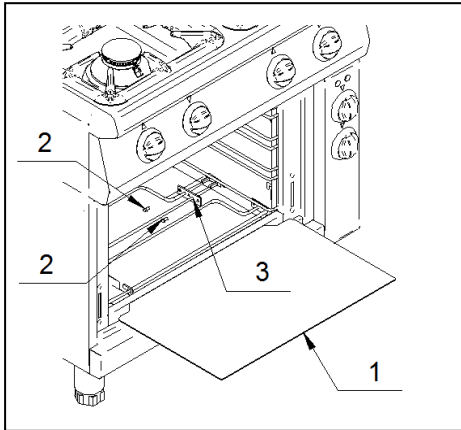


In order to replace the oven heating elements, extract the oven grill, the floor (1), and the grill holders. Then, unscrew the fixing screws (2) of the heating element to be substituted (3); remove the heating element from the support from the other side; remove it, including the wiring, and disconnect it. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

Electric components of the electric oven MODELS SERIES 700 C2, K7 PERFORMANCE

In order to replace the selector (4) and the thermostat (5) of the ventilated electric oven and of the static electric oven, unscrew the fixing screws (1 and 2) of the control board (3); remove the control board; disconnect the electric cables of the component and replace the component. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.



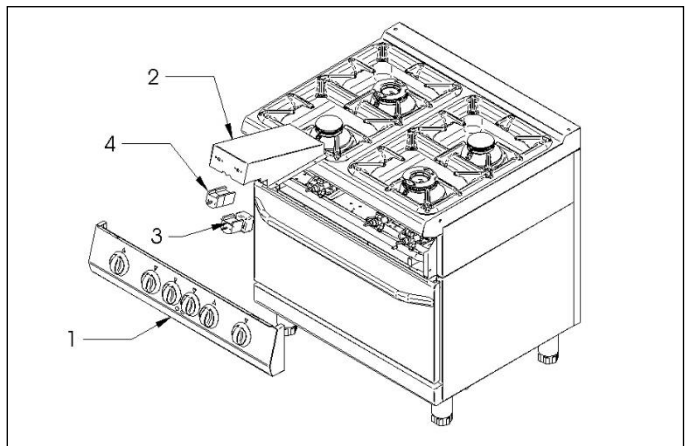


Heating elements of the electric static MODELS SERIES 600 K6, 700 C2 SOLUTION and ventilated oven MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

In order to replace the oven heating elements, extract the oven grill, the floor (1), and the grill holders. Then, unscrew the fixing screws (2) of the heating element to be substituted (3); remove the heating element from the support from the other side; remove it, including the wiring, and disconnect it. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

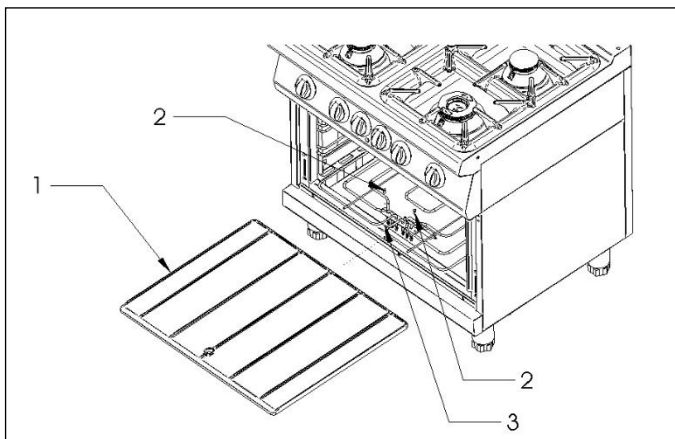
Electric components of the electric oven MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

To replace the selector (4) and the thermostat (3) in the electric oven, loosen the fixing screws on the control panel (1) and the protective hood (2) and remove them. Then disconnect the electrical wiring on the component and replace it. Then reconnect the electrical wiring following the instructions on the wiring diagram.



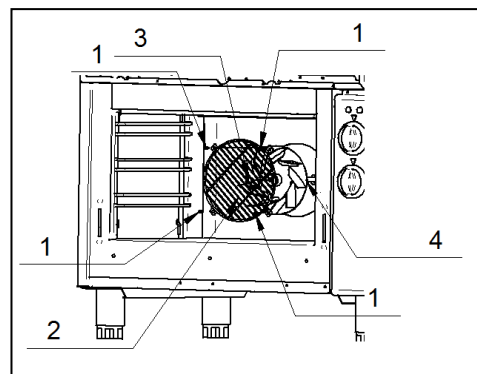
Electric oven heating elements MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

To replace the heating elements in the oven, extract the steel rod grill, the base (1), the upper diffuser and the grill holders. Then loosen the screws (2) holding the element to be substituted (3); detach the heating element from its support on the opposite side; remove it, together with the wiring, and disconnect it.



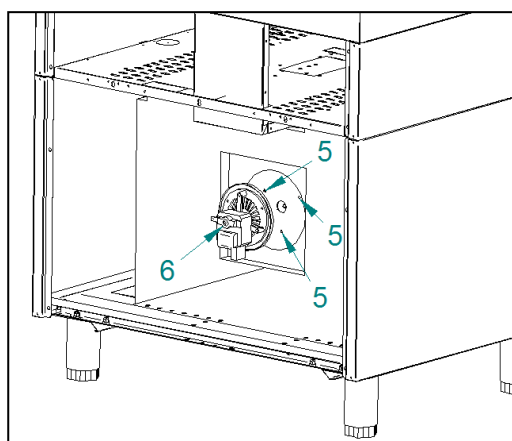
Fan of the ventilated electric oven MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

In order to replace the fan of the ventilated electric oven, unscrew the fixing screws (1) of the protection shield (2); remove the protection shield; unscrew the blocking nut (3) of the fan (4) and extract it. Then replace it. In order to assemble the fan proceed in reverse.



Motor of the ventilated electric oven

In order to replace the motor of the ventilated electric oven, proceed as described in the preceding paragraph: remove the fan and the appliance back panel, so to reach the oven back side. Disconnect the electric cables; unscrew the fixing screws (5) that fasten the motor to its support and remove the motor (6) from the support.



Potentiometer and induction LED

To replace the potentiometer and LEDs of the induction plate, it is necessary to unscrew the fixing screws of the dashboard, move it, then disconnect the electrical wiring of the component to be replaced and proceed to replace the component. After replacement, reconnect the wiring by referring to the wiring diagram.

Induction cooker components

Any replacement of electronic parts must be carried out in-house.
If the generator is faulty, please report it to the service department.

Electronic control board MODELS K7EVR

To replace the control board, it is necessary to unscrew the screws securing the dashboard, move it, then disconnect the electrical wiring of the component to be replaced, disconnect the electronic board mounted on the regulator and proceed to replace the component. Once the replacement is complete, reassemble the board on the controller and reconnect the wiring, referring to the wiring diagram.

Electronic control board MODELS K4EVR

To replace the control board, it is necessary to unscrew the screws securing the dashboard, move it, then disconnect the electrical wiring of the component to be replaced, the circuit board is located behind the dashboard on a bracket that supports it, and proceed to replace the component. Once the replacement is complete, reassemble the board and reconnect the wiring, referring to the wiring diagram.

Card cooling fan and control relay (MODELS EVR with oven)

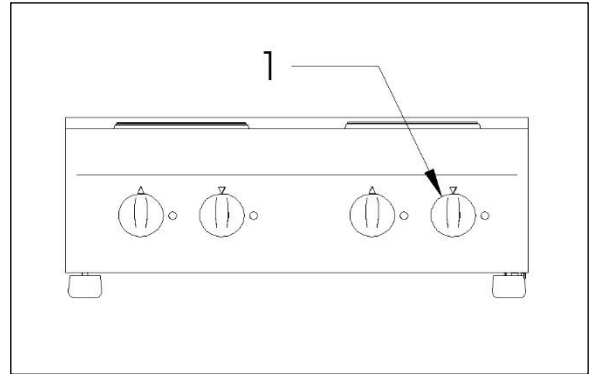
To replace the cooling fan and/or fan control relay, it is necessary to unscrew the fixing screws of the instrument panel, move it, then disconnect the electrical wiring of the component to be replaced, unscrew the fixing screws of the component and proceed to replace it. Having done so, reassemble the component and reconnect the wiring, referring to the wiring diagram.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric plates (all series)

The hotplates on the electric cookers are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the green indicator light comes on to show that the hotplate is on.
- When turning on the hotplate, it is advisable to set it to the maximum temperature for a few minutes so it will quickly reach the desired temperature; the control knob can then be adjusted to the desired setting. To turn off the hotplate, set the control knob to the **0** position.

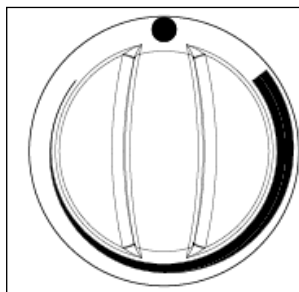
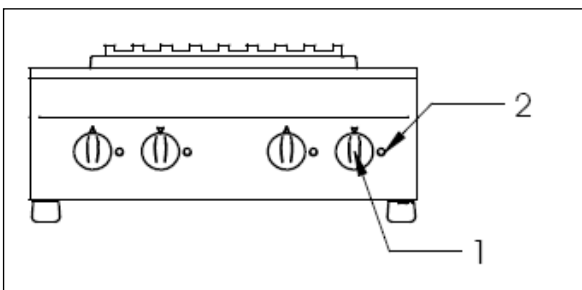


Position [N°]	Use
0	Hotplate off
1	Maintaining temperature
2	Cooking small quantities
3	Cooking large quantities
4	Cooking at medium temperature
5	Cooking at high temperature
6	Starting cooking

IMPORTANT: WHEN THE HOTPLATE IS SWITCHED ON FOR THE FIRST TIME Fumes or vapours may be given off by the thermal insulation of the appliance or traces of oil from its manufacture. These are not harmful to health. It is therefore recommended, by way of exception, **THE FIRST TIME THE HOTPLATE IS USED**, to heat the bare appliance (without cookware) at the maximum setting for a maximum of 10 minutes and to ventilate the room during this operation.

An acrid or burning smell may also be noticed the first time the appliance is used. This will, however, disappear once it has been used two or three times.

Glass ceramic electric cooker MODELS SERIES 700 K7



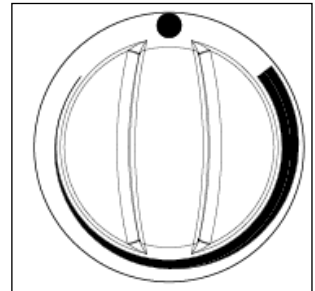
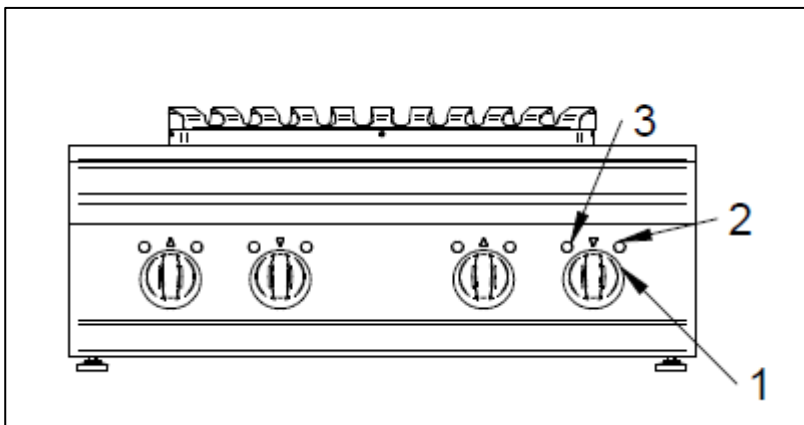
The hotplates are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the indicator light (2) comes on to indicate that the selected hotplate is on (the selected area will become red on the glass ceramic surface). The control knob is connected to the power regulator, so when it is turned the machine is switched

on. Depending on the setting, the hotplate turns on and off in a cycle in order to maintain a constant temperature. The higher the setting selected on the control knob, the more time it remains on rather than off. When turned to the highest setting, the hotplate stays on constantly at the maximum supplied power.

- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature increases, the machine is fitted with an automatically resetting safety thermostat that intervenes at a set temperature.

Electric glass ceramic hobs K7EVR



Before first use

Clean the device with a damp cloth, then dry it thoroughly. Do not use cleaning agents that may cause abnormal colouring of the glass.

To switch on a hotplate, proceed as follows:

- turn the knob (1) to the desired position; the orange indicator lamp (2) lights up to indicate that the selected hotplate is switched on (the lit zone will turn red on the glass-ceramic hob), after a short time the green indicator lamp (3) also lights up to indicate the presence of heat on the glass at the hotplate.

This knob is associated with the energy regulator; turning it turns the device on. Depending on the position, the plate cycles on and off to maintain a constant radiation temperature. As the area on the knob increases, the on time increases in relation to the off time. Between the limit of the maximum area and the indicator, the hotplate always operates at maximum power output.

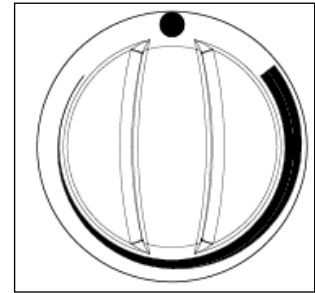
By turning the knob (1) of the zone clockwise the hotplate will turn on regardless of whether there is a pan or not, this function allows you to test, *preheat* and adjust the zone before use. In this way the electronic system will be bypassed until the system detects a pan placed on the cooking zone, only from that moment on, the detection system will start working normally.

- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature rises, the appliance is equipped with an automatic reset safety thermostat that intervenes at a preset temperature.
- During operation, a temperature control is active on the circuit board. If the board temperature exceeds 100°C, a safety protection is triggered and the main relay will be deactivated, giving the respective error signals for high temperature (4 flashes).

Electric glass-ceramic cookers K4EVR

To switch on a hotplate, proceed as follows:

- Turn the knob to the desired position; the pilot light will come on to indicate that the selected hotplate is on (the lit zone will turn red on the glass-ceramic hob). This knob is associated with a thermostat; turning it turns the appliance on. Thanks to the thermostatic control, which allows continuous adjustment, the radiation temperature is kept constant. As the area on the knob increases, the temperature reached by the heating element increases.
- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature rises, the appliance is equipped with an automatic reset safety thermostat that intervenes at a preset temperature.
- When the pot is removed, the automatic pot presence control switches off after a 10-second wait, which allows pots to be moved, without the heating element being switched off immediately.
- If for some reason the power supply should be interrupted when a pan is in one of the heating zones, it must be removed for about 5 seconds when power is restored, then the heating zone can be reactivated.



FOR ALL SERIES



WARNING! The pan detection sensor reacts with metal. It is therefore important not to place metal objects on the heating zones.



WARNING! Only use the equipment under supervision. Never leave the appliance running unattended.

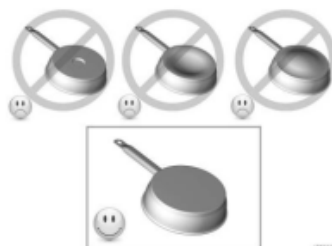


WARNING! Once the appliance is switched off, the hotplate continues to be hot for some time, this is indicated by the green light on the dashboard (3) which remains lit until the temperature on the hotplate falls below 60°C.

As long as the residual heat indicator is lit, do not touch the hotplate or place any heat-sensitive objects on it: there is a risk of burns or fire.

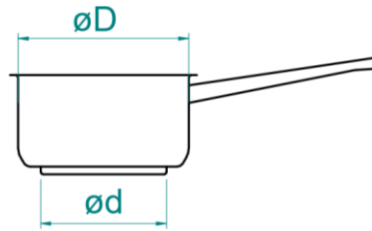
POTS SUITABLE FOR COOKING

Each heating element is fitted with a sensor appropriate to its diameter, the pans used must be positioned in the centre of the area and respect the diameter of the fire, in order to keep the yield coefficients as high as possible, its functionality as well as the internal and surrounding temperatures as low as possible.



The diameter of the pan base ($\varnothing d$) must never be less than 20 per cent of the fire diameter, otherwise the system may fail to identify the pan, overheat the handles and components, and cause irreversible damage to the system.

WARNING: Do not use pans with a base diameter of less than 6 cm



The pot detection system allows the use of any metal pot:

- Iron
- Steel
- Stainless steel
- Compound
- Aluminium
- Copper
- Cast iron
- O enamelled steels

For safety reasons, it does not recognise materials other than these, nor smaller diameters to avoid accidental ignition caused by spoons, ladles or the like.

Before placing the cookware, check that it is compatible with the infrared cooking system. Due to the high temperatures, an unsuitable cookware could cause irreversible damage to the hob, the person or the cookware itself. We recommend checking at the time of purchase that the cookware meets at least the following conditions:

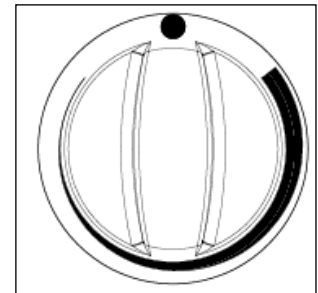
Avoid using pans with a base that is not perfectly flat

Electric Solid Top MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

The hotplates are switched on as follows:

Turn the control knob to the desired position; the indicator light comes on to indicate that the selected hotplate is on. The control knob is connected to a thermostat, so when it is turned the machine is switched on. Depending on the setting,

- the hotplate heats up to a certain temperature in order to maintain a constant radiation temperature. The higher the setting selected on the control knob, the higher the temperature of the hotplate;
- For cooking in general it is advisable to turn the control knob to the maximum setting for the first few minutes and then turn it down to a temperature suitable for the type of cooking required.



FOR ALL THE MODELS

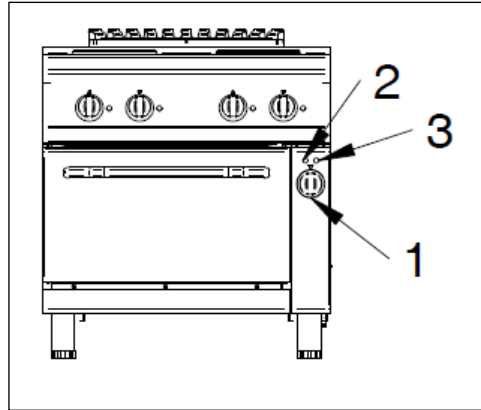
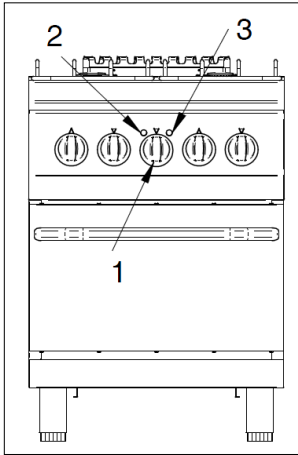


ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the hotplate switched on without cookware or with empty cookware. For perfect cooking results it is recommendable to use cookware with flat and preferably thick bases as this also helps to limit the use of electricity. The heating elements in the hotplates respond quickly, so is not necessary to always keep them at the highest temperature. In moments of inactivity or standby it is advisable to set the control knob to minimum (or even to switch it off if prolonged inactivity is expected).



ATTENTION! The hotplate takes a while to cool after the appliance has been switched off, so be careful about placing anything on it.

Electric oven MODELS SERIES 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

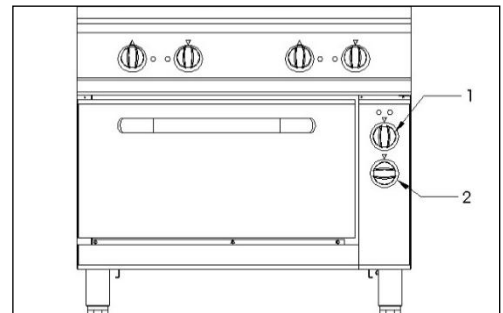


In order to switch on the electric oven, choose the desired cooking temperature thanks to the thermostat (1); the two lamps light on. The green light (2) stays on all the time to show that there is tension, while the orange one (3) lights off as soon as the oven reaches the right temperature. In order to switch off the electric oven, turn one of the two control knobs into the **0** position.

Ventilated electric oven MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

Before turning on the electric oven, it is necessary to select the desired type of cooking in the following way:





- Turn the knob (1) into the desired position;



Position no.	Use
	Plate off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and baking from the bottom
	Baking from the bottom
	Fan and gratin
	Cooking au gratin

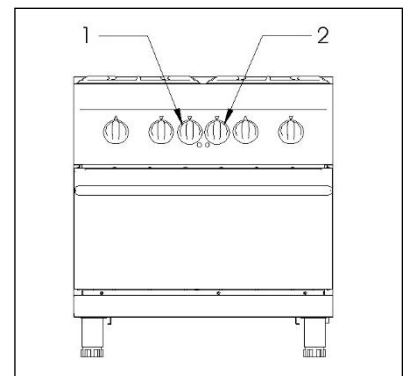
- Regulate the cooking temperature desired with the thermostat (2), the two lights come on. The green light stays on to indicate the presence of electrical tension, while the orange one goes off as soon as the oven reaches the temperature.
- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position 0.

Electric 2/1 GN static oven MODELS SERIES 700 K7 – 900 K4

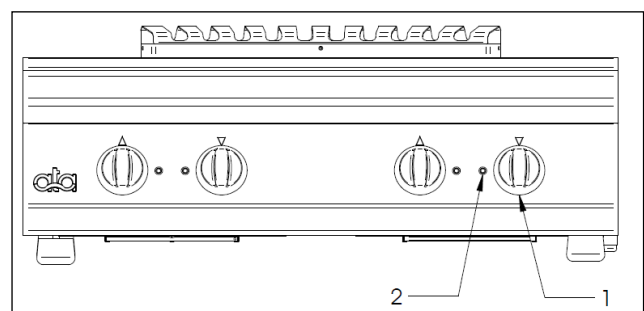
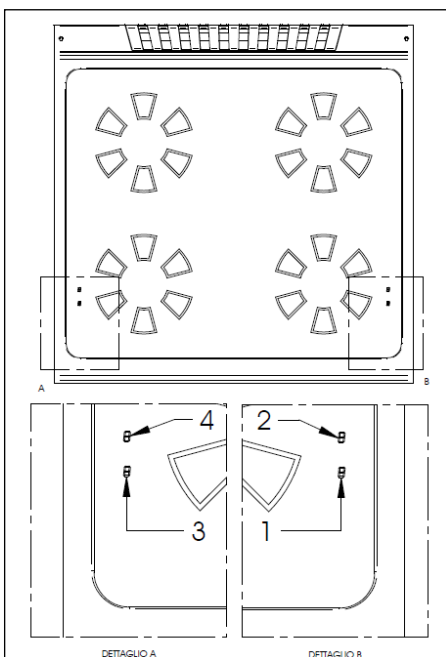
	OFF POSITION		COOKING FROM THE BOTTOM
	FULL HEATING		AU GRATIN

Before turning on the electric oven, it is necessary to select the desired type of cooking in the following way:

- Turn the knob (1) into the desired position: full heating, cooking from the bottom, au gratin;
- Regulate the desired cooking temperature with the thermostat (2), the two lights come on. The green light stays on to indicate the presence of electrical tension, while the orange one goes off as soon as the oven reaches the temperature.
- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position 0.



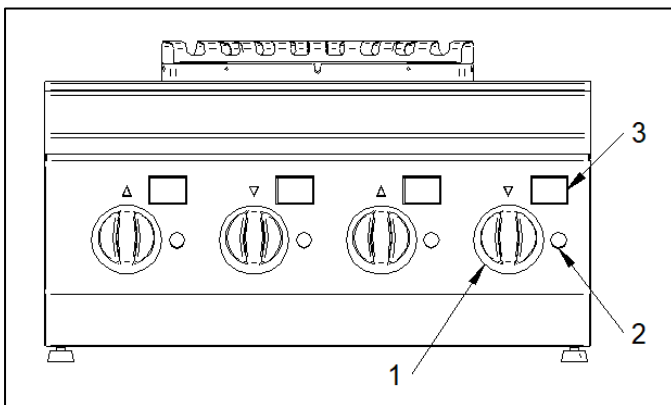
Electric cooking range with induction system



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

- Turn the knob (1); the green lamp (2) lights on to show that the appliance is under tension.
- Place the pot to be heated in the center of the cooking area under which the inductors are.

- Turn the knob (1) clockwise, so to activate the electric feeding. A led lights on under the glass ceramic plate; it shows the required power level (from 1 to 9) and any prospective fault.
- If there is no pot, the led under the glass ceramic surface starts flashing.
- Choose the desiderata temperature by turning the knob (1). If you turn the knob clockwise, the temperature regulation goes from minimum to maximum, as shown in the knob serigraph. The early rotation degrees correspond to low power levels.
- The heating process starts as soon as the pot touches the glass ceramic surface.
- In order to switch off the working surface of an electric cooking range with induction system, turn the knob on the “0” position.
- When the pot is taken away from the working surface for a short period of time, the inductor does not supply any energy. When the pot is put again on the working surface, the inductor starts working at the same power rate as previously chosen.
- After switching off the plate of an electric cooking range with induction system, the fan keeps on working until the temperature of the generator reaches the room temperature.
- If the working surface is in stand-by status, the components starts researching the pot; the display shows U and the decimal point shows if electric power is supplied (after a minute the appliances goes into “energy saving mode” and it searches the pot at every 5 seconds). When the appliance detects the pot on the working surface, the display starts showing numbers (1-9).






K6 SERIES induction hobs

To switch on an electric induction hob work surface, proceed as follows:

- Turn the knob (1), the green lamp (2) lights up to indicate the presence of voltage on the equipment.
- Position, centring the cooking zone under which the inductors are located, the pan you wish to heat.
- Turn the knob (1) clockwise to activate the power supply; an LED (3) lights up on

dashboard, indicating the power level required (on a scale of 1 to 9 and signalling any faults).

- The LED starts flashing in the absence of the pan.
- Select the desired power by turning the knob (1). A clockwise rotation allows adjustment from minimum to maximum as indicated by the serigraphy on the knob. The first degrees of rotation correspond to low power.
- The heating process will begin as soon as contact is made between the bottom of the pan and the work surface.
- To switch the plate off, turn the knob back to **position 0**.
- The appliance is equipped with the BOOSTER function and when only one of the zones of the respective glass is activated, at power level 9, the inductance transfers up to a maximum of 3 kW to the pan to be heated. NOTE: to achieve this effect, the other zone must be at 0.
- On the other hand, if both zones of the corresponding glass are used, the display will show a maximum of level 7.
- When the cooker is removed for short periods, the inductor does not deliver power and when it is repositioned, it immediately starts again with the same power as previously selected.
- Once the hotplate is switched off, the fan will continue to run until the generator temperature has reached room temperature.

- If the hob is in stand-by, the pan search starts, the display shows **U** and the decimal point indicates whether power is being delivered (after one minute, the economy mode is activated and the search starts every 5 seconds). As soon as the pan is detected, the display changes to numeric mode (1-9)
-  **WARNING! Use the appliance under supervision. The induction cooking units can be used exclusively with pan/pots suitable for induction use, which can be easily found on the market by producers/distributor of traditional ones.**
- **Never use the induction system to heat other cooking systems as they would be suitable for the induction!**
-  **ATTENTION! Some parts of the generator remain under tension even when the plate is off.**
-  **ATTENTION! NEVER open the induction generator. Danger of high tension!**

Cooking process

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

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

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

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

The cooking process is interrupted by switching off the appliance.

Pots

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

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

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

Pots not suitable for use:

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

Safety rules for the user

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

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE



WARNING! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning has to be done when the appliance is cold.

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

sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

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

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

In order to clean the open rings, remove the pan support grill, the drip pan, the gas ring, and the burner unit. Clean them with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

In order to clean the oven, remove the wire grill, the bottom, the top diffuser (to be found in electric ovens), and the grill holders. Clean all these components with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

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



CAUTION: Before cleaning, the glass-ceramic surface must be allowed to cool down. The green indicator light on the dashboard must be switched off (when the appliance is live). DANGER OF BURNS

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

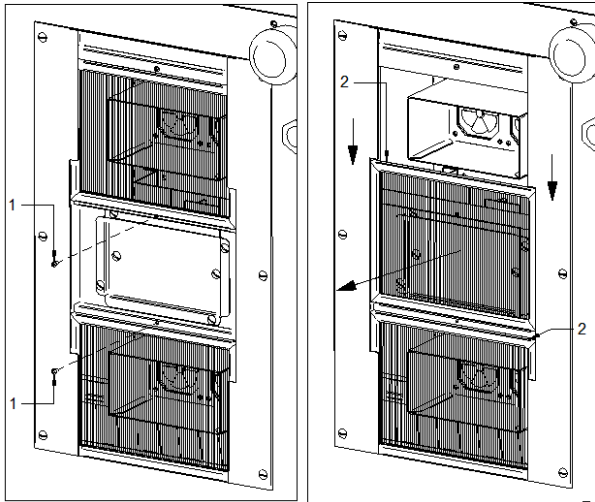
Advice for cleaning the glass ceramic:

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

CLEANING FOR INDUCTION APPLIANCES



CAUTION! Allow cooking surfaces to cool before cleaning



Remember to periodically clean the filter on the intake air. It would be good to clean the filter so as to prevent annoying blocks due to excess temperature. To do this, unscrew the screw (1) that acts as a block, then move the filter (2) to extract it from its seat as indicated in the same figure, and proceed to clean it by simply banging it, if the dirt was only dust, while it is recommended to clean it with warm water and neutral detergent, if the dirt is more stubborn. In this case it is recommended to dry the filter well before reassembling it. To replace the filters carry out the operations in reverse before.

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



ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.


While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries



The devices, which are marked with the following symbol , may not be disposed of with household refuse in accordance with the EU directive.

To eliminate your used device, please use the country-specific differentiated collection systems available or contact your retailer, when you buy an equivalent device.


By actively using the offered collection systems, you make your contribution to the reuse, recycling and utilisation of electrical or electronic devices, protecting the atmosphere and the health.

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

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

ALLGEMEINE WARNUNGEN

-  **WARNUNG!** Vor der Aufstellung,  Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.
- Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion, aber nicht für Dauerbetrieb. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.
- Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.
- Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.
- Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.
- Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
-  **WARNUNG:** Das Gerät darf von Personen, die mindestens 15 Jahre alt sind, sowie von Personen mit eingeschränkten geistigen, körperlichen oder sensorischen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in geeigneter Weise in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstanden haben.
- **ACHTUNG:** Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Minderjährigen ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNGEN FÜR TISCHMODELLE:** Das Gerät darf nicht auf einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Der Dampf könnte die elektronischen Bauteile des Geräts beschädigen.
- **WARNUNGEN FÜR TISCHMODELLE:** Die Temperatur unter dem Gerät kann 100°C erreichen. Stellen Sie das Gerät nicht auf Unterlagen, die dieser Temperatur nicht standhalten.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs Wärme abstrahlen. Stellen Sie keine Hindernisse für die Wärmeabgabe zwischen dem Sockel und dem Geräteboden auf. Sorgen Sie für eine möglichst freie Belüftung unter dem Gerät.

- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Heizplatten nach Gebrauch ausschalten.*
- *Das Gerät während des Betriebs nicht durch Ziehen des Netzsteckers ausschalten - Kochvorgänge, bei denen Fett oder Öl verwendet wird, kontrollieren: Diese können sich leicht entzünden.*
- *Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht verbrennen.*
- *Keine anderen Gegenstände als Töpfe auf das Gerät stellen. Durch unbeabsichtigtes Einschalten oder Restwärme nach dem Kochen können diese schmelzen oder sogar Feuer fangen.*
-  *Das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken, da es sich sonst überhitzen und verbrennen kann - Darauf achten, dass der Topf oder die Pfanne immer mittig auf der Herdplatte steht. Der Boden des Kochgeschirrs muss die Herdplatte so weit wie möglich bedecken.*
- *ACHTUNG: Verbrennungsgefahr! Es wird empfohlen, hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen zu verwenden.*
- *Keine inneren Teile des Gerätes berühren.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*
- **Nach Abschluss der Installation muss der Installationstechniker dem Benutzer die Bedienung des Geräts erklären und vorführen. Nachdem der Techniker sichergestellt hat, dass der Benutzer alles verstanden hat, muss er diesem die Bedienungsanleitung überreichen; der Benutzer muss die Bedienungsanleitung aufbewahren.**


ALLGEMEINE WARNUNGEN FÜR CERANHERDE

- *Bei beschädigter Glaskeramikplatte (Brüche, Sprünge, Risse) darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden, und es muss unverzüglich ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.*
- *Der Glaskeramik-Herd darf nicht als Ablagefläche benutzt werden, da ein ungewolltes Einschalten den aufgestellten Gegenstand erhitzt.*
- *Sicherstellen, dass keine harten Gegenstände auf die Glaskeramikplatte des Herds fallen, da diese, je nach Art des Aufpralls, die Glasfläche beschädigen können.*
- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.*
- *Töpfe mit zerkratztem oder beschädigtem Boden (vermeiden Sie emailliertes Gusseisen) können die Glaskeramik beschädigen.*
- *Sand oder andere scheuernde Substanzen können die Glaskeramik beschädigen.*
- *Schlagen Sie nicht mit Töpfen auf die Glaskanten.*
- *Leere Töpfe nicht auf der Glaskeramik abstellen.*
- *Zucker, Kunststoffe und Alufolie dürfen nicht mit den Heizplatten in Berührung kommen, da sie beim Abkühlen zu Brüchen oder anderen Veränderungen der Glaskeramik führen können. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort aus und entfernen Sie den Gegenstand von der Platte, wobei Sie darauf achten müssen, dass Sie sich nicht verbrennen.*
- *Verwenden Sie keine Gefäße aus Terrakotta, Hartglas, Pyrex oder Kunststoff: Sie können beschädigt werden oder schmelzen, wenn sie nach dem Gebrauch auf die noch heißen Platten*

gestellt werden **FÜR EVR-MODELLE**: Der Durchmesser des Topfbodens darf niemals weniger als 60 mm betragen, da das System sonst den Topf nicht erkennt, die Griffe und Komponenten überhitzen und irreparable Schäden am System verursachen kann.

- **Bei Rissen oder Brüchen in der Glaskeramik sind alle laufenden Arbeiten zu unterbrechen, das Gerät ist vom Netz zu trennen und an einem geeigneten Ort zu lagern, bis er von qualifiziertem Personal repariert worden ist.**

ALLGEMEINE WARNUNGEN FÜR INDUKTIONSHERDE

- **Das Gerät ist AUSSCHLIESSLICH zur Verwendung mit Behältern (lebensmittelecht und hitzebeständig) bestimmt, jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.**
- Wenn die Keramikplatte beschädigt ist (Brüche, Risse, Löcher) darf das Gerät nicht verwendet werden. Sie müssen sich jedoch unverzüglich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden.
- Das Gerät darf nicht als Auflagefläche verwendet werden, da eine unbeabsichtigte Zündung zu einer Überhitzung des ruhenden Objekts führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass keine harten Gegenstände auf das Küchenglas fallen, da das Glas je nach Art des Aufpralls beschädigt werden kann.
- Stellen Sie während des Kochvorgangs kein Kochgeschirr und / oder Geschirr auf den Herd, um den Edelstahlteil des Kochfelds teilweise zu bedecken, um eine Überhitzung der Stahlplatte zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einer Reihe von Filtern ausgestattet, um die einströmende Luft zu den elektronischen Komponenten zu behandeln, stellen Sie sich sicher, dass der Filter zyklisch gereinigt wird, und dass die Ansaugluft keine hohe Fettmenge aufweist (insbesondere in der Nähe von Fritteusen, Griddleplatte und Kippbratpfannen).
- Den Ansaugbereich oder den Abluftkamin des Geräts aus keinem Grund blockieren.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Wandschalter nicht mehr als fünf Mal am Tag drehen, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
- Es wird empfohlen, die Stromzufuhr zum Gerät immer zu unterbrechen, wenn es nicht in Betrieb ist.
-  **ACHTUNG: Öffnen Sie NIEMALS das Kochfeld oder den Induktionsherd, bevor Sie das Gerät vom Netz trennen: GEFAHR durch Hochspannung!**
- Das Kochfeld oder der Induktionsherd darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal geöffnet werden.
- **Bei Rissen oder Brüchen in der Glaskeramik sind alle laufenden Arbeiten zu unterbrechen, das Gerät ist vom Netz zu trennen und an einem geeigneten Ort zu lagern, bis er von qualifiziertem Personal repariert worden ist.**

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

Die Nichtbeachtung einer der oben genannten Hinweise führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.

TECHNISCHE MERKMALE

Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

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

2014/35/UE - Niederspannung (LVD)
2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2015/863/UE - RoHS
1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

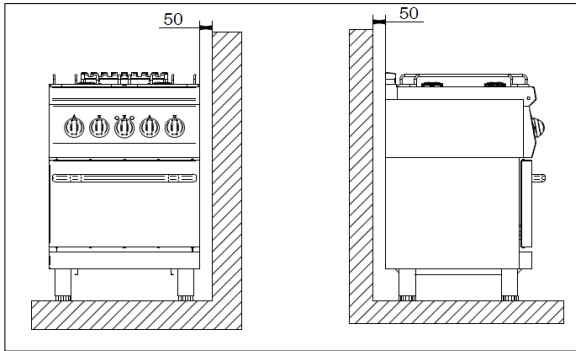
Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt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

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

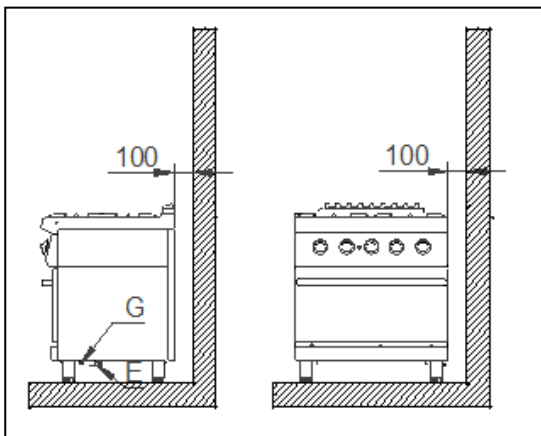
Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden (siehe Abbildung für jede Serie). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

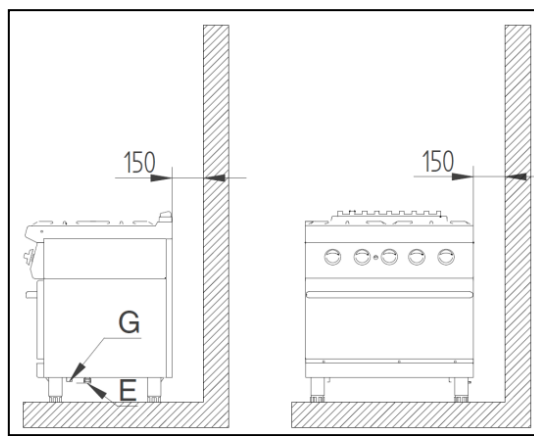
SERIE 600



SERIE 700 C2 – K7



SERIE 900 K4



Installation

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

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

INSTALLATION

Vorarbeiten

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

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

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

Es sei daran erinnert, dass:

Bei Nichtbeachtung der Belüftungsvorschriften können Schäden am Gerät die Folge sein.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, die das Gewicht tragen kann.

Die Wandhalterungen müssen hitzebeständig sein.

Stellen Sie das Gerät nicht über einem Backofen oder einem Geschirrspüler auf.

Stellen Sie keine Hindernisse zwischen die Oberseite und den Boden des Geräts.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Geräts muss die Übereinstimmung zwischen der Spannungseinstellung des Geräts und der für die Stromversorgung verfügbaren Spannung geprüft werden, um die Eignung des Geräts zu überprüfen. Wenn keine Übereinstimmung zwischen den beiden festgestellt wird, muss der Anschluss geändert werden, wenn eine Spannungsänderung vorgesehen ist, wie im Schaltplan dargestellt. Der Anschlusskasten befindet sich hinter dem Armaturenbrett des Verdecks und ist durch Lösen der beiden Schrauben, mit denen das Armaturenbrett befestigt ist, zugänglich. Denken Sie daran, das Kabel zuerst durch die Kabelverschraubung zu führen. ***Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.

Gemäß den internationalen Vorschriften muss vor dem Gerät im Stromversorgungsnetz eine omnipolare Verriegelungsvorrichtung installiert werden, um die Trennung vom Netz zu gewährleisten, und zwar mit einem Kontaktöffnungsabstand, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht.



Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).

Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man das folgende Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gericht, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.



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

WARTUNG



WARNUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen.

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

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen • Den Wahlschalter/Thermostat überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand der Glühlampe überprüfen

Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellung des Energiereglers und/oder des Wahlschalters und/oder des Thermostats überprüfen • Den Zustand der Widerstände überprüfen • Die zu garende Speisemenge überprüfen
---	--

MODELLE K7EVR 700-Serie


<i>Art der Störung</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Das Gerät lässt sich nicht einschalten und die Beleuchtung ist ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Netzanschluss prüfen • Prüfen Sie den Schutz der elektrischen Anlage
Betriebskontrollleuchte (orange) blinkt alle 0,5 Sekunden, heizt aber nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlende Pfanne auf der Grillplatte • Nicht kompatible Pfanne • Durchmesser des Topfbodens zu klein Topf muss ersetzt werden
Betriebskontrollleuchte (orange) bleibt an, aber keine Heizung	<ul style="list-style-type: none"> • Status der Platine prüfen • Zustand der Widerstände prüfen • Antenneneinstellung prüfen
Grüne Kontrollleuchte aus, orangefarbene Kontrollleuchte an, wenn das Heizelement in Betrieb ist	<ul style="list-style-type: none"> • Status der grünen Lampe prüfen

Liste der Störungen, die durch die Betriebsleuchte angezeigt werden

(Blinken + 3 Sekunden Pause)

<i>blinkt</i>	<i>verursachen</i>	<i>Aktionen</i>
•	Topf nicht erkannt	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist • Pfanne auf die Fehlermeldezone stellen • Wenn die ersten beiden Maßnahmen das Problem nicht lösen, rufen Sie den technischen Kundendienst an
••	Defekte Antenne	Technische Unterstützung anrufen
•••	Defekte Karte	Technische Unterstützung anrufen
••••	Übertemperatur der Karte	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Schornstein frei ist • Prüfen Sie, ob die Schlitze an der Unterseite des Armaturenbretts frei und sauber sind. • NUR FÜR MODELLE MIT BACKOFEN: Prüfen Sie, ob der Lüfter funktioniert. • Wenn die oben genannten Maßnahmen nicht überprüft werden, rufen Sie den technischen Kundendienst an.
•••••	Falsche DIP-SWITCH-Einstellung	Technische Unterstützung anrufen

INDUKTIONSSHERDE

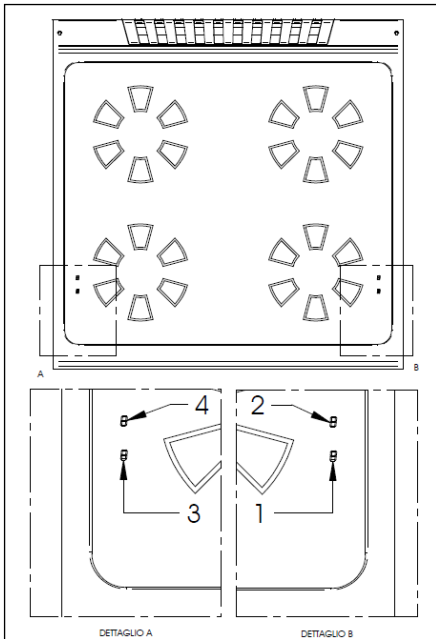
-  **WARNUNG:** Öffnen Sie **NIEMALS** das Kochfeld oder den Induktionsherd, bevor Sie das Gerät vom Netz trennen: **GEFAHR durch Hochspannung!**
- Das Kochfeld oder der Induktionsherd darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal geöffnet werden.
- Reinigen Sie den Filter am Lufteinlass des Lüfters, waschen Sie ihn sorgfältig ab, um Schmutz zu entfernen. Spülen Sie ihn ab, trocknen Sie ihn und positionieren Sie ihn erneut.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

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

Angezeigtes Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – nach intensiver Nutzung	Leerer Topf	
	Topf mit überhitztem Öl	
Kleine Metallgegenstände (Löffel – Messer) werden erhitzt, wenn sie sich auf dem Kochfeld befinden	Ermittlung eines nicht geeichten Topfs	Den Kundendienst kontaktieren

Fehlermeldungen auf dem Bildschirm (3)



- Kurzschluss des Temperaturfühlers; zu niedrige Induktionstemperatur (<-50°C; Blinken jede 5 Sekunden)
- Zu hohe Induktionstemperatur; Unterbrechung des Temperaturfühlers
- Fehlender Topf; nicht ermittelter Topf (Durchmesser zu klein)
- Unpassender Topf
- Zu hohe Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers
- Zu niedrige Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers
- Fehlendes oder beschädigtes Potentiometer

<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Elektronik in Ordnung (in Standby), Potentiometer in der Position "0"
<input type="checkbox"/>	Fehlendes Signal für externen Bildschirm (SW nicht verbunden oder zu 1/3 eingeführt)
<input type="checkbox"/>	Einschaltung nach der Unterbrechung des Stromkreislaufes AC, Phasen L1 und L3 < 150 V
<input type="checkbox"/>	Standard IO DEVICE 1 oder 2 nicht verfügbar
<input type="checkbox"/>	Achtung Strom DC > 350 mA (falsche Ventilatoren)
<input type="checkbox"/>	Der Ventilator ist nicht angeschlossen oder blockiert (Blinken jede 5 Sek. ab der Inbetriebnahme blinkt er dann jede 10 Sekunden für 1 Sekunde.)

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

K6 SERIES elektrisches Induktionskochfeld

Stabiler Stahlrahmen auf vier Füßen, die eine Höhenverstellung ermöglichen. Das äußere Gehäuse ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Die Kochplatte ist aus Glaskeramik mit ausreichender Dicke für die Wärmeübertragung. Die Zonen, die für das Kochen mit bestimmten Pfannen vorgesehen sind, sind hervorgehoben. Der Steuerkreis besteht aus einem Leistungsregler, der mit einem Drehknopf bedient wird. Integrierte Schutzvorrichtungen in der Steuerelektronik schützen das Induktionsgerät vor Beschädigungen. Verschiedene Schutzvorrichtungen sichern den Generator.

Elektrisches Kochfeld MODELLE DER SERIEN 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus Stahl. Jede Platte des Kochfelds ist mit einem 7-Stufen-Schalter ausgerüstet, durch den die Leistung von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch einen im Inneren der Platte liegenden Temperaturbegrenzer gewährleistet.

Die elektrische Platte besteht aus Gusseisen mit einem am Boden angebrachten Heizelement, das in eine Schicht von Isoliermaterial eingebettet ist.

Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld MODELLE DER SERIEN 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus Stahl.

Die Glaskeramikplatte weist eine für die Hitzeübertragung geeignete Dicke auf. Die einzelnen Kochzonen sind auf der Fläche abgezeichnet. Die Einstellung der Hitzeleistung erfolgt über:

- (K4)) einen Thermostat, der die Temperatur der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten Infrarot-Heizwiderstände verändert. Die Heizelemente sind mit einem Doppelkreislauf ausgestattet: Einer läuft immer, der andere arbeitet, wenn das Gerät beheizt wird.
- (K6, K7) einen Energieregler, der die Betriebsdauer der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten Infrarot-Heizwiderstände verändert.

Das Gerät verfügt über ein Sicherheits-Thermostat mit automatischer Rückstellung, das bei Überhitzung der Glasfläche ausgelöst wird.

Elektrisches Glaskeramikkochfeld mit Topferkennung K7 PERFORMANCE SERIES MODELLE

Stabiler Stahlrahmen, der auf vier höhenverstellbaren Füßen steht, in der Schrankversion. Das äußere Gehäuse ist aus Stahl gefertigt.

Die Arbeitsplatte ist aus Glaskeramik mit ausreichender Dicke, um die Wärme zu übertragen, und die Kochzonen sind hervorgehoben.

Das Vorhandensein des Topfes wird durch eine Antenne sichergestellt, die auf dem Heizelement unter dem Glas angebracht ist und von einer für diesen Zweck programmierten Elektronikarte gesteuert wird.

Jedes Heizelement ist mit einem automatisch rückstellenden Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung des Glases ausgestattet.

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der mit der grünen Leuchte verbunden ist, die die Resttemperatur auf dem Kochfeld anzeigt.

Bei Modellen mit Backofen sorgt ein Ventilator dafür, dass die elektronischen Bauteile auf einer für den ordnungsgemäßen Betrieb geeigneten Temperatur gehalten werden.

Die Wärmeintensität wird durch einen Energieregler geregelt, der die Betriebszeiten der speziellen Infrarot-Heizelemente unter der Glaskeramikplatte variiert.

Elektro - Glühplattenherd MODELLEN DER SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus Stahl.

Die Glaskeramikplatte weist eine für die Hitzeübertragung geeignete Dicke auf. Die einzelnen Kochzonen sind auf der Fläche abgezeichnet. Die Einstellung der Hitzeleistung erfolgt über einen Energieregler, der die Betriebsdauer der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten Infrarot-Heizwiderstände verändert.

Elektrisches Kochfeld mit viereckigen Platten MODELLE DER SERIEN 700 K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus Stahl. Jede Platte des Kochfelds ist mit einem 7-Stufen-Schalter ausgerüstet, durch den die Leistung von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch einen im Inneren der Platte liegenden Temperaturbegrenzer gewährleistet.

Die elektrische Platte besteht aus Gusseisen mit einem am Boden angebrachten Heizelement, das in eine Schicht von Isoliermaterial eingebettet ist.

(MODELLE DER SERIE K7ERU) Das Gerät ist mit einer Unterpfannenwanne ausgestattet, in der Flüssigkeiten gesammelt werden können, die beim Überlaufen auf die Arbeitsfläche gelangen.

Elektrisches Glaskeramikkochfeld mit Topferkennung K4 PERFORMANCE SERIES MODELLE

Stabiler Stahlrahmen, der auf vier höhenverstellbaren Füßen steht, in der Schrankversion. Das äußere Gehäuse ist aus Stahl gefertigt.

Die Arbeitsplatte ist aus Glaskeramik mit ausreichender Dicke, um die Wärme zu übertragen, und die Kochzonen sind hervorgehoben.

Das Vorhandensein des Topfes wird durch eine Antenne sichergestellt, die auf dem Heizelement unter dem Glas angebracht ist und von einer für diesen Zweck programmierten Elektronikarte gesteuert wird.

Bei Modellen mit Backofen sorgt ein Ventilator dafür, dass die elektronischen Bauteile auf einer für den ordnungsgemäßen Betrieb geeigneten Temperatur gehalten werden.

Die Wärmeintensität wird über einen Thermostat geregelt, der die Temperatur auf dem Glas der speziellen Infrarot-Heizelemente unter der Glaskeramikplatte reguliert. Die Heizelemente sind mit einem doppelten Kreislauf ausgestattet: einer ist immer in Betrieb, der zweite arbeitet, wenn das Gerät auf Temperatur gebracht wird.

Das Gerät ist mit einem automatisch rückstellenden Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung des Glases ausgestattet.

Elektro-Backofen 1/1 GN MODELLEN DER SERIEN 600 K6, 700 C2 SOLUTION

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle ist aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl. Eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus Edelstahl. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch einen auch bei hohen Temperaturen hitzebeständigen Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Elektro-Backofen 2/1 GN MODELLEN DER SERIEN 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl und die Rosthalterungen sind aus Stahl. Die Sohle des Ofens besteht aus dickem, verstärktem Stahl. Eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

Elektro-Backofen mit Umluft 1/1 GN MODELLEN DER SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Der Backraum ist aus Edelstahl und die Rosthalterungen sind aus Stahl hergestellt. Die Sohle besteht aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl. Eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus Edelstahl, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Faserschicht garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides mit dem Ventilator auch zusammen auszuwählen. Der Ofenventilator besteht aus einem Laufrad, das die Bewegung von der Welle eines Elektromotors übernimmt. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

Induktions-Kochfläche SERIE K7 PERFORMANCE – K4 PERFORMANCE

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

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

Induktions-Wok

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die ihre Hochregulierung (in der Model auf Unterbau) erlauben. Die äußere Verkleidung besteht aus Edelstahl.

Der halbkugelförmige Behälter ist aus Glaskeramik mit einer Dicke, die die Heizvertragung erlaubt. Der Behälter wurde angemessen gebaut, um Wok Töpfe zu halten. Das Steuersystem besteht aus einem Leistungsregler und einem Drehknopf. Der Schutz von den elektronischen Teilen schützt das Induktionselement gegen eventuelle Schäden. Es gibt mehrere Schütze, die den Generator bewahren.

Unterbau

Für die Modelle als Standgeräte ohne Backofen sind Türen verfügbar, um einen Unterbau zu bilden. Lieferbar sind offene Unterbauten für Tischgeräte.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN



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

Austausch der Elektroplatten (alle)

Zum Austausch der Heizwiderstände müssen die Schalttafel aufgeschraubt, den Befestigungsnut der Platte lösen, die Kabel der Widerstände lockern und die Platte herausnehmen. Die Platte ersetzen. Beim erneuten Einbau muss in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen werden.

Austausch des Energiereglers (alle)

Zum Austausch des Energiereglers die Befestigungsschrauben der Bedienblende entfernen, die Kabel des Teiles lösen und den Teil ersetzen. Nach erfolgtem Austausch, müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

Austausch der Heizwiderstände von dem Glaskeramik- Herd (SERIE K7)

Zum Austausch der Heizwiderstände müssen die Schalttafel aufgeschraubt, die Befestigungsschrauben des Rahmens gelöst und dieser herausgezogen werden. Dann müssen die Kabel der Widerstände gelockert und die Widerstände herausgenommen werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass der offene Teil der Widerstände nach oben zeigt. Das Teil austauschen. Beim erneuten Einbau muss in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen werden.

Austausch des Energiereglers der Glaskeramik MODELLE SERIEN K7 PERFORMANCE

Zum Austausch des Energiereglers der Glaskeramik die Befestigungsschrauben der Bedienblende entfernen, die Kabel des Teiles lösen und den Teil ersetzen. Nach erfolgtem Austausch, müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

Austausch des Glaskeramik-Heizelements für den Herd (K7EVR)

Um den Widerstand auszutauschen, schrauben Sie das Bedienfeld ab, lösen Sie die Befestigungsschrauben des Rahmens und nehmen Sie den Rahmen ab; lösen Sie die Anschlusskabel des Widerstands und nehmen Sie den Widerstand heraus, wobei Sie darauf achten müssen, dass der offene Teil des Widerstands nach oben zeigt. Dann das Teil wieder einsetzen. Zum Wiedereinbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

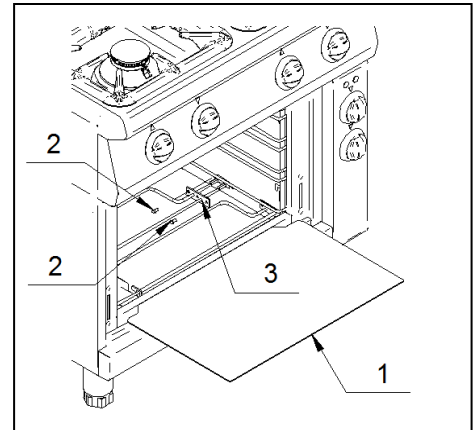
HINWEIS: Beim Auswechseln eines Heizelements im Backofenmodell wird empfohlen, von der Rückseite zu arbeiten (wenn es möglich ist, das Gerät zu bewegen) oder die Oberseite mit montiertem Glas und Heizelementen zu demontieren.

Energieregler für glaskeramische Kochplatten (K7EVR)

Um den Energieregler des Glaskeramik-Heizelements auszutauschen, müssen die Befestigungsschrauben des Armaturenbretts gelöst und das Armaturenbrett verschoben werden, dann die elektrische Verdrahtung des auszutauschenden Bauteils lösen, die auf dem Regler montierte Elektronikplatine abziehen und das Bauteil austauschen. Nach dem Austausch die Platine wieder auf dem neuen Regler montieren und die Verkabelung gemäß dem Schaltplan wieder anschließen.

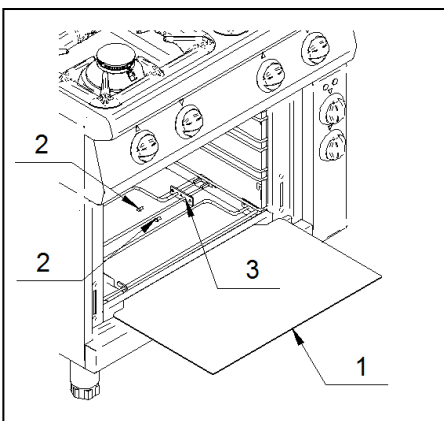
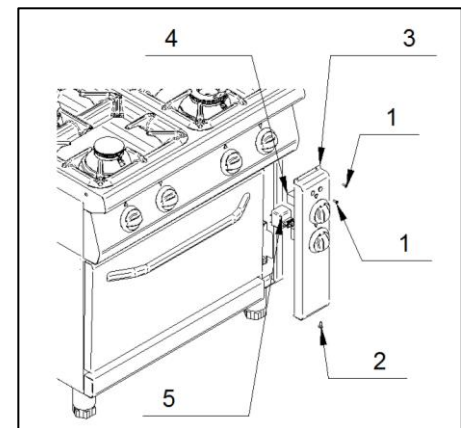
Widerstände des Elektrobackofens MODELLE DER SERIE 600 K6, 700 C2 SOLUTION

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle (1) und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.



Elektrische Komponenten des Elektrobackofens MODELLE DER SERIEN 700 C2 SOLUTION, K7 PERFORMANCE

Um den Wahlschalter (4) und das Thermostat (5) des Elektrobackofens zu ersetzen, ist es notwendig, die Befestigungsschrauben (1 u. 2) der Bedienblende (3) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Nach erfolgtem Austausch, müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

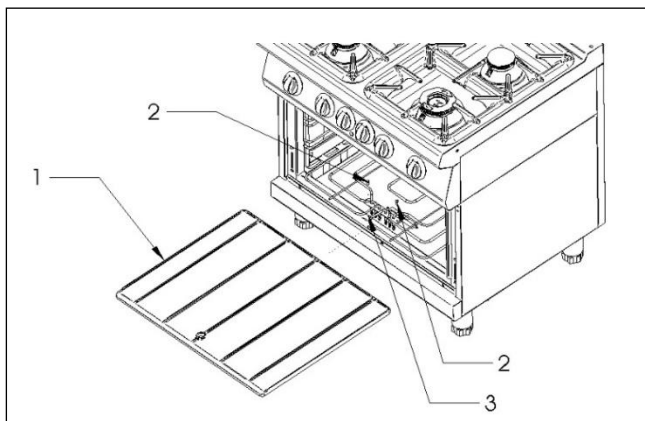
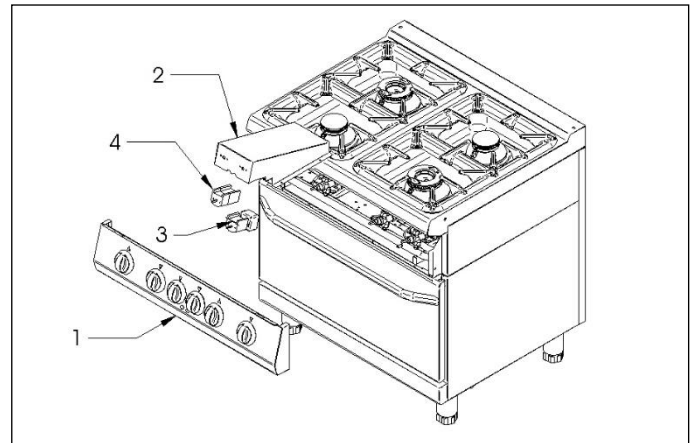


Widerstände des Elektrobackofens MODELLE DER SERIEN 600 K6 und 700 C2 SOLUTION und mit Umluft (MODELLEN DER SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle (1) und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens MODELLE DER SERIEN 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

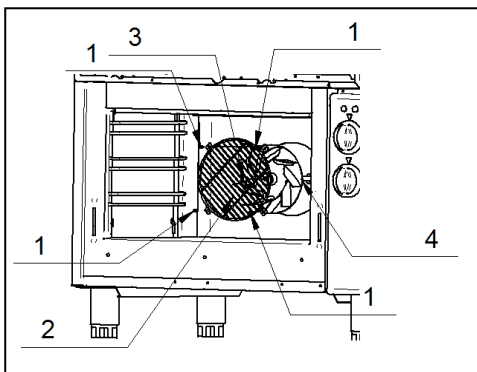
Um den Regler (4) und das Thermostat (3) des Backofens zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (1) und vom Schutz (2), zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.



Widerstände des Elektrobackofens MODELLE DER SERIEN 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

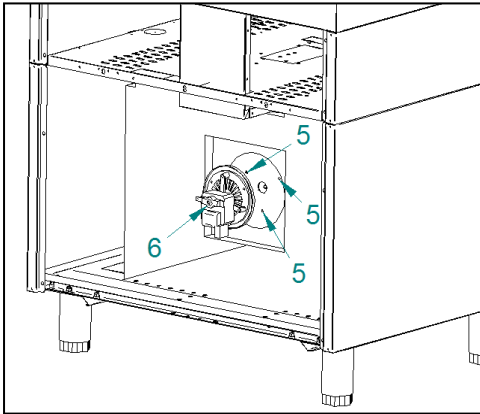
Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Verkabelung herausziehen und abtrennen.



Lauftrad des elektrischen Ofens mit Umluft MODELLE DER SERIE K7 PERFORMANCE

Um das Lauftrad des Elektrobackofens zu ersetzen, ziehen Sie die Befestigungsschrauben (1) des Schutzgitters (2) an, entfernen Sie sie, schrauben Sie dann die Sicherungsmutter (3) vom Lauftrad (4) ab und nehmen Sie sie ab. Dann ersetzen Sie sie. Zur Montage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Motor des elektrischen Backofens mit Umluft

Um den Motor des elektrischen Backofens mit Umluft zu ersetzen, muss wie beim Abbau des Lüfters verfahren werden. Für Arbeiten am hinteren Teil des Backofens muss die Rückwand abmontiert werden. Nach dem Abklemmen der elektrischen Kabel werden die Befestigungsschrauben (5) entfernt, die den Motor (6) auf der Aufnahme halten und vor dem Ablösen hindern.

Potentiometer und Lampe von der Induktion

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

Bauelemente des Induktionsherdes

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

Elektronische Steuerplatine MODELLE K7EVR

Um die Steuerplatine auszutauschen, müssen die Schrauben, mit denen das Armaturenbrett befestigt ist, gelöst und das Armaturenbrett verschoben werden. Anschließend muss die elektrische Verdrahtung des auszutauschenden Bauteils abgeklemmt, die auf dem Regler montierte Elektronikplatine abgeklemmt und das Bauteil ausgetauscht werden. Nach Abschluss des Austauschs die Platine wieder am Regler montieren und die Verkabelung wieder anschließen, wobei der Schaltplan zu beachten ist.

Elektronische Steuerplatine MODELLE K4EVR

Um die Steuerplatine auszutauschen, müssen die Befestigungsschrauben des Armaturenbretts gelöst und das Armaturenbrett verschoben werden. Anschließend wird die elektrische Verdrahtung des auszutauschenden Bauteils abgeklemmt; die Platine befindet sich hinter dem Armaturenbrett auf einer Halterung, die das Bauteil trägt. Nach dem Austausch die Platine wieder einbauen und die Verkabelung gemäß dem Schaltplan wieder anschließen.

Entlüfter der elektronischen Platine und Steuerrelais (MODELLE EVR mit Ofen)

Um das Kühlgebläse und/oder das Gebläsesteuerrelais auszutauschen, müssen die Befestigungsschrauben des Armaturenbretts gelöst und das Armaturenbrett verschoben werden; dann die elektrische Verkabelung des auszutauschenden Bauteils abklemmen, die Befestigungsschrauben des Bauteils lösen und das Bauteil austauschen. Danach das Bauteil wieder einbauen und die Verkabelung gemäß dem Schaltplan wieder anschließen.

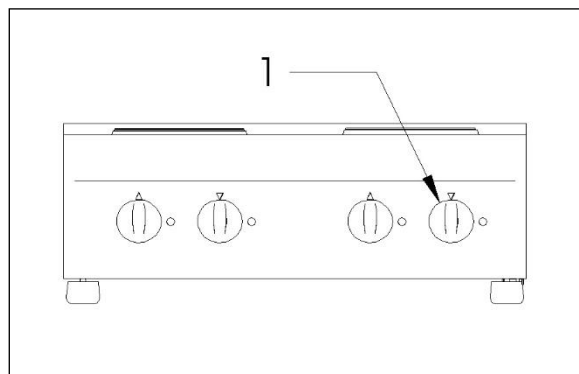
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Elektroplatten (Alle Serien)

Zum Einschalten einer Elektroherd-Platte, wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der Platte anzuzeigen.

Es wird empfohlen, die Platte zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen; anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen. Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.



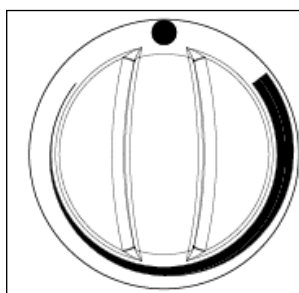
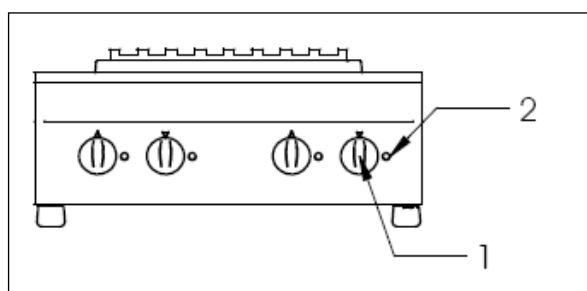
Position [N.]	Verwendung
0	Platte ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen von kleinen Mengen
3	Kochen von großen Mengen
4	Kochen bei mittlerer Temperatur
5	Kochen bei hoher Temperatur
6	Beginn des Kochvorgangs

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDS

Die Wärmedämmung des Gerätes und eventuelle, von der Herstellung herrührende Schmierrückstände können ungiftigen Qualm und/oder Dämpfe erzeugen. Demnach wird empfohlen, das Gerät **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH** ohne Kochgeschirr (leeres Kochfeld) nicht länger als 10 Minuten bei Höchsttemperatur zu erhitzen und den Raum während dieses Vorgangs ausreichend zu belüften.

In der anfänglichen Betriebszeit könnte sich ein säuerlicher oder verbrannter Geruch verbreiten, der jedoch nach zwei oder drei weiteren Benutzungen des Backofens nicht mehr zu vernehmen ist.

Elektrische Glaskeramik-Herde MODELLE SERIE 700 K7



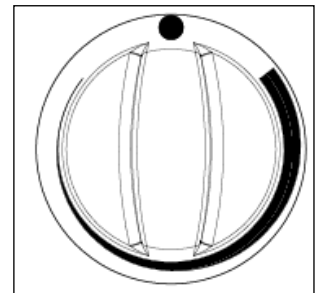
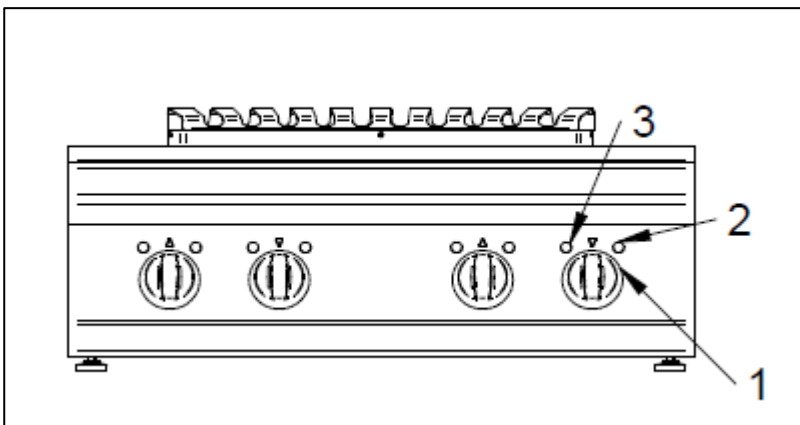
Um eine Kochplatte einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Drehknopf (1) in die gewünschte Position; die Kontrollleuchte (2) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die gewählte Kochplatte eingeschaltet ist (die leuchtende Zone wird auf dem Glaskeramik-Kochfeld rot).

Dieser Knopf ist mit dem Energieregler verbunden; wenn Sie ihn drehen, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Stellung wird die Platte ein- und ausgeschaltet, um eine konstante Strahlungstemperatur aufrechtzuerhalten. Je größer der Bereich des Knopfes ist, desto länger ist die Einschaltzeit im Verhältnis zur Ausschaltzeit. Zwischen der Grenze des maximalen Bereichs und der Anzeige arbeitet die Kochplatte immer mit maximaler Leistung;

- Um einen gefährlichen und unkontrollierten Temperaturanstieg zu vermeiden, ist die Maschine mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung ausgestattet, der bei einer voreingestellten Temperatur eingreift.

Elektrische Glaskeramik-Kochfelder K7EVR



Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die eine anormale Färbung des Glases verursachen können.

Um eine Kochplatte einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Drehknopf (1) in die gewünschte Position; die orangefarbene Kontrollleuchte (2) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die gewählte Kochplatte eingeschaltet ist (die leuchtende Zone wird auf dem Glaskeramik-Kochfeld rot), nach kurzer Zeit leuchtet auch die grüne Kontrollleuchte (3) auf, um anzuzeigen, dass auf dem Glas der Kochplatte Wärme vorhanden ist. Dieser Knopf ist mit dem Energieregler verbunden; wenn Sie ihn drehen, wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Stellung wird die Platte ein- und ausgeschaltet, um eine konstante Strahlungstemperatur aufrechtzuerhalten. Je größer der Bereich auf dem Drehknopf ist, desto länger ist die Einschaltzeit im Verhältnis zur Ausschaltzeit. Zwischen der Grenze des maximalen Bereichs und der Anzeige arbeitet die Kochplatte immer mit maximaler Leistung.

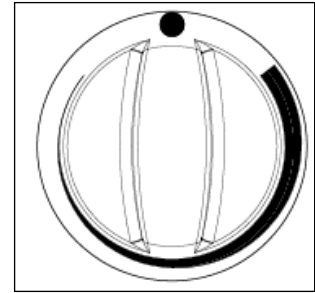
Durch Drehen des Knopfes (1) der Kochzone im Uhrzeigersinn schaltet sich die Kochplatte ein, unabhängig davon, ob ein Topf aufgesetzt ist oder nicht. Auf diese Weise wird das elektronische System umgangen, bis das System einen Topf auf der Kochzone erkennt; erst ab diesem Moment funktioniert das Erkennungssystem normal.

- Um einen gefährlichen und unkontrollierten Temperaturanstieg zu vermeiden, ist das Gerät mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung ausgestattet, der bei einer voreingestellten Temperatur eingreift.
- Während des Betriebs ist eine Temperaturkontrolle auf der Platine aktiv. Wenn die Platinen-Temperatur 100°C überschreitet, wird ein Sicherheitsschutz ausgelöst und das Hauptrelais wird deaktiviert, wobei die entsprechenden Fehlermeldungen für hohe Temperatur (4 Blinksignale) ausgegeben werden.

Elektrische Glaskeramik-Kochfelder K4EVR

Um eine Kochplatte einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Knopf in die gewünschte Position; die Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die gewählte Kochplatte eingeschaltet ist (die beleuchtete Zone wird auf dem Glaskeramik-Kochfeld rot). Dieser Drehknopf ist mit einem Thermostat verbunden; durch Drehen wird das Gerät eingeschaltet. Dank der thermostatischen Regelung, die eine stufenlose Einstellung ermöglicht, wird die Strahlungstemperatur konstant gehalten. Je größer der Bereich auf dem Drehknopf, desto höher die vom Heizelement erreichte Temperatur.
- Um einen gefährlichen und unkontrollierten Temperaturanstieg zu vermeiden, ist das Gerät mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung ausgestattet, der bei einer voreingestellten Temperatur eingreift.
- Wird der Topf entnommen, schaltet sich die automatische Topfanwesenheitskontrolle nach einer Wartezeit von 10 Sekunden ab, so dass Töpfe bewegt werden können, ohne dass das Heizelement sofort abgeschaltet wird.
- Sollte aus irgendeinem Grund die Stromversorgung unterbrochen werden, während sich eine Pfanne in einer der Heizzonen befindet, muss diese nach Wiederherstellung der Stromversorgung für ca. 5 Sekunden entfernt werden, dann kann die Heizzone wieder aktiviert werden.



FÜR ALLE SERIEN



WARNUNG! Der Pfannenerkennungssensor reagiert auf Metall. Es ist daher wichtig, keine Metallgegenstände auf die Heizzonen zu legen.



WARNUNG! Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.

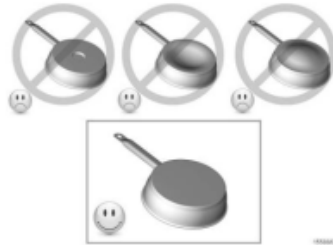


ACHTUNG! Nach dem Ausschalten des Geräts bleibt die Kochplatte noch einige Zeit heiß, was durch das grüne Licht auf dem Armaturenbrett (3) angezeigt wird, das so lange leuchtet, bis die Temperatur auf der Kochplatte unter 60°C fällt.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, dürfen Sie die Kochplatte nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen: Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr.

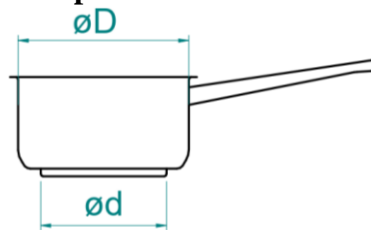
ZUM KOCHEN GEEIGNETE TÖPFE

Jedes Heizelement ist mit einem seinem Durchmesser entsprechenden Fühler ausgestattet, die verwendeten Pfannen müssen in der Mitte des Bereichs positioniert werden und den Durchmesser des Feuers berücksichtigen, um die Ausbeutekoeffizienten so hoch wie möglich zu halten, seine Funktionalität sowie die Innen- und Umgebungstemperaturen so niedrig wie möglich.



Der Durchmesser des Pfannenbodens ($\varnothing d$) darf niemals weniger als 20 % des Feuerdurchmessers betragen. Andernfalls kann das System die Pfanne nicht erkennen, die Griffe und Komponenten überhitzen und irreversible Schäden am System verursachen.

WARNUNG: Verwenden Sie keine Töpfe mit einem Bodendurchmesser von weniger als 6 cm



Das Topferkennungssystem ermöglicht die Verwendung aller Metalltöpfe:

- Eisen
- Stahl
- Rostfreier Stahl
- Verbindung
- Aluminium
- Kupfer
- Gusseisen
- O emaillierte Stähle

Aus Sicherheitsgründen sind andere Materialien und kleinere Durchmesser nicht zugelassen, um eine versehentliche Entzündung durch Löffel, Schöpfkellen oder ähnliches zu vermeiden.

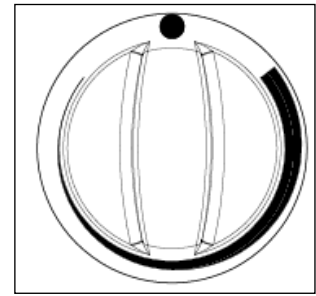
Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Kochgeschirrs, ob es mit dem Infrarot-Kochsystem kompatibel ist. Aufgrund der hohen Temperaturen kann ein ungeeignetes Kochgeschirr zu irreversiblen Schäden am Kochfeld, an der Person oder am Kochgeschirr selbst führen. Wir empfehlen, beim Kauf zu prüfen, ob das Kochgeschirr mindestens die folgenden Bedingungen erfüllt:

Vermeiden Sie die Verwendung von Pfannen mit einem nicht perfekt flachen Boden

Elektro - Glühplattenherd MODELLE SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Zum Einschalten einer Platte, wie folgt vorgehen:

- Den Drehschalter auf die gewünschte Position stellen; die Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen. Dieser Drehschalter ist mit einem Thermostat verbunden; wird er gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position erwärmt sich die Platte auf eine bestimmte Temperatur, um die Bestrahlungstemperatur konstant zu halten. Wenn der Bereich auf dem Knopf zunimmt, erhöht sich die Plattentemperatur.
- Es wird empfohlen, den Drehschalter zuerst auf die Höchsttemperatur und nach einigen Minuten auf die für den gewünschten Garvorgang erforderliche niedrigere Temperatur zu stellen.



FÜR ALLE MODELLE

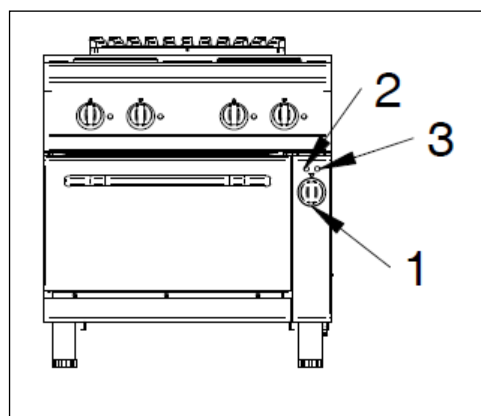
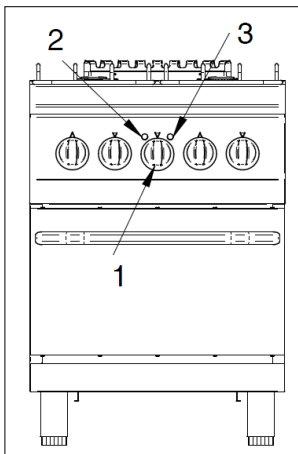


ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen. Um ein optimales Garresultat zu erhalten wird empfohlen, Töpfe mit ebenem und vorzugsweise sehr dickem Boden zu verwenden, die zudem zur Energieeinsparung beitragen. Da die sich Heizwiderstände des Kochfelds schnell erwärmen, ist es nicht nötig, das Kochfeld immer auf Höchsttemperatur zu halten. Bei Nichtbenutzung oder im Standby-Modus sollte der Drehschalter jedoch auf die Mindesttemperatur gedreht werden (oder das Gerät ausgeschaltet werden, wenn eine längere Nichtnutzung vorgesehen ist).



ACHTUNG! Nach Ausschalten des Geräts bleibt die Platte noch über einige Zeit heiß, daher sollten keine Gegenstände auf das Kochfeld gelegt werden.

Elektrobackofen MODELLE DER SERIEN K6 – C2



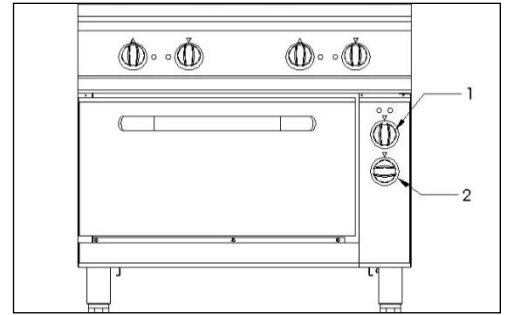
Den Thermostat (1) auf die gewünschte Position stellen, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe (2) leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe (3) gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt; Zum Ausschalten des Backofens

ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft MODELLE SERIE 700 K7

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:



Position [Nr.]	Verwendung
	Backofen ausgeschaltet
	Gebälse und Ober- und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Gebälse und Unterhitze
	Unterhitze
	Gebälse und Oberhitze
	Oberhitze

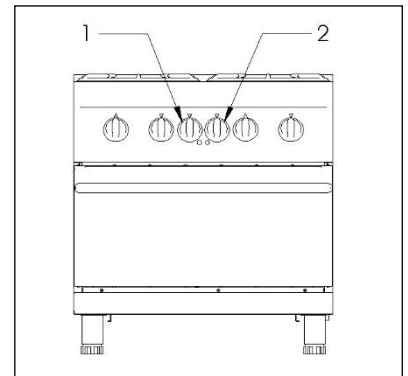
- die gewünschte Gartemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektrobackofen 2/1 GN MODELLE SERIE 700 K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE

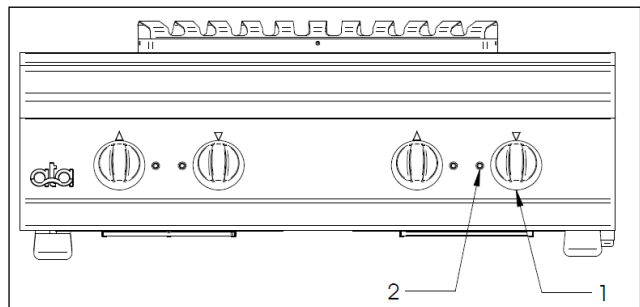
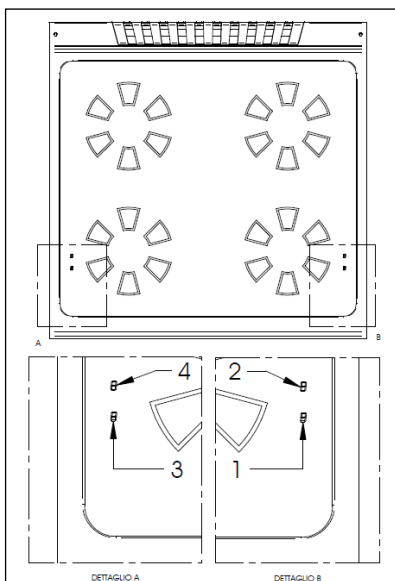
	POSITION AUS		UNTERHITZE
	GESAMTHEIZUNG		OBERHITZE

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Backart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze, nur Unterhitze, gratinieren;
- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.



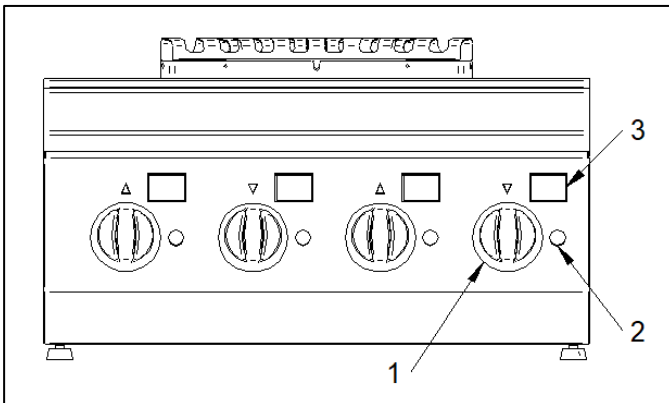
Induktionsplatten



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

- Den Griff drehen (1), der grüne Leuchtknopf geht an (2), um das Vorhandensein von Spannung am Gerät anzuzeigen.
- Den Topf, den man erhitzen möchte, auf den mittleren Kochbereich stellen, unter dem sich die Induktoren befinden.
- Den Griff (1) im Uhrzeigersinn drehen, um die Versorgung zu aktivieren; unter dem Glas leuchtet eine LED, die das erforderliche Leistungslevel anzeigt (auf einer Skala von 1 bis 9 und eventuelle Mängel angibt).
- Die LED unterhalb des Glases fängt an zu blinken, falls kein Topf vorhanden ist.
- Die gewünschte Leistung auswählen, indem man den Griff dreht (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn ermöglicht die Einstellung vom Mindest- bis zum Höchstwert, wie in der Serigrafie des Griffs dargestellt ist. Die ersten Drehungsgrade entsprechen niedrigen Leistungswerten.
- Der Erhitzungsprozess beginnt, sobald ein Kontakt zwischen dem Topfboden und der Arbeitsoberfläche hergestellt wird.
- Um das Feld auszuschlagen, muss der Griff in die Position **0** gebracht werden.
- Wenn man den Topf über einen kurzen Zeitraum wegnimmt, erbringt der Induktor keine Leistung und wenn man den Topf zurückstellt, erreicht er umgehend dieselbe Leistung, die vorher ausgewählt worden war.
- Nach dem Ausmachen des Feldes, bleibt der Ventilator noch solange in Betrieb, bis die Temperatur des Generators auf die Umgebungstemperatur gebracht wird.
- Wenn sich das Feld in Stand-By befindet, startet die Suche des Topfs. Der Bildschirm zeigt **U** an und der Dezimalpunkt gibt an, ob Leistung ausgegeben wird (nach einer Minute wird der

Sparmodus aktiviert, wobei die Suche jede 5 Sekunden startet), sobald der Topf ermittelt wird, wechselt der Bildschirm auf den numerischen Modus (1-9).






K6 SERIES Induktionskochfelder

Um eine Arbeitsfläche eines elektrischen Induktionskochfeldes einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Knopf (1), die grüne Lampe (2) leuchtet auf, um das Vorhandensein von Spannung am Gerät anzuzeigen.

- Positionieren Sie die zu erhitzende Pfanne in der Mitte der Kochzone, unter der sich die Induktoren befinden.
- Drehen Sie den Drehknopf (1) im Uhrzeigersinn, um die Stromversorgung zu aktivieren; eine LED (3) leuchtet auf dem Armaturenbrett auf und zeigt die benötigte Leistung an (auf einer Skala von 1 bis 9 und signalisiert eventuelle Störungen).
- Die LED beginnt zu blinken, wenn die Pfanne nicht vorhanden ist.
- Wählen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn ermöglicht die Einstellung von der minimalen bis zur maximalen Leistung, wie durch die Serigrafie auf dem Knopf angezeigt. Die ersten Grade der Drehung entsprechen einer niedrigen Leistung.
- Der Erhitzungsprozess beginnt, sobald der Boden der Pfanne mit der Arbeitsfläche in Kontakt kommt.
- Um die Platte auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf **Position 0**.
- Das Gerät ist mit der BOOSTER-Funktion ausgestattet und wenn nur eine der Zonen des jeweiligen Glases auf Leistungsstufe 9 aktiviert ist, überträgt die Induktivität bis zu maximal 3 kW auf die zu erwärmende Pfanne. HINWEIS: um diesen Effekt zu erzielen, muss die andere Zone auf 0 stehen.
- Werden hingegen beide Zonen des entsprechenden Glases genutzt, zeigt das Display maximal die Stufe 7 an.
- Wenn der Herd für kurze Zeit entfernt wird, liefert der Induktor keine Leistung, und wenn er wieder eingesetzt wird, startet er sofort wieder mit der gleichen Leistung wie zuvor gewählt.
- Nach dem Ausschalten der Kochplatte läuft das Gebläse weiter, bis die Temperatur des Generators die Raumtemperatur erreicht hat.
- Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet, beginnt die Suche nach der Pfanne, auf dem Display erscheint U und der Dezimalpunkt zeigt an, ob Strom geliefert wird (nach einer Minute wird der Sparmodus aktiviert und die Suche beginnt alle 5 Sekunden). Sobald die Pfanne erkannt wird, wechselt die Anzeige in den numerischen Modus (1-9)

-  **WARNUNG! Das Gerät nur unter Überwachung benutzen. Die Induktionskochgeräte können nur mit Töpfen, Kesseln für den Induktionsverbrauch verwendet werden. Man kann sie einfach im Handel finden.**
- **Man muss nie die Induktion benutzen, um andere Kochgeräte zu heizen!**

-  **ACHTUNG! Einige Teile vom Generator bleiben unter Spannung, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist.**
-  **ACHTUNG! Man muss nie die Induktoren öffnen. Gefahr Hochspannung!**

Kochen

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

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

Töpfe

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

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

Der Generator funktioniert mit den folgenden Töpfen nicht.

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

Sicherheitsnormen für den Verbraucher

- **Die gewärmte Zone (Glaskeramik) wird vom heißen Boden des Topfes gewärmt.** Die heiße Zone nicht berühren, um sich nicht zu brennen.
- Wenn man will der Topfboden nicht überhitzen, warm man nicht versehentlich den Boden.
- Wenn gleichzeitig mit mehreren Töpfen gekocht wird, muss man darauf aufmerksam sein, daß die Griffe nicht aneinander reiben und außerhalb des magnetischen Feldes liegen: laut ihres Materials können sie sehr erwärmt werden!
- Die Böden der Töpfe sollen immer zu einer bestimmten Entfernung zwischen einander liegen und sollen sich nicht berühren.
- Verbrennungsgefahr! Es wird empfohlen, einen Schutzhandschuh immer zu benutzen.
- Kochzone ausschalten, wenn der Topf entfernt wird. Mit diesem System vermeidet man, die Kochzone automatisch zu wärmen, sofort nachdem ein Behälter auf die Kochzone wieder gelegt wird. Außerdem vermeidet man eine zufällige Erwärmung, das bedeutet, wenn jemand die Maschine verwenden will, muss er den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.

- Man muss kein Papier, Karton oder Stoff zwischen den Topfboden und die gewärmte Kochzone dazwischen legen, weil sie sich entzünden können.
- Man muss keine anderen Objekte aus Metall mit Ausnahme von Töpfen auf die Kochzone legen, weil das Metall sehr schnell erwärmt wird.
- Man muss keine Kreditkarte, Telefonkarte, Kassette auf die Kochzone legen oder andere ähnliche Objekte, die sich entmagnetisieren könnten.
- Das Induktionssystem ist mit einem Belüftungssystem und einem Kühlungssystem versehen. Die Löcher für den Zufluss der Luft müssen unbedingt nicht geschlossen werden, weil es eine Überheizung verursachen könnte und die Ausschaltung der Maschine.
- Man muss vorsichtig sein, daß keine Flüssigkeit in die Maschine fällt und kein Wasser aus dem Topf entweicht. Man muss die Kochfläche mit einem Wasserstrahl nicht reinigen.
- Wenn die Glaskeramik Brecht, muss man sofort die Maschine ausschalten und elektrisch ausschließen. Es ist verboten, die inneren Teile der Maschine zu berühren.
- Man muss die Maschine mit einem Wasserstrahl nie reinigen.
- Man muss die inneren Teile der Maschine nie berühren
- **Personen mit Herzschrittmachern oder anderen Metallimplantaten sollten ihren Arzt konsultieren, um zu prüfen, ob sie berechtigt sind, in der Nähe eines Induktionskochfelds zu arbeiten.**

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG



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

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

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

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

Für die Reinigung der offenen Feuerstellen sind die Topfgitter, der Flammenteiler und der Brennerkörper zu entfernen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und

einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter, die Sohle, und die Gitterhalterungen herauszunehmen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Die Reinigung der Glaskeramikoberfläche erfolgt wie bei normalem Glas. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel wie Backofenspray, Stahlwolle, Reinigungspulver oder Kratzschwämme verwenden.



VORSICHT: Vor der Reinigung muss die Glaskeramikoberfläche abkühlen. Die grüne Kontrollleuchte auf dem Armaturenbrett muss ausgeschaltet sein (wenn das Gerät unter Spannung steht). GEFAHR VON VERBRENNUNGEN

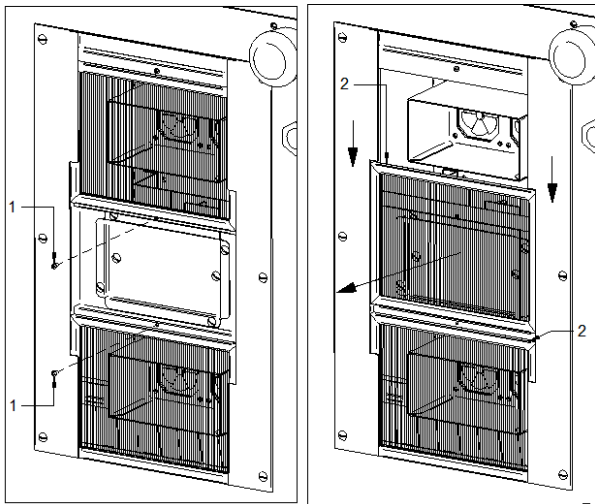
Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch von der Kochzone abgewischt werden, da sie durch die Erhitzung korrosiv sein können.

Tipps zur Reinigung der Glaskeramik:

<i>Schmutzart</i>	<i>Empfohlene Reinigungsmittel</i>
Leichter Schmutz ohne angetrocknete Rückstände.	Feuchtes Tuch.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigung mit nicht scheuernden Fettentfernern
Klebriger Schmutz	Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden und den Bereich mit einem feuchten Tuch abwischen.
Wasser- und Kalksteinreste	Das Kochfeld mit Essig, cremigem Reinigungsmittel oder Ähnlichem und einem feuchten Tuch reinigen.
Verkrustungen von Zucker, Speisen, Plastik oder Aluminium.	Unverzüglich mit einem Schaber (Rasierklinge) abkratzen und mit cremigem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Wenn die mit Verkrustungen beschmutzte Kochzone abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigt werden.

REINIGUNG FÜR INDUKTIONSGERÄTE

ACHTUNG! Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abkühlen.



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

zu putzen. In diesem Falle empfiehlt es sich, den Filter gut zu trocknen, bevor man ihn erneut montiert. Um die Filter erneut zu montieren, müssen die umgekehrten Operationen wie die erste durchgeführt werden.

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



ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Fehlfunktionen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern






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

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

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

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

ADVERTENCIAS GENERALES

-  **ATENCIÓN:** Lea  atentamente las instrucciones antes de instalar, utilizar y mantener el equipo.
- La instalación debe realizarse siguiendo las instrucciones del fabricante que figuran en el manual correspondiente.
- El equipo es adecuado exclusivamente para la preparación y el procesamiento de alimentos en cocinas industriales como las de restaurantes, hospitales, comedores de empresa, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos, pero no para la producción continua. Cualquier otro uso no corresponde al propósito previsto y, por lo tanto, podría representar un peligro para las personas y/o las cosas.
- El equipo solo debe ser utilizado por personal capacitado y debe destinarse únicamente al uso previsto.
- Las temperaturas necesarias para el proceso de cocción hacen que, según el principio de funcionamiento, varias zonas del panel, así como los utensilios de cocina, se calienten. Esto no es un defecto de construcción, sino un fenómeno físico causado por las propiedades químico-físicas de los materiales utilizados para fabricar los propios aparatos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.
- Solicite solo repuestos originales; de lo contrario, no nos haremos responsables.
- El equipo no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión y no se deben obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o expulsión de aire, humos y calor.
- Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
-  **ATENCIÓN:** el aparato solo puede ser utilizado por personas mayores de 15 años, con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes si están supervisadas o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que conlleva.
- **ADVERTENCIAS:** la limpieza y el mantenimiento no pueden realizarse sin supervisión por menores de edad.
- **ADVERTENCIAS PARA LOS MODELOS TOP:** el aparato no puede utilizarse encima de un lavavajillas o un secador, ya que el vapor podría dañar las placas electrónicas.
- **ADVERTENCIAS PARA LOS MODELOS TOP:** la temperatura debajo del aparato puede alcanzar los 100 °C. No coloque el aparato sobre bases que no sean resistentes a dicha temperatura.
- El aparato debe expulsar calor durante su uso. No obstaculice el paso del calor entre la base de apoyo y la base del aparato. Garantice la máxima libertad de ventilación debajo del aparato.
- Antes de conectar el equipo, asegúrese de que los datos de la placa de características coincidan con los de la red eléctrica.
- Apague las placas calefactoras después de usarlas.
- No apague el aparato durante su uso desconectando el enchufe de alimentación.
- Controle los alimentos que se cocinan con grasa o aceite: podrían prenderse fuego fácilmente.
- Tenga cuidado de no quemarse durante o después de usar el aparato.
- No coloque ningún objeto, excepto las ollas, sobre el aparato. En caso de encendido involuntario o de presencia de calor residual después de la cocción, los objetos podrían derretirse o incluso incendiarse.
- Nunca cubra el aparato con un paño o tela protectora, ya que podría sobrecalentarse y quemarse.

- *Asegúrese de que la olla o sartén esté siempre centrada en la placa de cocción. El fondo del utensilio debe cubrir la placa de cocción tanto como sea posible.*




- **ATENCIÓN:** *¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso de guantes térmicos o agarradores.*
- *No toque ninguna pieza interna del aparato.*
- *Se recomienda apagar siempre la alimentación de la máquina cuando no está en servicio.*
- **Al finalizar la instalación, el técnico debe explicar y demostrar al usuario el funcionamiento del equipo y entregarle el manual de instrucciones.**

ADVERTENCIAS GENERALES COCINAS VITROCERAMICAS

- *No se debe utilizar el aparato con la placa vitrocerámica dañada (roturas, grietas o fisuras), sino que se debe acudir inmediatamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *No se debe utilizar la cocina vitrocerámica como superficie de apoyo, ya que un encendido involuntario podría provocar el sobrecalentamiento del objeto apoyado.*
- *No deje caer objetos duros sobre el cristal de la cocina vitrocerámica, ya que, dependiendo del tipo de impacto, podrían dañarlo.*
- *Durante el proceso de cocción, se aconseja no colocar ollas y/o vajilla sobre la placa de cocción de modo que cubran parcialmente la parte de acero inoxidable, para evitar así el sobrecalentamiento de dicha placa.*
- *Las ollas con el fondo rayado o dañado (es mejor evitar el hierro fundido esmaltado) pueden dañar la vitrocerámica.*
- *La arena u otras sustancias abrasivas pueden dañar la vitrocerámica.*
- *No golpee los bordes del cristal con las ollas.*
- *No ponga ni deje ollas vacías sobre la vitrocerámica.*
- *El azúcar, los materiales sintéticos y el papel de aluminio no deben entrar en contacto con las placas calefactoras, ya que pueden provocar roturas u otras alteraciones en la vitrocerámica durante el proceso de enfriamiento. En este caso, apague inmediatamente el aparato y retire el objeto de la placa, tomando las precauciones adecuadas para evitar quemaduras.*
- *No utilice recipientes de terracota, vidrio templado, pirex o materiales sintéticos: podrían dañarse o derretirse si se apoyan en las placas aún calientes después de su uso.*
- *PARA MODELOS EVR: El diámetro de la base de las ollas nunca debe ser inferior a 60 mm, ya que, de lo contrario, el sistema podría no identificar la olla, sobrecalentar los mangos y los componentes y causar daños irreversibles.*
- *Si la vitrocerámica se agrieta o se rompe, interrumpa cualquier trabajo iniciado, desconecte el aparato de la red eléctrica y guárdelo en un lugar apropiado hasta que sea reparado por personal cualificado.*

ADVERTENCIAS GENERALES COCINAS ELECTRICAS DE INDUCCION

- *El equipo está diseñado para uso **EXCLUSIVO** con recipientes adecuados para contacto con alimentos y resistentes al calor, todos los demás usos deben considerarse no conformes.*
- *El equipo con placa vitrocerámica dañada (grietas, fracturas, fisuras) no debe utilizarse, en cambio contactarse de inmediato con un centro de servicio técnico autorizado.*
- *La cocina no debe utilizarse como superficie de apoyo, ya que una ignición accidental podría causar el sobrecalentamiento del objeto apoyado.*

- *Asegúrese de que no caigan objetos duros sobre el vidrio de la cocina, ya que, dependiendo del tipo de impacto, podrían dañar el vidrio.*
- *Durante el proceso de cocción, se recomienda no colocar ollas y/o vajilla que cubran parcialmente la parte de acero inoxidable de la encimera, evitando así el sobrecalentamiento de la encimera de acero.*
- *El aparato está equipado con una serie de filtros para tratar el aire entrante a los componentes electrónicos, asegúrese de que el filtro se limpie cíclicamente y asegúrese de que el aire aspirado no tenga un alto índice de grasa (especialmente si está colocado cerca de freidoras, planchas o sartenes).*
- *No obstruya, por ningún motivo, la sección de aspiración o la chimenea de salida de aire del aparato.*
- *Tenga cuidado de no girar la perilla del interruptor de pared más de 5 veces al día, ya que podría dañar el equipo.*
- *Se recomienda desconectar siempre la alimentación eléctrica de la máquina cuando no esté en servicio.*
-  **ADVERTENCIA: NUNCA abra la encimera o la estufa de inducción antes de desconectarla de la red eléctrica: alto voltaje ¡PELIGRO!**
- *La encimera o la estufa de inducción solo deben ser abiertas por personal calificado y autorizado.*
- *Si la vitrocerámica está agrietada o rota, interrumpa cualquier trabajo que se haya iniciado, desconecte la máquina del sistema eléctrico y guárdela en un lugar adecuado a la espera de que sea reparada por personal calificado.*

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

El incumplimiento de una de las advertencias anteriores anulará inmediatamente la garantía.

CARACTERISTICAS TECNICAS

La FICHA TECNICA con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

- 2014/35 UE - Baja Tensión (LVD)
- 2014/30 UE - Compatibilidad electromagnética (EMC)
- 2015/863 UE - Rohs
- 1935/2004/UE - (MOCA)

y las normas especiales de referencia.

Declaración de conformidad

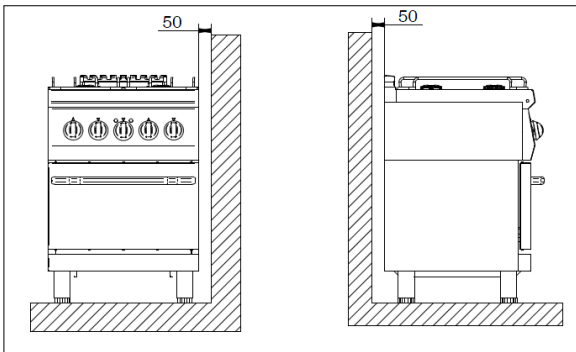
El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de los humos y el recambio de aire.

PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Lugar

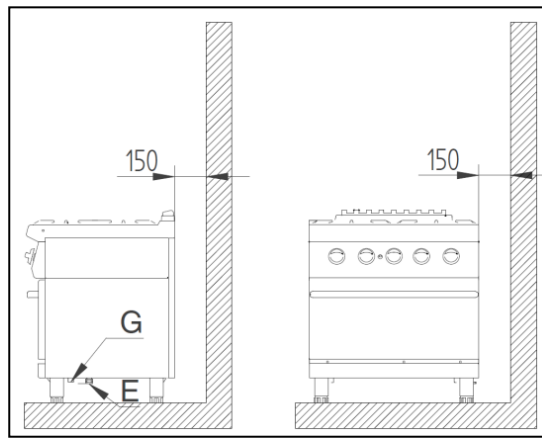
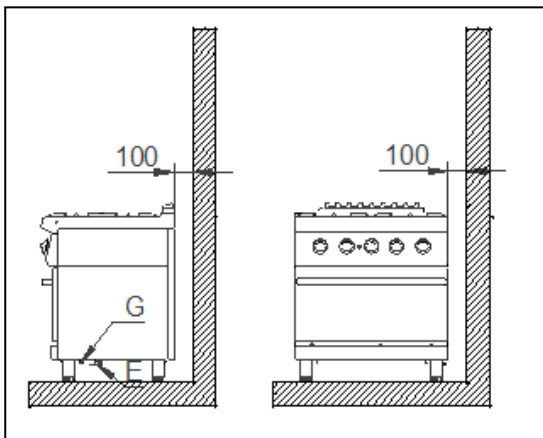
Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable, se debe interponer una distancia mínima respecto a las paredes laterales y la posterior (como muestra la figura a un lado). Si no es posible respetar esta distancia, se deben preparar protecciones (Ej. hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

SERIE 600



SERIE 700 C2 – K7

SERIE 900 K4



Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal calificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas vigentes para la prevención de accidentes
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

INSTALACIÓN

Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con las normas de protección del medio ambiente. Se pueden almacenar sin peligro o eliminarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país importador, en particular en lo que se refiere al nylon y al poliestireno

Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. acetona). Por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

Se recuerda que:

La falta de ventilación puede dañar el aparato.

Para los modelos TOP:

Instale el equipo sobre una superficie plana que pueda soportar el peso.

Los soportes de pared deben ser resistentes al calor.

No instale el aparato encima de un horno o un lavavajillas.

No coloque ningún obstáculo entre la parte superior y la base de la unidad.

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre la tensión de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico. La caja de conexiones se encuentra detrás del panel de control en la parte superior y se hace accesible desatornillando los tornillos que fijan el panel, retirándolo y sacando la caja de conexiones. Antes de conectar el cable a los terminales es necesario pasarlo en los prensaestopas. *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el agente de servicio del fabricante o por personas cualificadas para evitar todos peligros.*

También debe verificarse que el conductor de tierra del lado de la conexión sea más largo que los demás conductores, que el cable de conexión tenga una sección adecuada a la potencia absorbida por el equipo y que sea al menos del tipo H07 RN-F.

De acuerdo con la normativa internacional, debe instalarse un dispositivo omnipolar de enclavamiento antes del equipo en la red de alimentación eléctrica para garantizar la desconexión de la red, con una distancia de apertura de contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta con el símbolo que se ve en la figura a lado.



Utilizando un termostato de seguridad para las tensiones de ruptura, es necesario observar lo siguiente:

- De acuerdo con la normativa vigente, la fuga de energía eléctrica para este tipo de aparatos puede tener un valor de 1 mA sin limitaciones para el máximo por cada kW de potencia instalada. Además, debe tenerse en cuenta que todos los interruptores para avería que se encuentran en el mercado tienen una tolerancia para la tensión de funcionamiento inferior al 50%; Por lo tanto, debe elegirse un conmutador adecuado.
- Conecte un solo aparato a cada interruptor.
- En algunos casos, después de largos períodos de inactividad o en caso de una nueva instalación, es posible que el aparato se apague durante las pruebas. La razón principal es generalmente el húmedo producido durante la inactividad. El problema puede resolverse fácilmente mediante un corto calentamiento, excluyendo al termostato de seguridad.



¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.

MANTENIMIENTO



¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez por año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el estado del cable de alimentación;

Algunas fallas de funcionamiento y sus posibles soluciones

<i>Tipo de falla</i>	<i>Solución posible</i>
Ausencia de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la tensión de alimentación • Compruebe el estado de la resistencia (calefactor) correspondiente • Compruebe el selector / termostato
Luz indicadora apagada	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la tensión de alimentación • Compruebe el estado de la bombilla
Calentamiento lento y/o Insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar configuración del termostato e/o regulador de energía e/o conmutador • Compruebe el estado de las resistencias (calefactores) • Compruebe la cantidad de alimentos que desea cocinar

Serie EVR 700


<i>Tipo de fallo</i>	<i>Posible solución</i>
El equipo no se enciende y las luces están apagadas	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la conexión a la red • Comprobar la protección del sistema eléctrico
El indicador luminoso de funcionamiento (naranja) parpadea cada 0,5 segundos, pero no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Falta una sartén en la plancha • Sartén no compatible • Diámetro del fondo de la olla demasiado pequeño Hay que cambiar la maceta
La luz indicadora de funcionamiento (naranja) permanece encendida, pero no hay calefacción	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el estado de la placa de circuito • Comprobar el estado de las resistencias • Compruebe el ajuste de la antena
Indicador luminoso verde apagado, indicador luminoso naranja encendido con la resistencia en funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el estado de la lámpara verde

Lista de averías indicadas por la luz de funcionamiento

(parpadeo + 3 segundos de pausa)

<i>parpadea</i>	<i>causa</i>	<i>Acciones</i>
•	Olla no detectada	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el recipiente es adecuado • Coloque la bandeja en la zona de señalización de errores • Si las dos primeras acciones no solucionan el problema, llame a la asistencia técnica
••	Antena defectuosa	Llamar al servicio técnico
•••	Tarjeta defectuosa	Llamar al servicio técnico
••••	Sobretemperatura de la placa	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que la chimenea está libre • Compruebe que las ranuras de la parte inferior del salpicadero están limpias y despejadas. • PARA LOS MODELOS CON HORNO ÚNICAMENTE: compruebe que el ventilador funciona. • Si no se verifican las acciones anteriores, llame a la asistencia técnica
•••••	Ajuste incorrecto del DIP-SWITCH	Llamar al servicio técnico

COCINAS DE INDUCCION

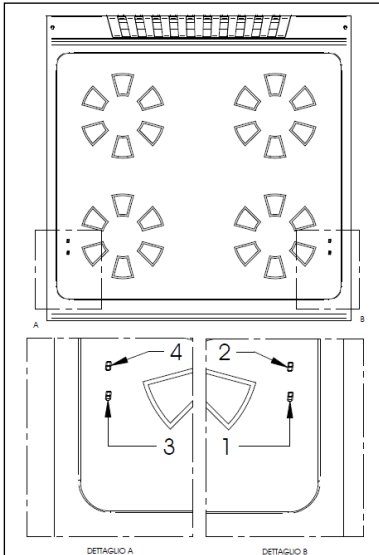
- 
ADVERTENCIA: NUNCA abra la encimera o la estufa de inducción antes de desconectarla de la red eléctrica: alto voltaje ¡PELIGRO!
- La encimera o la cocina de inducción solo deben ser abiertas por personal calificado y autorizado.
- Limpie el filtro en la entrada del ventilador, lávelo a fondo para eliminar la suciedad, enjuáguelo, séquelo y reposiciónelo.

A continuación, se muestra una tabla con las fallas más probables y sugerencias de resolución.

Problema	Posible causa	Posible solución
Ningùn calentamiento – lampara de funcionamiento apagada	Falta alimentaciòn	Verificar la conexiòn a la red – verificar los fusibles
	Asegùrarse de haber girado el mando hacia la derecha	Girar la perilla
	Asegùrarse que la olla adecuada estè bien posicionada	Posicionar correctamente la olla
	Olla non adecuada	Utilizar una olla adapta
	Olla con diàmetro del fundo inferior a 12 mm	Utilizar una olla adapta
	Olla colocada fuera del centro del àrea de cocciòn.	Reposicionar la olla
	Aparato defectuoso	Llamar la asistencia
Ningùn calentamiento – lampara de funcionamiento encendida	Olla no reconocida correctamente, olla de bajo rendimiento	Utilizar una olla adecuada
	Sistema de enfriamiento obstruido	Verificar que entradas-salidas del aire estèn libres
	Filtro aire obstruido	Limpiar o cambiar el filtro del aire
	Temperatura ambiente demasiado alta	Verificar que el aparato no estè aspirando aire caliente (no superior a 40°C)
	Falta una fase	Verificar los fusibles
	Aparato defectuoso	Desconectar el aparato y llamar asistencia tècnica
Ninguna reacciòn al girar el potenciòmetro	Potenciometro defectuoso	Cambiar el componente
Suministro de alimentaciòn alterna (encendido / apagado en unos minutos) - ventilador encendido	Sistema de enfriamiento obstruido	Verificar que entradas-salidas del aire estèn libres
	Ventilador obstruido	Limpiar o reemplazar el ventilador
Suministro de alimentaciòn alterna (encendido / apagado en unos minutos) - ventilador apagado	Ventilador fallado	Desconectar el aparato y llamar asistencia tècnica
Suministro de energìa alterna (encendido / apagado en unos minutos) - despuès de uso intensivo	Inductancia o zona de cocciòn sobrecalentada.	Apague el aparato - retire la olla - espere que el àrea se enfrìe
	Olla vacìa	
	Olla con aceite sobrecalentado	
Los objetos metàlicos pequeños (cucharas - cuchillos) se	Reconocimiento de ollas fuera de calibraciòn	Llamar asistencia tècnica

Problema	Posible causa	Posible solución
calientan si se colocan en el área de cocción		

Mensajes de error en la pantalla (3)



Cortocircuito sensor de temperatura; temperatura inductancia demasiado baja ($<-50^{\circ}\text{C}$; parpadeo cada 5 segundos)

Temperatura inductancia demasiado elevada; interrupción sensor de temperatura

Falta olla mancante; olla no detectada (diámetro demasiado pequeño)

Olla no adapta

Temperatura del disipador de calor demasiado alta; cortocircuito del sensor del disipador

La temperatura del disipador de calor es demasiado baja; cortocircuito del sensor del disipador

Falta el potenciómetro o está defectuoso

Electronica o.k. (en standby), potenciómetro en posición "0"

Falta señal para pantalla externa (no conectada o SW 1/3 activado)

Encendido después de desconectar de la red eléctrica AC fase L1 e L3 < 150 V

Standard IO DEVICE 1 o 2 no disponible

Cuidado! corriente DC>350 mA (ventiladores equivocados)

Ventilador desconectado o parado (parpadeo a 5 seg. Del encendido, luego parpadeo de 1 seg. cada 10 segundos)

DESCRIPCIÓN APARATOS

Placa de inducción eléctrica SERIE K6

Robusto armazón de acero, colocado sobre cuatro patas que permiten ajustar la altura. La carcasa exterior es de acero inoxidable.

La placa de cocción es de vitrocerámica de grosor adecuado para transmitir el calor. Las zonas dedicadas a la cocción con sartenes específicas están resaltadas. El circuito de control consiste en un regulador de potencia accionado por un mando. Las protecciones inherentes a la electrónica de control protegen el componente de inducción de posibles daños. Diversas protecciones protegen el generador.

Plano de cocción eléctrico MODELOS SERIE 600 K6, 700 K7 PERFORMANCE

Estructura robusta en acero, colocada sobre cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable.

Cada placa del plano está dotada de un conmutador que permite variar la potencia del mínimo al máximo en siete posiciones; la seguridad está garantizada por un limitador de temperatura, integrado dentro de la placa.

La placa eléctrica es de hierro fundido con el elemento de calentamiento aplicado en el fondo, rodeado de una capa de material aislante.

Cocina eléctrica de vitrocerámica MODELOS SERIE 600 K6, 700 K7, 900 K4 PERFORMANCE

Estructura de acero, colocada sobre 4 patas que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. Revestimiento en acero inoxidable.

La placa es de vitrocerámica con el espesor adecuado para transmitir el calor. En ella se destacan las zonas de cocción. La regulación de la intensidad del calor se lleva a cabo mediante:

- (K4) un termostato que varía la temperatura de las resistencias especiales de infrarrojos situadas bajo la placa vitrocerámica. Los elementos de calentamiento están equipados con un doble circuito: uno siempre en funcionamiento, el segundo funciona cuando el aparato se calienta.
- (K6, K7) un regulador de energía que varía los tiempos de funcionamiento de las resistencias especiales de infrarrojos situadas bajo la placa vitrocerámica.

El aparato está dotado de un termostato de seguridad con rearme automático para evitar sobrecalentamientos.

Placa vitrocerámica eléctrica con reconocimiento de olla MODELOS DE LA SERIE PERFORMANCE K7

Robusto bastidor de acero, colocado sobre cuatro pies que permiten regular la altura, en la versión de armario. La carcasa exterior es de acero.

La encimera es de vitrocerámica de un grosor adecuado para transmitir el calor y las zonas de cocción están resaltadas.

La presencia de la olla está asegurada por una antena montada sobre la resistencia y colocada bajo el cristal y controlada por una placa electrónica programada para este uso.

Cada elemento calefactor está equipado con un termostato de seguridad de rearme automático contra el sobrecalentamiento del cristal.

El aparato está equipado con un termostato conectado al indicador luminoso verde que muestra la temperatura restante en la placa de cocción.

En los modelos con horno, hay un ventilador para mantener los componentes electrónicos a una temperatura adecuada para su correcto funcionamiento.

La intensidad del calor se regula mediante un regulador de energía que varía los tiempos de funcionamiento de los elementos calefactores infrarrojos especiales situados bajo la placa vitrocerámica

Cocina de placa eléctrica radiante MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Estructura de acero, colocada sobre 4 patas que permiten la regulación de la altura, en la versión mueble. Revestimiento en acero inoxidable.

La placa es de acero especial con el espesor adecuado para transmitir el calor. En ella se destacan las zonas de cocción. La regulación de la intensidad del calor se lleva a cabo mediante un termostato que regula la temperatura de funcionamiento de las resistencias especiales de infrarrojos situadas debajo de la placa.

Cocina de placas cuadradas eléctricas MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

Estructura robusta en acero, colocada sobre cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable.

Cada placa del plano está dotada de un conmutador que permite variar la potencia del mínimo al máximo en siete posiciones; la seguridad está garantizada por un limitador de temperatura, integrado dentro de la placa.

La placa eléctrica es de hierro fundido con el elemento de calentamiento aplicado en el fondo, rodeado de una capa de material aislante.

(MODELOS SERIE K7ERU) El aparato está equipado con una bandeja inferior para recoger los líquidos que, al desbordarse, van a la superficie de trabajo.

Placa vitrocerámica eléctrica con reconocimiento de olla K4 MODELOS SERIE PERFORMANCE

Robusto bastidor de acero, colocado sobre cuatro pies que permiten regular la altura, en la versión de armario. La carcasa exterior es de acero.

La encimera es de vitrocerámica de un grosor adecuado para transmitir el calor y las zonas de cocción están resaltadas.

La presencia de la olla está asegurada por una antena montada sobre la resistencia y colocada bajo el cristal y gestionada por una placa electrónica programada para este uso.

En los modelos con horno, hay un ventilador para mantener los componentes electrónicos a una temperatura adecuada para su correcto funcionamiento.

La intensidad del calor se regula mediante un termostato que regula la temperatura en el cristal de los elementos calefactores infrarrojos especiales situados bajo la placa vitrocerámica. Los elementos calefactores están equipados con un circuito doble: uno está siempre en funcionamiento, el segundo funciona al poner el aparato a temperatura.

El aparato está equipado con un termostato de seguridad de rearme automático contra el sobrecalentamiento del cristal.

1/1 GN horno eléctrico estático MODELOS SERIE 600 K6, 700 C2 SOLUTION

La cámara de cocción es de acero inoxidable y los porta-rejillas son de acero. El piso del horno está hecho de acero inoxidable especial, resistente a altas temperaturas. Está disponible una solera en fusión de hierro fundido y reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La parrilla desmontable está hecha de acero inoxidable. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está asegurado por una capa de fibra cerámica resistente a altas temperaturas.

El horno tiene un termostato que permite regular la temperatura entre 90 ° C y 300 ° C. La seguridad se garantiza mediante un termostato de reactivación manual.

Horno eléctrico 2/1 GN MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

La cámara de cocción es de acero inoxidable y los porta-rejillas son de acero. La solera del horno es de acero reforzado grueso. Está disponible una solera en fusión de hierro fundido y reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La grilla extraíble está formada por redondo de hierro de acero revestido de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos. La seguridad está garantizada por un termostato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

Horno eléctrico ventilado 1/1 GN MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

La cámara de cocción es de acero inoxidable y los porta-rejillas son de acero. La solera del horno es de acero inox especial, resistente a las altas temperaturas. Está disponible una solera en fusión de hierro fundido y reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La parrilla extraíble está formada por redondo de acero revestido de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo techo, sólo solera o ambos combinando también el convector. Esto, está compuesto por una girante que toma el movimiento de un árbol de un motor eléctrico. La seguridad está garantizada por un termostato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa difusora del techo.

Placa de inducción eléctrica SERIE K7 PERFORMANCE y K4 PERFORMANCE

Estructura robusta de acero, colocada en cuatro pies que permiten el ajuste de altura. El revestimiento externo está hecho de acero inoxidable.

La placa es de vitrocerámica de un espesor adecuado para transmitir calor. Se resaltan las áreas dedicadas a cocinar, usando cacerolas específicas para este uso. El circuito de control consiste en un regulador de potencia con perilla. Las protecciones intrínsecas en la electrónica de control protegen el componente de inducción contra daños. Varias protecciones salvaguardan el generador.

Wok eléctrico de inducción

Estructura robusta de acero, colocada en cuatro pies que permiten el ajuste de altura. El revestimiento externo está hecho de acero inoxidable.

El contenedor hemisférico es de vitrocerámica de un espesor adecuado para transmitir calor y es adecuado para contener woks específicos para su uso. El circuito de control consiste en un regulador de potencia con perilla. Las protecciones intrínsecas en la electrónica de control protegen el componente de inducción contra daños. Varias protecciones salvaguardan el generador.

Armario neutro

En las versiones de suelo sin horno están disponibles puertecitas para cerrar el hueco y crear un armario neutro. Están disponibles también bases abiertas que hacen de soporte por los módulos de banco.

CAMBIO DE LOS COMPONENTES



¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Reemplazo de la placa eléctrica (todas series)

Para reemplazar la placa eléctrica, proceda a desenroscar el panel de control, afloje la tuerca de fijación de la placa; afloje los cables de conexión de resistencia y retire la placa de la encimera. Luego reemplace la pieza. Proceder en orden inverso a la reposición.

Reemplazo commutador (todas series)

Para reemplazar el commutador de la placa, es necesario desatornillar los tornillos de sujeción del tablero de instrumentos, moverlo, luego desconectar el cableado eléctrico del componente que se reemplazará y reemplazar el componente. Una vez reemplazado, vuelva a conectar el cableado consultando el diagrama eléctrico.

Sustitución de la resistencia vitrocerámica (K7)

Para reemplazar la resistencia, desenrosque el panel de control, afloje los tornillos de fijación del chasis y retire el chasis; afloje los cables de conexión de la resistencia y quitar la resistencia, teniendo

cuidado de mantener la parte abierta de la resistencia hacia arriba. Luego reemplace la pieza. Proceder en orden inverso a la reposición.

Sustitución del regulador de energía de la placa vidriocerámica MODELOS DE SERIE K7 PERFORMANCE

Para reemplazar el regulador de energía de la resistencia vitrocerámica, es necesario desatornillar los tornillos de fijación del tablero de instrumentos, moverlo y luego desconectar el cableado eléctrico del componente a reemplazar y reemplazar el componente. Una vez reemplazado, vuelva a conectar el cableado consultando el diagrama eléctrico.

Sustitución de la resistencia vitrocerámica (K7EVR)

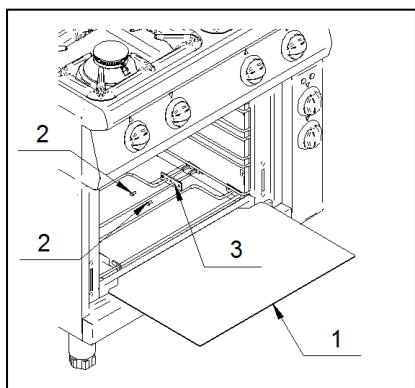
Para sustituir la resistencia, desatornille el panel de control, afloje los tornillos de fijación del marco y retire el marco; afloje los cables de conexión de la resistencia y retire la resistencia, teniendo cuidado de mantener la parte abierta de la resistencia hacia arriba. A continuación, vuelva a colocar la pieza. Para volver a montarla, proceda en orden inverso.

NOTA: Al sustituir una resistencia en el modelo de horno, se recomienda trabajar desde la parte posterior (si es posible mover el aparato) o desmontar la parte superior con el cristal y las resistencias montadas.

Regulador de energía de la placa vitrocerámica (K7EVR)

Para sustituir el regulador de energía de la resistencia vitrocerámica, es necesario desatornillar los tornillos de fijación del tablero, desplazarlo, desconectar el cableado eléctrico del componente a sustituir, desconectar la placa electrónica montada en el regulador y proceder a la sustitución del componente. Una vez finalizada la sustitución, vuelva a montar la placa electrónica en el nuevo regulador y conecte de nuevo el cableado, consultando el esquema eléctrico.

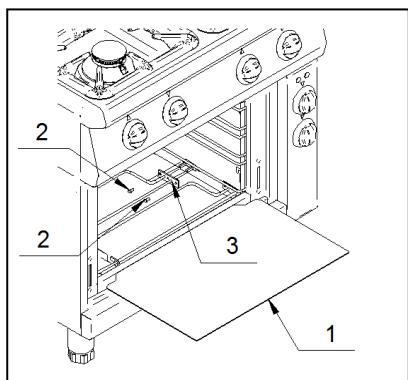
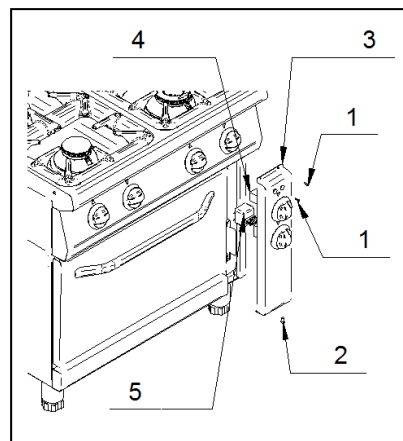
Resistencias del horno eléctrico MODELOS SERIE 600 K6, 700 C2 SOLUTION



Para cambiar las resistencias del horno ventilado se debe extraer la grilla en redondo de hierro, la solera (1), el difusor superior y los sujetas-grilla. Después, es necesario destornillar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

Componentes eléctricos del horno eléctrico MODELOS SERIE 700 C2 SOLUTION, K7 PERFORMANCE

Para reemplazar el selector (4) y el termóstato (5) del horno eléctrico ventilado, destornillar los tornillos (1 e 2) de fijación del quadro (3), desplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y reemplazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, reconectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

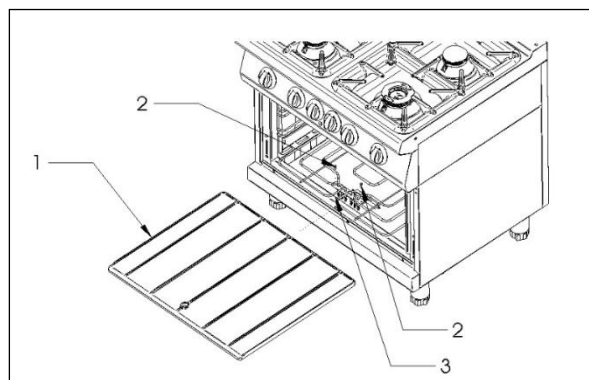
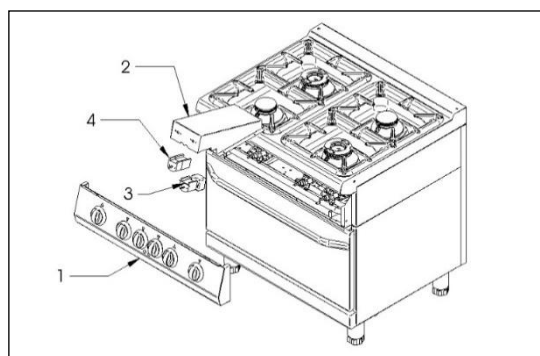


Elementos calefactores del horno eléctrico estático MODELOS SERIE 600 K6, 700 C2 SOLUTION y ventilado MODELOS SERIE 700 K7

Para reemplazar los elementos calefactores del horno, extraiga la parrilla del horno, el piso (1) y los soportes de la parrilla. A continuación, desenrosque los tornillos de fijación (2) del elemento calefactor que va a ser sustituido (3); Retire el elemento calefactor del soporte del otro lado; Quítelo, incluyendo el cableado, y desconéctelo. A continuación, conecte los cables eléctricos siguiendo las instrucciones del diagrama de cableado.

Componentes eléctricos del horno eléctrico MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

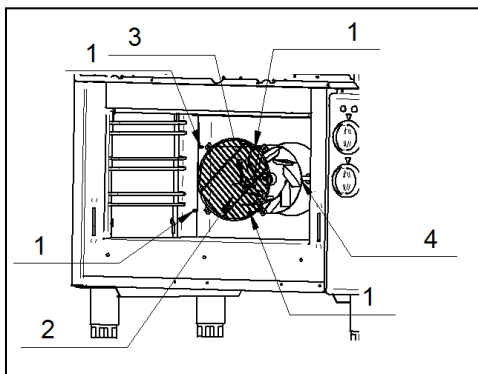
Para reemplazar el selector (4) y el termóstato (3) del horno eléctrico, destornillar los tornillos (1) y de la protección (2), de fijación del quadro (3), desplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y reemplazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.



Resistencias del horno eléctrico MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE, 900 K4 PERFORMANCE

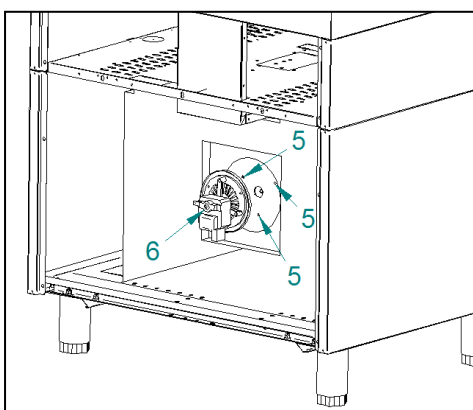
Para cambiar las resistencias del horno ventilado se debe extraer la grilla en redondo de hierro, la solera (1), el difusor superior y los sujetadores de la parrilla. Después, es necesario destornillar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se

desconecta.



Girante del horno eléctrico ventilado MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Para reemplazar la girante del horno ventilado aflojar los tornillos de fijación (1) de la parrilla de protección (2), quitarla, desenroscar la tuerca (3) de bloqueo del ventilador (4) y extraerla. En seguida sustituirla. Para la instalación proceder de manera inversa.



Motor del horno eléctrico ventilado

Para reemplazar el motor del horno eléctrico ventilado seguir las instrucciones del párrafo precedente; quitar la girante, acceder a la parte trasera del horno, quitando el panel del aparato. Tras haber desconectado los cables eléctricos, destornillar los tornillos de fijación (5) que guardan el motor al sostén y quitar el motor (6) del soporte.

Potenciòmetro y testigo luminoso de inducciòn

Para reemplazar el potenciòmetro y los LED de la placa de inducciòn, es necesario desatornillar los tornillos de fijaciòn del tablero de instrumentos, moverlo, luego desconectar el cableado elèctrico del componente a reemplazar y reemplazar el componente. Una vez reemplazado, vuelva a conectar el cableado consultando el diagrama elèctrico.

Partes de la cocina de inducciòn

Cualquier reemplazo de partes electrònicas debe llevarse a cabo en la empresa.

Si el generador est` defectuoso, notifiquelo al servicio de asistencia.

Placa de control electrònico

Para sustituir el tablero de control, es necesario desatornillar los tornillos que fijan el tablero, moverlo, luego desconectar el cableado elèctrico del componente a sustituir, desconectar la placa electrònica montada en el regulador y proceder a la sustituciòn del componente. Una vez finalizada la sustituciòn, vuelva a montar la placa en el regulador y conecte de nuevo el cableado, consultando el esquema elèctrico.

Placa de control electrònico

Para sustituir la placa de control, es necesario desatornillar los tornillos que fijan el salpicadero, desplazarlo, a continuaciòn desconectar el cableado elèctrico del componente a sustituir, la placa de circuito se encuentra detr`s del salpicadero en un soporte que la sujeta, y proceder a la sustituciòn del componente. Una vez finalizada la sustituciòn, vuelva a montar la placa y conecte de nuevo el cableado, consultando el esquema elèctrico.

Ventilador de la tarjeta y relé de control (MODELOS EVR con horno)

Para sustituir el ventilador de refrigeración y/o el relé de control del ventilador, es necesario desatornillar los tornillos de fijación del panel de instrumentos, desplazarlo, desconectar el cableado eléctrico del componente a sustituir, desatornillar los tornillos de fijación del componente y proceder a su sustitución. Una vez hecho esto, vuelva a montar el componente y conecte de nuevo el cableado, consultando el esquema eléctrico.

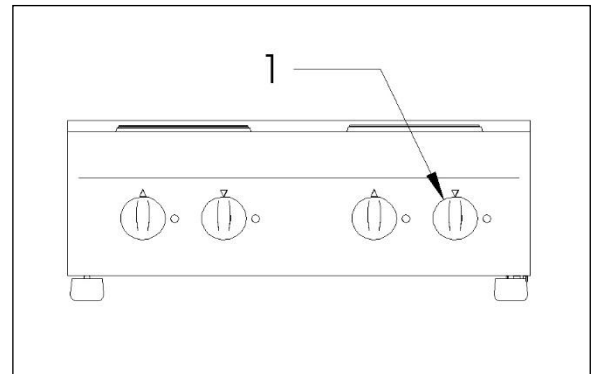
INSTRUCCIONES DE USO

Placas eléctricas redondas y cuadradas (todos modelos)

Para encender una placa de las cocinas eléctricas, siga los siguientes pasos:

- gire el selector (1) a la posición deseada; la luz verde se enciende para mostrar que se ha encendido la placa.

Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; a continuación, gire el selector a la posición deseada. Para apagar la placa, vuelva a poner el selector en la posición **0**.

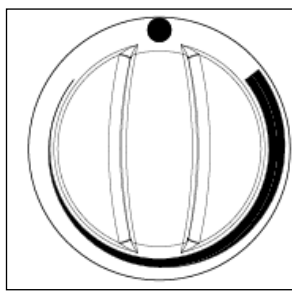
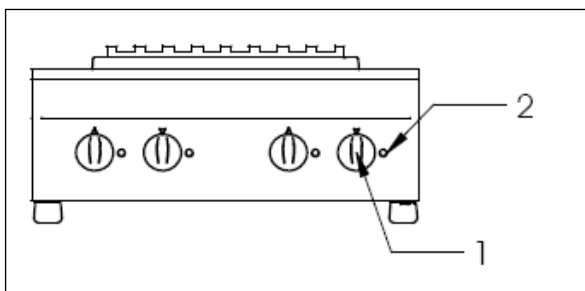


Posición [N°]	Uso
0	Placa apagada
1	Mantenimiento temperatura
2	Cocción de pequeñas cantidades
3	Cocción de grandes cantidades
4	Cocción a media temperatura
5	Cocción a alta temperatura
6	Inicio cocción

AVISO IMPORTANTE PARA EL PRIMER ENCENDIDO DEL PLANO

El aislante térmico del aparato y posibles residuos grasos podrían producir humos y/o vapores no nocivos para la salud. Por lo tanto, AL PONER EN MARCHA POR PRIMERA VEZ el aparato, se recomienda el calentamiento sin ollas durante un tiempo no superior a 10 minutos en la posición máxima, así como la ventilación del local. Durante el primer encendido, se podría percibir un olor agrio o a quemado, que desaparece en los siguientes usos.

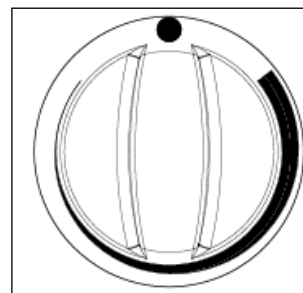
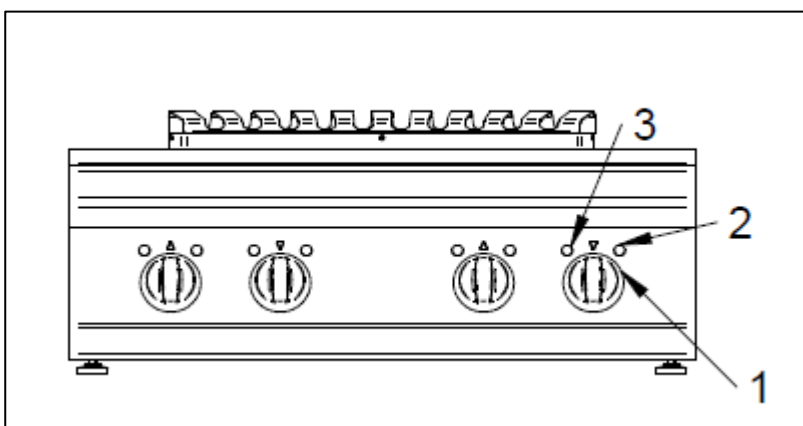
Cocinas eléctricas de vitrocerámica MODELOS SERIE 700 K7



Para encender la placa, siga los pasos siguientes:

- Gire el selector (1) a la posición deseada; el testigo (2) se enciende para mostrar que se ha encendido la placa (la zona en cuestión se volverá roja). Dicho selector está conectado a un regulador de energía, por lo que, al girarlo, el aparato se enciende. En función de la posición, la placa efectúa ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura constante. Al aumentar el área en el selector, incrementa el tiempo de encendido con respecto del tiempo de apagado. Entre el límite del área máxima y el indicador, la placa funciona siempre a la máxima potencia.
- Para evitar aumentos peligrosos de temperatura, la máquina está dotada de un termostato de seguridad con rearme automático que interviene a una temperatura predeterminada.

Placas vitrocerámicas eléctricas K7EVR



Antes del primer uso

Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza que puedan provocar una coloración anormal del cristal.

Para encender una placa de cocción, proceda como se indica a continuación:

- gire el mando (1) hasta la posición deseada; el indicador luminoso naranja (2) se enciende para indicar que la placa de cocción seleccionada está encendida (la zona iluminada se volverá roja en la placa vitrocerámica), al cabo de unos instantes se enciende también el indicador luminoso verde (3) para indicar la presencia de calor en el cristal de la placa de cocción.

Este mando está asociado al regulador de energía; al girarlo se enciende el aparato. Según la posición, la placa se enciende y se apaga para mantener constante la temperatura de radiación. A medida que aumenta el área del mando, aumenta el tiempo de encendido en relación con el tiempo de apagado. Entre el límite del área máxima y el indicador, la placa funciona siempre a máxima potencia.

Girando el mando (1) de la zona en el sentido de las agujas del reloj la placa se encenderá independientemente de si hay o no una sartén, esta función permite probar, *precalentar* y ajustar

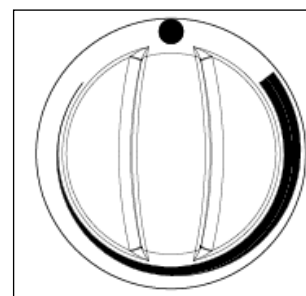
la zona antes de su uso. De esta forma, el sistema electrónico quedará anulado hasta que el sistema detecte una sartén colocada en la zona de cocción, sólo a partir de ese momento, el sistema de detección comenzará a funcionar normalmente.

- Para evitar subidas de temperatura peligrosas e incontroladas, el aparato está equipado con un termostato de seguridad de rearme automático que interviene a una temperatura preestablecida.
- Durante el funcionamiento, un control de temperatura está activo en la placa de circuito. Si la temperatura de la placa supera los 100°C, se activa una protección de seguridad y el relé principal se desactivará, emitiendo las respectivas señales de error por alta temperatura (4 parpadeos).

Cocinas vitrocerámicas eléctricas K4EVR

Para encender una placa de cocción, proceda como se indica a continuación:

- gire el mando hasta la posición deseada; el piloto se enciende para indicar que la placa seleccionada está encendida (la zona encendida se volverá roja en la placa vitrocerámica). Este mando está asociado a un termostato; al girarlo se enciende el aparato. Gracias al control termostático, que permite un ajuste continuo, la temperatura de radiación se mantiene constante. A medida que aumenta la superficie del mando, aumenta la temperatura alcanzada por la resistencia.
- Para evitar subidas de temperatura peligrosas e incontroladas, el aparato está equipado con un termostato de seguridad de rearme automático que interviene a una temperatura preestablecida.
- Cuando se retira la olla, el control automático de presencia de ollas se apaga tras una espera de 10 segundos, lo que permite mover las ollas sin que la resistencia se apague inmediatamente.
- Si por algún motivo se interrumpe el suministro eléctrico cuando una olla se encuentra en una de las zonas de calentamiento, deberá retirarse durante unos 5 segundos cuando se restablezca el suministro eléctrico y, a continuación, podrá volver a activarse la zona de calentamiento.



PARA TODAS LAS SERIES



ADVERTENCIA El sensor de detección de ollas reacciona con el metal. Por lo tanto, es importante no colocar objetos metálicos sobre las zonas de calentamiento.



ADVERTENCIA Utilice el aparato únicamente bajo supervisión. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

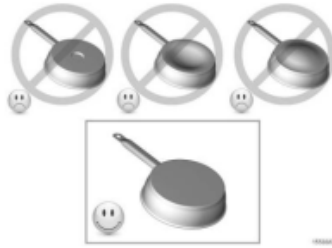


ADVERTENCIA Una vez apagado el aparato, la placa de cocción continúa caliente durante algún tiempo, lo que se indica mediante la luz verde del tablero (3) que permanece encendida hasta que la temperatura de la placa de cocción desciende por debajo de 60°C.

Mientras el indicador de calor residual esté encendido, no toque la placa ni coloque objetos sensibles al calor sobre ella: existe riesgo de quemaduras o incendio.

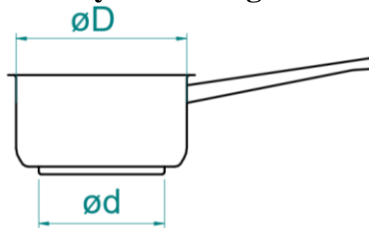
OLLAS APTAS PARA COCINAR

Cada elemento calefactor está provisto de un sensor adecuado a su diámetro, las ollas utilizadas deben colocarse en el centro de la zona y respetar el diámetro del fuego, con el fin de mantener los coeficientes de rendimiento lo más elevados posible, su funcionalidad así como las temperaturas internas y circundantes lo más bajas posible.



El diámetro de la base del plato ($\varnothing d$) nunca debe ser inferior al 20% del diámetro del fuego, de lo contrario el sistema puede no identificar el plato, sobrecalentar las asas y los componentes y causar daños irreversibles en el sistema.

ADVERTENCIA: No utilice macetas cuya base tenga un diámetro inferior a 6 cm.



El sistema de detección de ollas permite utilizar cualquier olla metálica:

- Hierro
- Acero
- Acero inoxidable
- Compuesto
- Aluminio
- Cobre
- Hierro fundido
- O aceros esmaltados

Por razones de seguridad, no reconoce materiales distintos de éstos, ni diámetros menores para evitar la ignición accidental causada por cucharas, cucharones o similares.

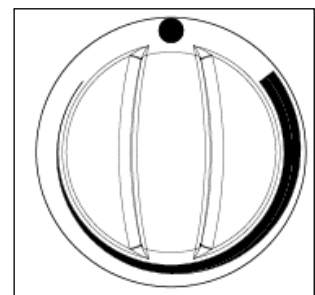
Antes de colocar la batería de cocina, compruebe que es compatible con el sistema de cocción por infrarrojos. Debido a las altas temperaturas, una batería de cocina inadecuada podría causar daños irreversibles a la placa, a la persona o a la propia batería. Recomendamos comprobar en el momento de la compra que la batería de cocina cumple como mínimo las siguientes condiciones:

Evite utilizar sartenes con una base que no sea perfectamente plana

Cocina de placa radiante MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Para encender una placa, proceda de la forma siguiente:

- gire el selector a la posición deseada; el testigo se enciende para indicar que la placa se ha encendido. Este selector está conectado con un termostato. Girándolo se enciende el aparato. En función de la posición, la placa se calienta hasta cierta temperatura para mantener constante la temperatura de irradiación. Al aumentar el área en el selector, incrementa la temperatura de la placa.
- Por lo general, para la cocción, se recomienda colocar el selector en la posición máxima durante los primeros minutos y, a continuación, girarlo hasta la temperatura de cocción que dese.



PARA TODOS LOS MODELOS

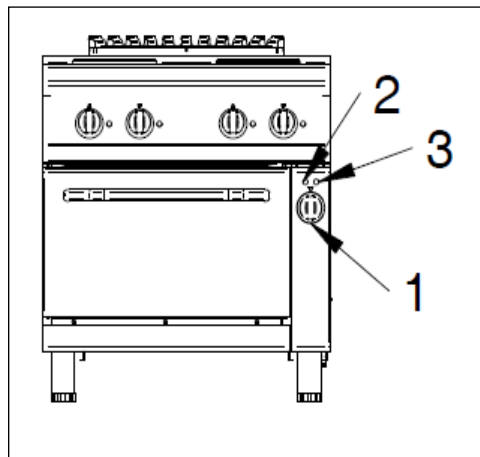
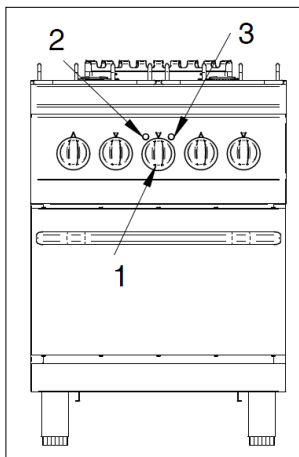


¡ATENCIÓN! Se debe utilizar el aparato solo bajo vigilancia. No deje nunca funcionar el aparato sin recipientes. Con el fin de obtener los mejores resultados, se recomienda el uso de ollas con fondo plano. De esta forma, se suele reducir el consumo de energía eléctrica. Debido a que las resistencias del plano se calientan rápidamente, no es necesario mantener el aparato a la máxima temperatura, sino que, en momentos de inactividad o de espera, se recomienda colocar el selector al mínimo (o bien apagarlo si se prevé un periodo prolongado de inactividad).



¡ATENCIÓN! Una vez apagado el aparato, la placa sigue estando caliente durante cierto tiempo, por lo que se debe evitar apoyar objetos sobre esta.

Horno eléctrico 1/1 GN MODELOS SERIE K6 – C2



Para encender el horno eléctrico, seleccione la temperatura de cocción deseada gracias al termostato (1); Las dos lámparas se encienden. La luz verde (2) permanece encendida todo el tiempo para mostrar que hay tensión, mientras que la naranja (3) se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada.

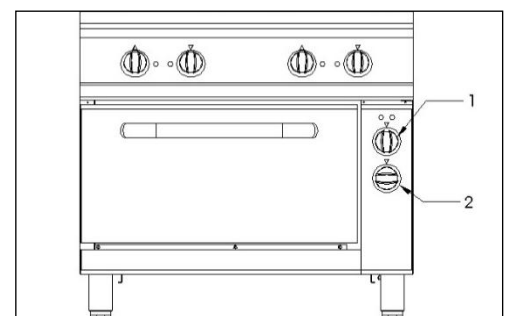
Para apagar el horno eléctrico, gire

uno de los dos mandos de control en la posición **0**.




Horno eléctrico ventilado 1/1 GN MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada







Posición N°	Empleo
	Placa apagada
	Ventilador y calentamiento total
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción del fondo

	Cocción del fondo
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

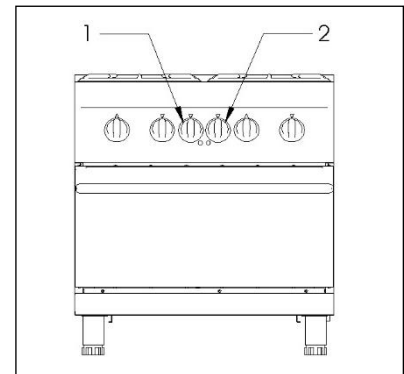
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición **0**.

Horno eléctrico MODELOS SERIE 700 K7 – 900 K4

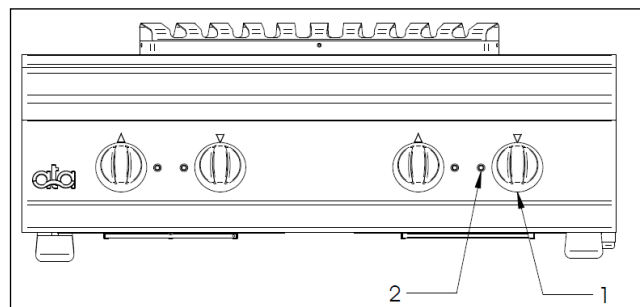
	POSICION APAGADO		COCCION DEL FONDO
	CALIENTAMIENTO TOTALE		GRATINADO

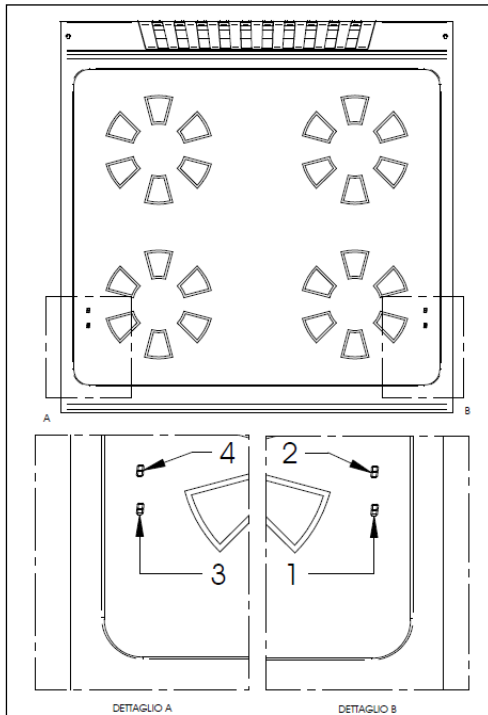
Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada, calentamiento total, cocción del fondo, gratinado;
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición **0**.



Placas de inducción

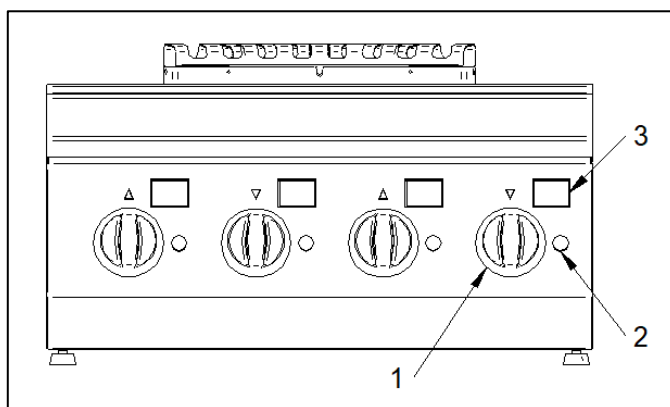




Para poner en marcha una zona de cocción de la cocina a inducción eléctrica proceder como sigue:

- Gire la perilla (1), la luz verde (2) se ilumina para resaltar la presencia de voltaje en el aparato.
- Coloque la olla que se desea calentar, centrando la zona de cocción bajo de la cual se encuentran los inductores.
- Gire la perilla (1) hacia la derecha para activar la fuente de alimentación; debajo del cristal, un LED se ilumina para indicar el nivel de potencia requerido (en una escala del 1 al 9, y eventualmente, indica cualquier defecto).
- La luz indicadora bajo vidrio, en ausencia de la sartén, comienza a parpadear.
- Seleccione la potencia deseada girando el mando (1). Una rotación hacia la derecha permite el ajuste desde el mínimo hasta el máximo, como lo muestra la serigrafía del botón. Los primeros grados de rotación corresponden a bajas potencias.
- El proceso de calentamiento comenzará tan pronto como la parte inferior de la olla entre en contacto con la superficie de la zona de cocción.

- Para apagar la placa, vuelva a colocar la perilla en la posición **0**.
- Cuando se retira la olla, aún por períodos cortos, el inductor no suministra energía y apenas se vuelve a colocar se reinicia inmediatamente con la misma energía previamente seleccionada.
- Una vez que se apaga la placa, el ventilador continuará funcionando hasta que la temperatura del generador haya alcanzado la temperatura ambiente.
- Si el plan de cocción está en espera, se inicia la búsqueda de la olla, la pantalla muestra **U** y el punto decimal indica si se suministra la alimentación (después de un minuto, se activa el modo de ahorro y la búsqueda comienza cada 5 segundos). Cuando se detecta la olla, la pantalla cambia al modo numérico (1-9).



Placas de inducción SERIE K6




Para encender una encimera de inducción eléctrica, proceda de la siguiente manera:

- Gire el mando (1), la lámpara verde (2) se enciende para indicar la presencia de tensión en el equipo.
- Coloque, centrando la zona de cocción bajo la que se encuentran los inductores, la olla que desea calentar.
- Gire el mando (1) en el sentido de las agujas del reloj para activar la alimentación; un LED (3) se enciende del salpicadero ,

indicando el nivel de potencia requerido (en una escala de 1 a 9 y señalando cualquier fallo).

- El LED comienza a parpadear en ausencia del plato.
- Seleccione la potencia deseada girando el mando (1). Un giro en el sentido de las agujas del reloj permite el ajuste del mínimo al máximo, tal como indica la serigrafía del pomo. Los primeros grados de rotación corresponden a una potencia baja.

- El proceso de calentamiento comenzará en cuanto se establezca contacto entre el fondo de la sartén y la superficie de trabajo.
- Para apagar la placa, vuelva a girar el mando a la **posición 0**.
- El aparato está equipado con la función BOOSTER y cuando sólo una de las zonas del respectivo vaso está activada, en el nivel de potencia 9, la inductancia transfiere hasta un máximo de 3 kW a la olla a calentar. NOTA: para conseguir este efecto, la otra zona debe estar a 0.
- En cambio, si se utilizan las dos zonas del cristal correspondiente, la pantalla mostrará como máximo el nivel 7.
- Cuando se retira la cocina durante breves periodos, el inductor no suministra potencia y cuando se vuelve a colocar, vuelve a arrancar inmediatamente con la misma potencia seleccionada anteriormente.
- Una vez apagada la placa de cocción, el ventilador seguirá funcionando hasta que la temperatura del generador alcance la temperatura ambiente.
- Si la placa está en stand-by, se inicia la búsqueda de ollas, la pantalla muestra U y el punto decimal indica si se está suministrando potencia (después de un minuto, se activa el modo económico y la búsqueda se inicia cada 5 segundos). En cuanto se detecta la sartén, la pantalla cambia al modo numérico (1-9)

-  **¡ATENCIÓN! Utilice el aparato solo bajo vigilancia. Las unidades de cocción por inducción solo se pueden usar con sartenes/ollas con una base adecuada a la inducción (se vea más abajo), que se pueden encontrar en el mercado.**
- **¡Nunca use sistemas de inducción para calentar otras herramientas de cocina, como si fueran adecuadas para la inducción!**
-  **¡ATENCIÓN!: algunas partes del generador permanecen activas incluso cuando la placa está apagada.**
-  **¡ATENCIÓN!: NUNCA abra los generadores de inducción. ¡Peligro de alta tensión!**

Procedimiento de cocción

En comparación con la cocción con sistemas convencionales el usuario debe proceder con cuidado, con especial atención a las siguientes circunstancias que puedan surgir:

La capacidad de almacenamiento de calor de este sistema es muy alta. Cuando se cambia el grado de calentamiento por medio de la perilla, la comida alcanza rápidamente la temperatura establecida. Las ollas o sartenes vacías se calientan muy rápidamente y por lo tanto están listas para asar o freír rápido. Ajuste la potencia de calentamiento de acuerdo con el método de cocción deseado.

Ajuste la potencia con la perilla. El recipiente debe colocarse en el centro de la zona de cocción.

Para calentar el aceite o otra grasa revise continuamente el recipiente, para evitar el sobrecalentamiento o la inflamación del aceite o de la grasa.

El proceso de cocción se interrumpe apagando el aparato.

Utenzillos de cocina

La placa de inducción funciona correctamente con cualquier tipo de olla o sartén adecuados para la inducción: en hierro, hierro fundido, en ferrocromo, incluso si están esmaltadas.

El generador acepta todos los tipos de sartenes anteriores y se ajusta en tiempo real para entregar casi la misma potencia. Las ollas deben tener un diámetro del fondo superior a 12 cm y ser de fondo plano, mientras que ollas con diámetros superiores a 26 cm podrían tener una caída en el rendimiento.

El generador no acepta sartenes con las especificaciones que se muestran a continuación:

Ollas que no se pueden utilizar:

- Con diámetro inferior a 12 cm.
- Con fondo en aluminio, bronce, cobre.
- Ollas o platos de cerámica o vidrio.
- Utensilios de cocina con fondo curvo o patas.

Normas de seguridad para el usuario.

- **El área calentada (vitrocerámica) se calienta debido al calentamiento del fondo de la sartén.** Para evitar lesiones por quemaduras, no toque el área calentada.
- Para evitar el sobrecalentamiento de la olla cuando está vacía, no caliente la base inadvertidamente.
- Al cocinar en varias ollas al mismo tiempo, se debe tener cuidado para asegurarse de que las manijas no se toquen entre sí y que posiblemente estén fuera del campo magnético inducido: ¡las manijas pueden calentarse considerablemente dependiendo del material!
- Las bases de las ollas siempre deben estar a cierta distancia entre sí y no deben tocarse entre sí.
- ¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso del guante atérmico o de agarraderas.
- Apague la zona de cocción cuando tenga que retirar la sartén por un tiempo. Esto evita la activación automática del proceso de calentamiento tan pronto como un recipiente se pone a la zona de cocción. Esto evita el calentamiento involuntario.
- No colocar papel, cartón, tela, etc. entre el fondo de la olla y el área calentada, ya que estas sustancias podrían incendiarse.
- Como los objetos metálicos se calientan muy rápidamente en contacto con la zona de calentamiento en funcionamiento, no coloque ningún objeto que no sea ollas en la encimera (por ejemplo, latas cerradas, hojas de aluminio, cubiertos, joyas, relojes, etc.).
- No coloque tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, casetes u otros objetos magnetizables sobre la placa de inducción de vitrocerámica.
- El sistema de inducción está equipado con su propio sistema de ventilación y refrigeración. Evitar que las grietas para la entrada y expulsión del aire se obstruyan con algún objeto (por ejemplo, tejido). Esto provocaría un sobrecalentamiento y, en consecuencia, el apagarse del módulo.
- Evite la penetración de fluidos en el equipo y el escape de agua o alimentos del borde de la olla.
- No limpiar la encimera con chorros de agua.
- Cuando la encimera vidrio-cerámica del área de cocción se agrieta o se rompe, se tiene que apagar la unidad de cocción y desconectarla de la fuente de alimentación. No toque las partes y / o componentes internos del módulo.
- No toque ninguna parte interna del aparato.
- **Las personas con marcapasos u otros implantes metálicos deben consultar a su médico para ver si están autorizados para trabajar cerca de una placa de inducción.**

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO



¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Para limpieza es importante evitar cualquier polvo abrasivo, detergentes de cloro y detergentes blanqueadores. También evitar tirar líquidos fríos sobre el equipo caliente, para evitar la formación de camarillas que pueden implicar deformación o rotura del equipo.

Es importante también evitar que el acero inoxidable esté en contacto con sustancias ácidas concentradas durante largos períodos de tiempo (vinagre, condimentos, mezcla de especias, sal de cocina concentrada) ya que podrían generarse condiciones físico-químicas que destruyan la pasivación del acero. Por lo tanto, se sugiere eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Para limpiar los fuegos, retire la rejilla de acero inox, la tapa de quemador y el cuerpo del quemador. Límpielos con agua tibia y detergente neutro y usando un utensilio adecuado; enjuague y seque bien. Ponga de nuevo en posición todos los componentes, colocándolos adecuadamente en su lugar.

Para limpiar el horno, retire la parrilla, la parte inferior, el difusor superior (que se encuentra en los hornos eléctricos) y los soportes de la parrilla. Limpie todos estos componentes con agua tibia y detergente neutro y utilice un utensilio adecuado; Enjuague y seque bien. Ponga de nuevo todos los componentes en posición, colocándolos adecuadamente en su lugar.

La limpieza de la superficie de vitrocerámica se lleva a cabo de la misma forma que en las de vidrio. **No utilice** detergentes abrasivos o agresivos como rociadores para horno, trapos para rejilla, polvo detergente o esponjas abrasivas.



ATENCIÓN: Antes de la limpieza, la superficie vitrocerámica debe dejarse enfriar. El indicador luminoso verde del salpicadero debe estar apagado (cuando el aparato está bajo tensión). **PELIGRO DE QUEMADURAS**

Los residuos de productos de limpieza deben limpiarse de la zona de cocción con un paño húmedo, ya que pueden ser corrosivos debido al calentamiento.

Consejos para limpiar la vitrocerámica:

<i>Tipo de suciedad</i>	<i>Material recomendado para la limpieza</i>
Suciedad ligera	Trapo húmedo
Manchas grasas (salsas, sopas, aceite...)	Limpiar y desengrasar con un paño no abrasivo
Suciedad pegajosa	Detergente no abrasivo y limpiar con paño húmedo.

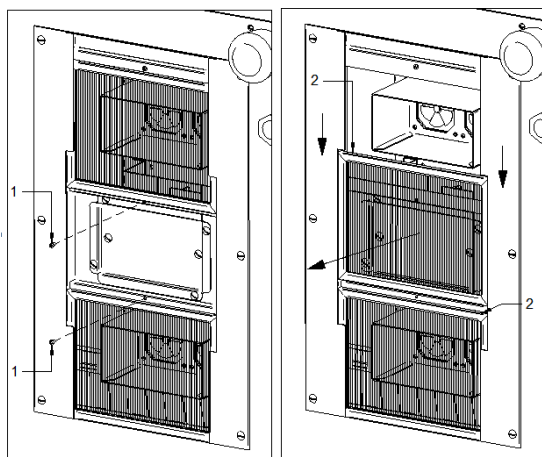
Restos de cal y agua	Eliminar con vinagre, detergente en crema y limpiar con paño húmedo.
Incrustaciones de azúcar, alimentos, agua	Raspar y limpiar con detergente cremoso y paño húmedo. Si la zona se enfría con este tipo de suciedad, podría deteriorarse.

Se debe evitar el uso de ollas y/o vajilla con el fondo áspero, ya que podrían dañar el vidrio. Para la limpieza, evite utilizar objetos punzantes y afilados susceptibles de deteriorar el siliconado del vidrio.

LIMPIEZA DE APARATOS DE INDUCCIÓN



¡ATENCIÓN!: Antes de limpiar la placa, se debe esperar a que se enfríe.



Recuerde limpiar cíclicamente el filtro colocado en la toma de aire. Es importante limpiar el filtro para evitar molestos bloques debido al exceso de temperatura. Para hacer esto, desenrosque el tornillo (1) que actúa como un bloque, luego quite el filtro (2) para extraerlo de su asiento como se muestra en la misma figura, y proceda a su limpieza simplemente golpeándolo, si la suciedad es polvo, si bien es recomendable limpiarlo con agua tibia y detergente neutro, si la suciedad es más tenaz. En este caso, se recomienda secar bien el filtro antes de volver a montarlo. Para volver a montar los filtros, realice las operaciones inversas a como descrito.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.



¡CUIDADO!: No utilizar nunca sustancias, detergentes y otras soluciones que contengan cloro o sus subproductos.

Para eliminar posibles marcas de escala, no utilice productos que contengan sal o ácido sulfúrico; Se pueden encontrar productos adecuados en el mercado o, alternativamente, se puede usar una solución diluida en ácido acético.


Durante la limpieza del aparato, no utilice líquidos inflamables.

Funcionamiento anormal

Si por alguna razón, el aparato no arranca o deja de funcionar durante el uso, compruebe que el suministro de energía y los mandos de control están ajustados correctamente; Si todo es regular, llame al servicio técnico.

Información para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países de la UE



Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

La eliminación ilegal del producto dará lugar a sanciones administrativas de conformidad con la legislación vigente.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, SIN NOTIFICACIÓN, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ:




Перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием оборудования внимательно прочтите инструкции.

- *Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя, приведенными в руководстве по установке.*
- *Данное оборудование подходит только для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, таких как рестораны, больницы, столовые, кулинарные центры, мясные цеха, предприятия по производству продуктов питания, но не для непрерывного производства. Любой другой тип использования не соответствует назначению и может представлять опасность для людей и/или имущества.*
- *Оборудование должно использоваться только лицами, прошедшими обучение по его эксплуатации, и предназначаться только для тех целей, для которых оно было специально разработано.*
- *Температуры, необходимые для процесса приготовления пищи, определяют тот факт, что в зависимости от принципа работы различные участки панели, а также посуда могут нагреваться. Это не конструктивный дефект, а физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, используемых при изготовлении самих приборов.*
- *В случае неисправности или сбоя выключите машину и обращайтесь только в авторизованный сервисный центр.*
- *Запрашивайте только оригинальные запасные части; в противном случае вы не несете никакой ответственности.*
- *Запрещается мыть оборудование прямыми струями воды под высоким давлением, а также загромождать отверстия и жалюзи для отвода воздуха, дыма и тепла.*
- *Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством.*



• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** *Прибор может использоваться лицами в возрасте от 15 лет и старше, а также лицами с ограниченными умственными, физическими или сенсорными способностями или недостаточным опытом и знаниями, только если они находятся под присмотром или были надлежащим образом проинструктированы о безопасном использовании прибора и поняли опасности, связанные с его использованием.*

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** *чистка и обслуживание не должны проводиться несовершеннолетними без присмотра*
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ВЕРХНИХ МОДЕЛЕЙ:** *Прибор нельзя использовать над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные платы прибора.*
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ВЕРХНИХ МОДЕЛЕЙ:** *Температура под прибором может достигать 100°C. Не ставьте прибор на основания, не выдерживающие такую температуру.*
- *Во время использования прибор должен отводить тепло. Не создавайте препятствий для прохождения тепла между подставкой и основанием прибора. Обеспечьте максимальную свободу вентиляции под прибором.*
- *Перед подключением оборудования убедитесь, что данные заводской таблички соответствуют данным электросети.*

- Выключайте горячие плиты после использования.
 - Не выключайте прибор во время использования, вынимая вилку из розетки.
 - Следите за приготовлением пищи с использованием жира или масла: они могут легко загореться.
 - Следите за тем, чтобы не обжечься во время или после использования устройства.
 - Не ставьте на прибор никаких предметов, кроме кастрюль. В случае непреднамеренного воспламенения или при наличии остаточного тепла после приготовления пищи они могут расплавиться или даже загореться.
 - Никогда не накрывайте прибор защитной тканью или брезентом, так как он может перегреться и сгореть
 - Следите за тем, чтобы кастрюля или сковорода всегда находилась по центру варочной панели. Дно посуды должно максимально закрывать варочную панель.
-  • **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность ожога! Рекомендуется использовать термостойкие перчатки или щипцы.
- Не прикасайтесь к внутренним частям устройства.
 - **Рекомендуется всегда отключать электропитание машины, если она не используется.**
 - **По завершении установки специалист по установке должен объяснить и продемонстрировать пользователю работу оборудования. Убедившись, что все понятно, он должен передать пользователю инструкцию, которая должна храниться у него.**

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Прибор с поврежденной стеклокерамической горячей панелью (трещины, разломы) ни в коем случае нельзя использовать, его необходимо немедленно отнести в авторизованный сервисный центр.
- Стеклокерамическую плиту нельзя использовать в качестве столешницы, так как непреднамеренное включение может привести к перегреву поддерживаемого предмета.
- Следите за тем, чтобы на стекло стеклокерамической плиты не падали твердые предметы, так как они могут повредить стекло в зависимости от типа удара.
- Во время приготовления пищи лучше не ставить на варочную панель кастрюли и/или сковороды и/или посуду таким образом, чтобы они частично закрывали часть варочной панели из нержавеющей стали, что позволит избежать перегрева стальной варочной панели.
- Сковороды с поцарапанным или поврежденным дном (избегайте эмалированного чугуна) могут повредить стеклокерамику.
- Песок или другие абразивные вещества могут повредить стеклокерамику.
- Не ударяйте сковородками о края стакана.
- Не ставьте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамике.
- Сахар, синтетические материалы и алюминиевая фольга не должны соприкасаться с конфорками, так как они могут вызвать трещины или другие изменения на стеклокерамике во время охлаждения. В этом случае немедленно выключите прибор и уберите предмет с горячей панели, соблюдая соответствующие меры предосторожности, чтобы не обжечься.

- Не используйте емкости из терракоты, закаленного стекла, пирекса или синтетических материалов: они могут быть повреждены или расплавиться, если их поставить на горячую плиту после использования.
- **ДЛЯ МОДЕЛЕЙ EVR:** Диаметр основания сковороды не должен быть менее 60 мм, иначе система может не определить сковороду, перегреть ручки и компоненты и нанести непоправимый ущерб системе
- Если стеклокерамика треснула или разбилась, прекратите начатую работу, отключите прибор от электросети и храните его в подходящем месте до тех пор, пока его не отремонтирует квалифицированный персонал.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Оборудование предназначено **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для использования с жаростойкой посудой, пригодной для контакта с пищей, всякое другое использование должно считаться несоответствующим назначению оборудования.
- Оборудование с повреждённой стеклокерамической пластиной (разломы, трещины, щели) не должно использоваться ни в коем случае, необходимо немедленно обратиться в авторизованный центр технической помощи.
- Плиту нельзя использовать как подставку, поскольку непреднамеренное включение плиты может повлечь перегрев стоящего на ней предмета.
- Принять меры, чтобы на стекло плиты не падали твёрдые предметы, поскольку, в зависимости от типа удара, они могут повредить стекло.
- Во время приготовления пищи желательно не размещать кастрюли и/или кухонную утварь на конфорке таким образом, чтобы они частично закрывали часть поверхности, изготовленную из нержавеющей стали, чтобы избежать перегрева стальной поверхности.
- Оборудование оснащено рядом фильтров для очистки воздуха на входе в электронные узлы, необходимо обеспечить периодическую очистку фильтров, а также принять меры, чтобы всасываемый воздух не имел высокого содержания жира (особенно если оборудование расположено вблизи фритюрниц, жарочных поверхностей или жаровен).
- Ни в коем случае не затруднять доступ воздуха в вытяжную секцию или вытяжной дымоход оборудования.
- Обратит внимание на то, чтобы не поворачивать ручку настенного выключателя более 5 раз в день, поскольку это может вызвать повреждение оборудования.
- Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.



- **ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАТЬ** варочную поверхность или индукционную конфорку, не отключив их предварительно от электросети: **ОПАСНО, высокое напряжение!**
- Варочная поверхность или индукционная конфорка должны открываться только квалифицированным и авторизованным персоналом.
- Если стеклокерамика треснет или разобьётся, прервать любую начатую работу, отсоединить индукцию от электрооборудования и положить её в подходящее место до того времени, когда она будет отремонтирована квалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции.

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инструкции по пуско-наладке оборудования, приведённые ниже, относятся к газовому и электрическому оборудованию с давлением подачи пропана/бутана (G30- G31) 30/37 мбар. Паспортная табличка со всеми справочными данными по оборудованию находится внутри шкафа внизу справа.

Изделия были проверены согласно приведённым ниже Европейским директивам:

- 2014/35 UE - Низкое давление (LVD)
- 2014/30 UE - Электромагнитная совместимость (EMC)
- 2015/863 UE - Rohs (Ограничение содержания вредных веществ)
- 1935/2004/UE - Материалы, контактирующие с пищей (MOCA)

и на соответствие особым эталонным нормам.

Заявление о соответствии

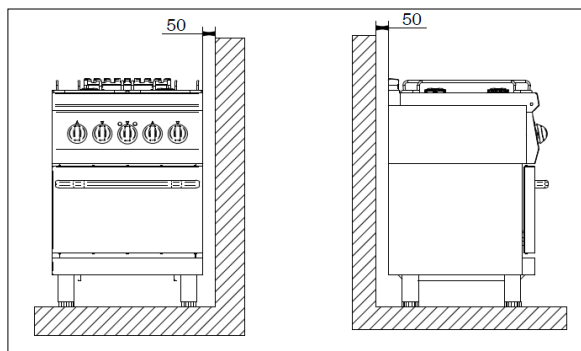
Изготовитель заявляет, что произведённое им оборудование соответствует вышеприведённым директивам ЕЭС и требует, чтобы установка происходила с соблюдением существующих норм, особенно в том, что касается дымоотводной системы и воздухообмена.

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Место установки

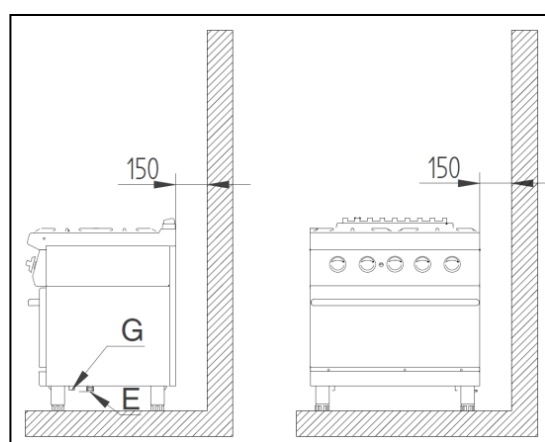
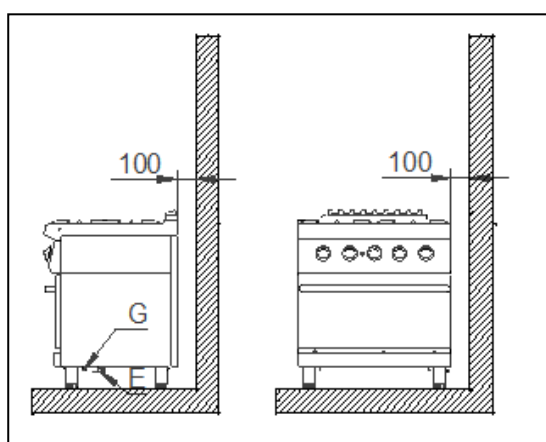
Рекомендуется устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении или под вытяжным колпаком. Оборудование может быть установлено отдельно или в один ряд с другим. В обоих случаях, если оборудование установлено около стены из горючих материалов, необходимо обеспечить минимальное расстояние, как показано на рисунке, размер которого зависит от серии оборудования. В случае невозможности соблюдения данного расстояния, необходимо обеспечить защиту (например, листы из огнеупорного материала), которая обеспечит температуру стен в пределах, предусмотренных нормами безопасности.

СЕРИЯ 600



СЕРИЯ 700 С2 – К7

СЕРИЯ 900 К4



Указания по установке

Операции по установке, возможные переделки под газ или напряжение, отличные от заданных, ввод в эксплуатацию комплекса оборудования и отдельных изделий, вентиляция, дымоотвод и возможные работы по техобслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя и с соблюдением существующих норм, в соответствии с приведёнными ниже положениями:

- Местным строительным и противопожарным законодательством
- Действующими правилами техники безопасности
- Указаниями фирмы-поставщика газа
- Предписаниями Международной электротехнической комиссии (МЭК)
- Предписаниями Пожарной охраны Италии (VVFF)

УСТАНОВКА

Предварительные операции

Извлечь оборудование из упаковки, убедиться в его целости, в случае сомнений, не использовать и обратиться к квалифицированным профессионалам.

Материалы, использованные для упаковки, соответствуют природоохранным нормам. Они могут безопасно храниться или быть переработаны согласно действующим нормативам той страны, для которой предназначено оборудование, в частности, нейлоновый мешок и полистирол.

Убедившись в целости оборудования, можно снимать защитную упаковочную плёнку. Аккуратно очистить внешние части машины тёплой водой с моющим средством при помощи тряпки, чтобы удалить все остатки клея, а затем насухо вытереть всё мягкой тканью. Если после этого останутся остатки клея, удалить их соответствующими растворителями (напр., ацетоном). **Никогда не использовать абразивные материалы.** Оборудование после установки должно быть выровнено при помощи допустимой регулировки ножек.

Напомним, что:

Отсутствие вентиляции может привести к повреждению устройства.

Для моделей TOP:

Установите оборудование на ровной поверхности, способной выдержать вес.

Настенные кронштейны должны быть термостойкими.

Не устанавливайте прибор над духовкой или посудомоечной машиной.

Не помещайте никаких препятствий между верхней частью и основанием устройства.

Электрическое подключение

Прежде чем подключить оборудование, необходимо проверить соответствие между установленным для него напряжением и напряжением в сети питания, чтобы убедиться в их совпадении. Если значения напряжения не соответствуют друг другу, то, если предусмотрена смена напряжения, нужно изменить схему подключения, как показано на электрической схеме. Клеммник находится за верхней панелью управления, доступ к нему открывается при ослаблении двух винтов, которыми закреплена панель. Не забудьте сперва пропустить провод через кабельный сальник.

В соответствии с международными нормами перед оборудованием в сети электропитания должно быть установлено многополюсное блокирующее устройство, обеспечивающее отключение от сети, с расстоянием между контактами, обеспечивающим полное отключение в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами монтажа.

Устройство должно быть установлено в непосредственной близости от светильника, должно быть одобрено по типу и иметь мощность, соответствующую поглощению оборудования (см. таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ).

Оборудование должно быть подключено к системе УРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ. Клемма для подключения находится рядом с входом силового кабеля и обозначена символом, показанным на рисунке.



При использовании автоматического выключателя остаточного тока необходимо соблюдать следующее:

- Согласно действующим нормативам, рассеянный ток для аппаратуры подобного рода может иметь значение 1mA без ограничения максимума на каждый кВт установленной мощности. Также необходимо заметить, что все аварийные выключатели для токов повреждения, имеющиеся на рынке, имеют допустимое отклонение тока срабатывания менее 50%, то есть нужно выбрать подходящий выключатель.
- Подсоединять только один аппарат к каждому выключателю.
- В некоторых случаях может быть, что оборудование после долгого простоя на складе, бездействия или в случае повторной установки, вызывает срабатывание аварийного выключателя во время пуска. Основная причина сводится к влажности изоляции. Проблема решается непродолжительным сухим нагревом в обход аварийного выключателя.



ВНИМАНИЕ! Все части, защищённые и опечатанные изготовителем, не могут быть отрегулированы установщиком, за исключением случаев, когда это оговорено особо.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети.

Следующие операции по уходу за оборудованием должны выполняться не реже одного раза в год специализированным персоналом. Рекомендуется заключить договор на уход за оборудованием.

- Проверить правильное функционирование всех управляющих и аварийных устройств;
- Проверить состояние питающего кабеля.

Некоторые неисправности и возможные методы их устранения

<i>Тип неисправности</i>	<i>Возможное решение</i>
Отсутствие нагрева (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить напряжение питания • Проверить состояние ТЭНа • Проверить переключатель /термостат
Контрольная лампа не горит (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить напряжение питания • Проверить состояние лампочки
Медленный и/или недостаточный нагрев (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить установки регулятора энергии и/или переключатель и/или термостат • Проверить состояние ТЭНов • Проверить количество приготавливаемой пищи

Серия EVR 700


<i>Тип неудачи</i>	<i>Возможное решение</i>
Оборудование не включается, свет не горит	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте подключение к сети • Проверьте защиту электрической системы
Индикатор работы (оранжевый) мигает каждые 0,5 секунды, но не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> • Пропавшая сковорода на гриле • Несовместимый поддон • Диаметр дна горшка слишком мал Горшок подлежит замене
Индикатор работы (оранжевый) горит, но нагрев отсутствует	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте состояние печатной платы • Проверьте состояние резисторов • Проверьте настройку антенны
Зеленый индикатор не горит, оранжевый индикатор горит при работающем нагревательном элементе	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте состояние зеленой лампы

Список неисправностей, на которые указывает индикатор работы

(мигание + пауза 3 секунды)

<i>мигает</i>	<i>причина</i>	<i>Действия</i>
•	Горшок не обнаружен	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что поддон подходит • Поместите сковороду в зону сигнализации об ошибках • Если первые два действия не помогли решить проблему, обратитесь в службу технической поддержки
••	Неисправная антенна	Позвоните в службу технической поддержки
•••	Неисправная карта	Позвоните в службу технической поддержки
••••	Перегрев платы	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что дымоход свободен • Убедитесь, что щели в нижней части приборной панели чистые и прозрачные • ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ТОЛЬКО С ПЕЧЬЮ: проверьте, работает ли вентилятор • Если вышеуказанные действия не подтвердились, обратитесь в службу технической поддержки
•••••	Неправильная настройка DIP-SWITCH	Позвоните в службу технической поддержки

ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

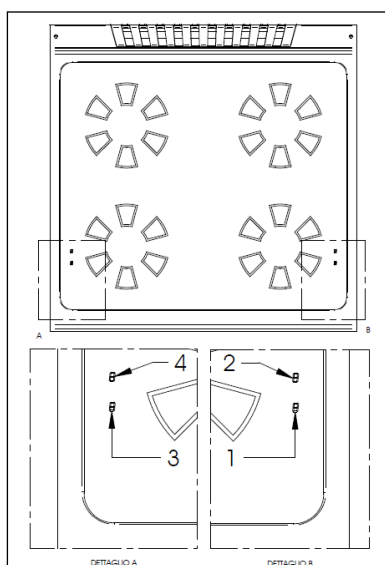
- 
ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАТЬ варочную поверхность или индукционную конфорку, не отключив их предварительно от электросети: **ОПАСНО, высокое напряжение!**
- Варочная поверхность или индукционная конфорка должны открываться только квалифицированным и авторизованным персоналом.
- Если стеклокерамика треснет или разобьётся, прервать любую начатую работу, отсоединить индукцию от электрооборудования и положить её в подходящее место до того времени, когда она будет отремонтирована квалифицированным персоналом.

Ниже приводится таблица с наиболее вероятными неисправностями и рекомендациями по их устранению.

Выявленная проблема	Вероятная причина	Возможное решение
Отсутствие нагрева – контрольная лампа включения не горит	Отсутствует питание	Проверить подсоединение к сети – проверить плавкие предохранители
	Убедиться, что ручка была повернута по часовой стрелке	Повернуть ручку
	Убедиться в правильной установке подходящей кастрюли	Установить кастрюлю правильно
	Неподходящая кастрюля	Поставить подходящую кастрюлю
	Кастрюля с диаметром дна менее 12 мм	Поставить подходящую кастрюлю
	Кастрюля установлена за пределами центра варочной зоны	Поправить положение кастрюли
	Неисправность оборудования	ВЫЗВАТЬ ПОМОЩЬ
Отсутствие нагрева – контрольная лампа включения горит	Кастрюля распознана неправильно, следовательно, нераспознана; малопроизводительная кастрюля	Поставить подходящую кастрюлю
	Засорилась система охлаждения	Убедиться, что входные и выходные отверстия для воздуха свободны
	Засор воздушного фильтра	Очистить или заменить воздушный фильтр
	Слишком высокая температура в помещении	Проверить, вытягивается ли горячий воздух (не выше 40°)
	Отсутствует одна фаза	Проверить плавкие предохранители
	Неисправность оборудования	Отключить оборудование от сети и вызвать техническую помощь
Никакой реакции при повороте ручки потенциометра	Неисправность потенциометра	Заменить узел

Выявленная проблема	Вероятная причина	Возможное решение
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – вентилятор включён	Засорилась система охлаждения	Убедиться, что входные и выходные отверстия для воздуха свободны
	Засор вентилятора	Очистить или заменить вентилятор
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – вентилятор выключен	Неисправность вентилятора	Отключить оборудование от сети и вызвать техническую помощь
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – после интенсивного использования	Перегрев катушки индуктивности или варочной зоны	Выключить оборудование – убрать кастрюлю – дождаться остывания зоны
	Пустая кастрюля	
	Кастрюля с перегретым маслом	
Мелкие металлические предметы (ложки – ножи) нагреваются, если их положить на варочную зону	Распознавание кастрюли за пределами калибровки	Связаться со службой технической помощи

Сигнализация о неисправностях на дисплее (3)



Короткое замыкание температурного датчика; слишком низкая температура катушки индуктивности (<math>< -50^{\circ}\text{C}</math>; мигание каждые 5 секунд)

Слишком высокая температура катушки индуктивности; выключение температурного датчика

Отсутствует кастрюля; кастрюля не обнаружена (слишком маленький диаметр)

Неподходящая кастрюля

<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Слишком высокая температура рассеивателя; короткое замыкание датчика рассеивателя
<input type="checkbox"/>	Слишком низкая температура рассеивателя; короткое замыкание датчика рассеивателя
<input type="checkbox"/>	Отсутствует или неисправен потенциометр
<input type="checkbox"/>	Электроника в порядке (в режиме ожидания), потенциометр в положении "0"
<input type="checkbox"/>	Отсутствует сигнал на внешний дисплей (не подсоединён, или включён SW 1/3)
<input type="checkbox"/>	Включение после отсоединения электрической цепи переменного тока (AC) фаза L1 и L3 < 150 V
<input type="checkbox"/>	Стандарт IO DEVICE 1 или 2 недоступен
<input type="checkbox"/>	Внимание, постоянный ток DC>350 mA (ошибка вентиляторов)
<input type="checkbox"/>	Вентилятор отсоединён или заблокирован (мигание на 5 секунд с момента включения, затем мигание на 1 секунду каждые 10 секунд)

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Электрическая индукционная варочная панель K6 SERIES

Прочная стальная рама, расположенная на четырех ножках, позволяющих регулировать высоту. Внешний корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Рабочая поверхность выполнена из стеклокерамики достаточной толщины для передачи тепла.

Зоны, предназначенные для приготовления пищи на конкретных сковородах, выделены.

Схема управления состоит из регулятора мощности, управляемого ручкой. Встроенная в управляющую электронику защита предохраняет индукционный компонент от повреждений. Различные защиты предохраняют генератор.

Варочная поверхность электроплиты (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6, K7 PERFORMANCE)

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Каждая конфорка имеет 7-позиционный переключатель, позволяющий изменять мощность от минимума до максимума; безопасность обеспечивается ограничителем температуры, расположенным внутри конфорки.

Электрическая конфорка выполнена из чугуна, нагревательный элемент, прикреплённый к её основанию, погружён в слой изоляционного материала.

Электрическая варочная поверхность из стеклокерамики (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6, K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE)

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте, в настольном исполнении. Наружная отделка выполнена из стали.

Варочная поверхность выполнена из стеклокерамики, она имеет достаточную толщину для передачи тепла, и на ней обозначены зоны, предназначенные для приготовления пищи.

Регулировка интенсивности нагрева производится посредством:

- (K4) термостата, который регулирует на стекле температуру специальных инфракрасных ТЭНов, расположенных под стеклокерамической пластиной. ТЭНы имеют двойной контур: один всегда работает, функция второго – вывести плиту на заданную температуру.
- (K6, K7) регулятора энергии, который меняет время работы специальных инфракрасных ТЭНов, расположенных под стеклокерамической пластиной.

Плита имеет защитный термостат с автоматическим перезапуском, защищающий стекло от перегрева.

Электрическая стеклокерамическая варочная панель с функцией распознавания кастрюль МОДЕЛИ СЕРИИ K7 PERFORMANCE

Прочная стальная рама, расположенная на четырех ножках, позволяющих регулировать высоту, в версии шкафа. Внешний корпус изготовлен из стали.

Столешница выполнена из стеклокерамики достаточной толщины для передачи тепла, а зоны приготовления выделены.

Наличие горшка обеспечивается антенной, установленной на нагревательном элементе и размещенной под стеклом, и управляется электронной платой, запрограммированной для этого.

Каждый нагревательный элемент оснащен автоматически сбрасываемым предохранительным термостатом, предотвращающим перегрев стекла.

Прибор оснащен термостатом, подключенным к зеленой лампочке, показывающей остаточную температуру на варочной панели.

В моделях с духовкой имеется вентилятор, поддерживающий температуру электронных компонентов, необходимую для правильной работы.

Интенсивность нагрева регулируется регулятором энергии, который изменяет время работы специальных инфракрасных нагревательных элементов, расположенных под стеклокерамической пластиной

Сплошная варочная поверхность электрическая СЕРИИ 700 (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 PERFORMANCE)

Сплошная варочная поверхность представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Варочная поверхность выполнена из специальной стали и имеет достаточную толщину для передачи тепла, также на ней обозначены зоны, предназначенные для приготовления пищи.

Регулировка интенсивности нагрева производится посредством термостата, который управляет временем работы специальных инфракрасных ТЭНов, расположенных под варочной поверхностью.

Электрическая варочная поверхность с квадратными конфорками (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE)

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте, в настольном исполнении. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Каждая конфорка поверхности оборудована 7-позиционным переключателем, который позволяет изменять мощность от минимума до максимума; безопасность обеспечивается ограничителем температуры, расположенным внутри конфорки.

Электрическая конфорка выполнена из чугуна, нагревательный элемент, прикреплённый к её основанию, погружён в слой изоляционного материала.

(МОДЕЛИ СЕРИЙ K7ERU) Плита оборудована поддоном под варочной поверхностью для сбора жидкостей, которые могут перелиться через край и попасть на рабочую поверхность.

Электрическая стеклокерамическая варочная панель с функцией распознавания кастрюль МОДЕЛИ СЕРИИ K4 PERFORMANCE

Прочная стальная рама, расположенная на четырех ножках, позволяющих регулировать высоту, в версии шкафа. Внешний корпус изготовлен из стали.

Столешница выполнена из стеклокерамики достаточной толщины для передачи тепла, а зоны приготовления выделены.

Присутствие горшка обеспечивается антенной, установленной на нагревательном элементе и размещенной под стеклом, и управляется электронной платой, запрограммированной для этого.

В моделях с духовкой имеется вентилятор, поддерживающий температуру электронных компонентов, необходимую для правильной работы.

Интенсивность нагрева регулируется с помощью термостата, который регулирует температуру на стекле специальных инфракрасных нагревательных элементов, расположенных под стеклокерамической пластиной. Нагревательные элементы оснащены двойным контуром: один работает постоянно, второй - при доведении прибора до температуры.

Прибор оснащен автоматически сбрасываемым предохранительным термостатом от перегрева стекла.

Электрическая статическая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6, C2)

Духовой шкаф и держатели решётки изготовлены из нержавеющей стали. Дно духовки выполнено из особой жаростойкой нержавеющей стали. Имеется, по запросу, модификация из литого чугуна, усиленная ребрением как сверху, так и снизу.

Съёмная решётка изготовлена из нержавеющей стали. Изоляция духового шкафа и дверцы обеспечена слоем жаростойкого керамического волокна.

Духовка оснащена термостатом, который позволяет регулировать температуру в интервале значений между 90°C и 300°C. Безопасность обеспечивается термостатом с ручным перезапуском.

Электрическая статическая духовка 2/1GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 PERFORMANCE, K4 PERFORMANCE)

Духовой шкаф и держатели решётки изготовлены из нержавеющей стали. Дно духовки выполнено из особой жаростойкой нержавеющей стали. Имеется, по запросу, модификация из литого чугуна, усиленная оребрением как сверху, так и снизу.

Съёмная решётка изготовлена из стального прутка, покрытого защитным слоем. Изоляция духового шкафа и дверцы обеспечена слоем жаростойкого керамического волокна.

Духовка оснащена термостатом, который позволяет регулировать температуру в интервале значений между 90°C и 300°C, а также переключателем типа тепловой обработки: только сверху, только снизу, сверху и снизу. Безопасность обеспечивается термостатом с ручным перезапуском.

Нагрев духовки осуществляется посредством защищённых ТЭНов, расположенных под днищем и над листовым рассеивателем под сводом духового шкафа.

Электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 PERFORMANCE)

Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали, а держатели решётки выполнены из стали. Дно духовки выполнено из особой жаростойкой нержавеющей стали. Имеется, по запросу, модификация из литого чугуна, усиленная оребрением как сверху, так и снизу.

Съёмная решётка изготовлена из стального прутка, покрытого защитным слоем. Изоляция духового шкафа и дверцы обеспечена слоем жаростойкого керамического волокна.

Духовка оснащена термостатическим газовым краном в безопасном исполнении, позволяющем регулировать температуру в интервале значений между 90°C и 300°C, а также переключателем типа тепловой обработки: только сверху, только снизу, сверху и снизу, также в сочетании с вентилятором. Вентилятор состоит из крыльчатки, которая приводится в действие валом электродвигателя. Безопасность обеспечивается термостатом с ручным перезапуском.

Нагрев духовки осуществляется посредством защищённых ТЭНов, расположенных под днищем и над листовым рассеивателем под сводом духового шкафа.

Электрическая индукционная варочная поверхность K7 PERFORMANCE и K4 PERFORMANCE SERIES

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Пластина изготовлена из стеклокерамики подходящей толщины для передачи тепла. Обозначены зоны, предназначенные для приготовления пищи при помощи специальных кастрюль для данного использования. Цепь управления состоит из регулятора мощности (потенциометра), управляемого посредством ручки. Встроенная в управляющую электронику защита обеспечивает защиту индукционного элемента от возможных повреждений. Различные виды защиты обеспечивают безопасность генератора.

Электрический индукционный "вок" (глубокая китайская сковорода)

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Полусферический резервуар из стеклокерамики подходящей толщины для передачи тепла, в который помещается сковорода типа "вок" для специального применения. Цепь управления состоит из регулятора мощности (потенциометра), управляемого посредством ручки. Встроенная в управляющую электронику защита обеспечивает защиту индукционного элемента от возможных повреждений. Различные виды защиты обеспечивают безопасность генератора.

Нейтральный шкаф

Для напольных модификаций без духовки имеются дверцы, закрывающие проём и создающие, таким образом, нейтральный шкаф.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ



ВНИМАНИЕ! Перед началом любых работ по замене частей убедиться, что оборудование отключено от электросети.

Замена электрической конфорки (все модели)

Для замены электрической конфорки, вначале отвинтить панель с ручками управления, ослабить крепёжную гайку конфорки; ослабить электрические провода подключения ТЭНа и снять конфорку с поверхности. Заменить деталь. Чтобы установить конфорку, действовать в обратном порядке.

Замена переключателя (все модели)

Для замены переключателя конфорки необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сместить её, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и приступить к замене детали. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

Замена ТЭНа стеклокерамической плиты(все модели)

Для замены ТЭНа отвинтить панель управления, ослабить крепёжные винты рамы и вынуть раму; ослабить электропровода подключения ТЭНа и вынуть ТЭН, держа открытую часть ТЭНа вверх. Заменить деталь. Для сборки действовать в обратном порядке.

Замена регулятора энергии стеклокерамической панели vetroceramica МОДЕЛИ СЕРИЙ К6 – К7 PERFORMANCE

Для замены регулятора энергии стеклокерамической панели необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сместить её, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и приступить к замене детали. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

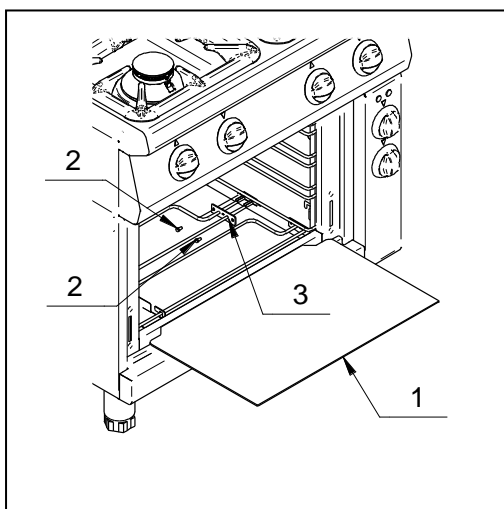
Замена нагревательного элемента стеклокерамической плиты (K7EVR)

Чтобы заменить резистор, снимите панель управления, ослабьте винты крепления рамы и снимите раму; ослабьте соединительные кабели резистора и снимите резистор, следя за тем, чтобы открытая часть резистора была направлена вверх. Затем установите деталь на место. Для сборки выполните действия в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ: При замене нагревательного элемента в модели духового шкафа рекомендуется работать сзади (если есть возможность передвинуть прибор) или демонтировать верхнюю часть со стеклом и установленными нагревательными элементами.

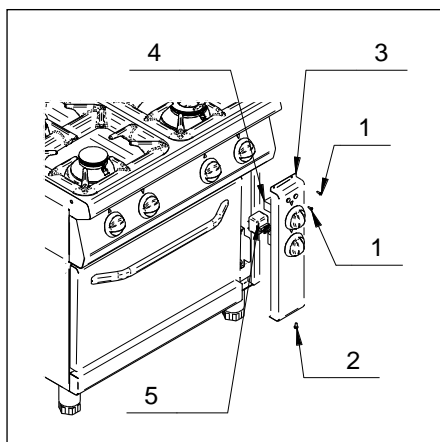
Регулятор энергии стеклокерамической плиты (K7EVR)

Чтобы заменить регулятор энергии стеклокерамического нагревательного элемента, открутите крепежные винты приборной панели, сдвиньте ее, затем отсоедините электропроводку заменяемого компонента, отсоедините электронную плату, установленную на регуляторе, и приступайте к замене компонента. По завершении замены соберите электронную плату на новом регуляторе и снова подсоедините электропроводку, руководствуясь схемой подключения.



ЭНы электрической духовки elettrico МОДЕЛИ СЕРИЙ K6– C2

Для замены ТЭНов духовки следует извлечь изготовленную из прутка решётку, дно (1) или верхний рассеиватель и держатели решётки. Затем необходимо отвинтить крепежные винты (2) ТЭНа (3), подлежащего замене, затем снять его с суппорта на другой стороне и извлечь вместе с проводкой, затем отсоединить.

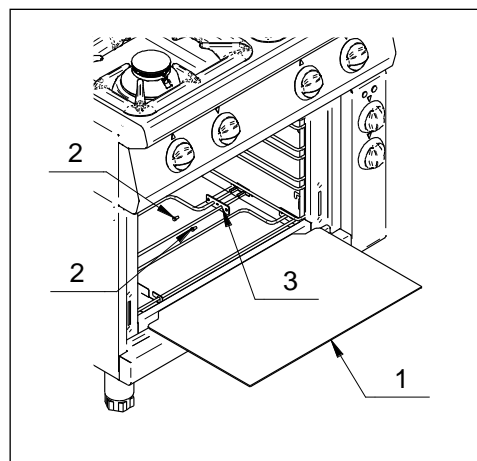


Электрические комплектующие электрической духовки МОДЕЛИ СЕРИИ C2 – СЕРИИ K7 PERFORMANCE

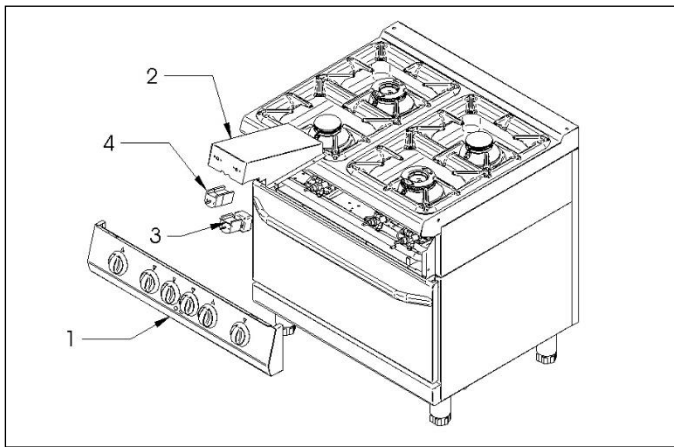
Для замены переключателя (4) и термостата (5) электрической вентилируемой духовки, необходимо отвернуть крепежные винты (1 и 2) панели управления (3), сместить её, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и заменить деталь. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

ТЭНы электрической статической духовки (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6 и C2) и вентилируемой духовки (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7)

Для замены ТЭНов духовки следует извлечь решётку, изготовленную из прутка, дно духовки (1) или верхний рассеиватель и держатели решётки. Затем необходимо отвинтить крепежные винты (2) ТЭНа (3) подлежащего замене, затем снять его с суппорта на другой стороне и извлечь вместе с проводкой, затем отсоединить.



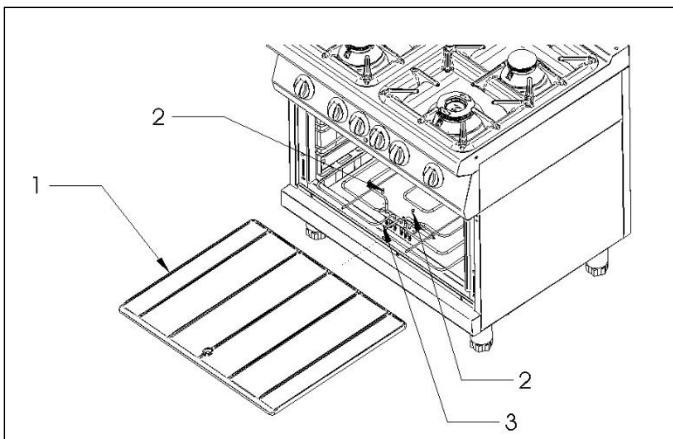
Электрические комплектующие электрической духовки **МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 – K4 PERFORMANCE**



Для замены переключателя (4) и термостата (3) электрической духовки, необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления (1) и защиты (2), сместить их, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и заменить деталь. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

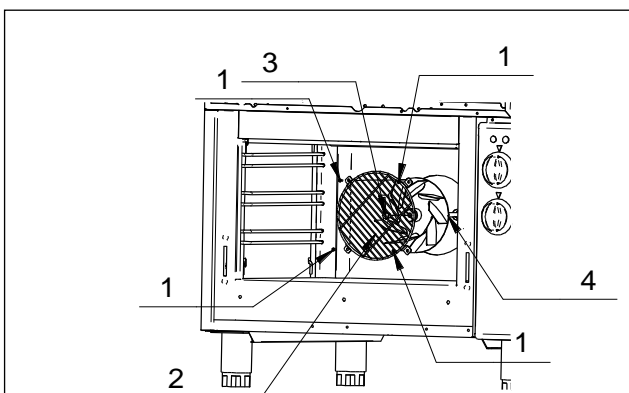
ТЭНы электрической духовки **МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 – K4 PERFORMANCE**

Для замены ТЭНов духовки следует извлечь изготовленную из прутка решётку, дно (1) или

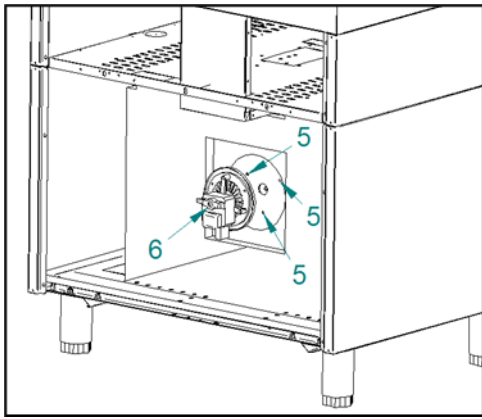


верхний рассеиватель и держатели решётки. Затем необходимо отвинтить крепёжные винты (2) ТЭНа (3) подлежащего замене, затем снять его с суппорта на другой стороне и извлечь вместе с проводкой, затем отсоединить.

Крыльчатка электрической вентилируемой духовки **МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 PERFORMANCE**



Для замены крыльчатки электрической вентилируемой духовки нужно ослабить крепёжные винты (1) защитной решётки (2), снять её, затем отвинтить стопорную гайку (3) вентилятора (4) и извлечь его. Заменить крыльчатку. При сборке действовать в обратном порядке.



Мотор электрической вентилируемой духовки

Для замены мотора электрической вентилируемой духовки необходимо сначала действовать так, как описано в предыдущем параграфе, т.е. снять крыльчатку, а затем получить доступ к задней стенке духовки, сняв заднюю панель оборудования. После отсоединения электропроводки, отвинтить крепёжные винты (5), которые удерживают мотор на опоре, и извлечь мотор (6) из суппорта.

Потенциометр и светодиоды индукции

Для замены потенциометра и светодиодов индукционной плиты необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сдвинуть её, затем отсоединить электропроводку от части, требующей замены, и заменить эту часть. Произведя замену, вновь подключить проводку, в соответствии с электросхемой.

Компоненты индукционной плиты

Любая замена электронных компонентов должна производиться на предприятии. В случае неисправности генератора, просим сообщить об этом в службу технической помощи.

Электронная плата управления

Для замены платы управления необходимо открутить винты, крепящие приборную панель, сдвинуть ее, затем отсоединить электропроводку компонента, подлежащего замене, отсоединить электронную плату, установленную на регуляторе, и приступить к замене компонента. По окончании замены установите плату на регулятор и снова подключите электропроводку, руководствуясь схемой подключения.

Электронная плата управления

Для замены платы управления необходимо открутить винты, крепящие приборную панель, сдвинуть ее, затем отсоединить электропроводку компонента, подлежащего замене; плата расположена за приборной панелью на кронштейне, который ее поддерживает, и приступить к замене компонента. По завершении замены соберите плату и снова подсоедините электропроводку, руководствуясь электрической схемой.

Вентилятор охлаждения платы и реле управления (EVR с печью)

Чтобы заменить вентилятор охлаждения и/или реле управления вентилятором, необходимо открутить крепёжные винты панели приборов, сдвинуть ее, затем отсоединить электропроводку заменяемого компонента, открутить крепёжные винты компонента и приступить к его замене. После этого соберите компонент и снова подключите проводку, руководствуясь электрической схемой.

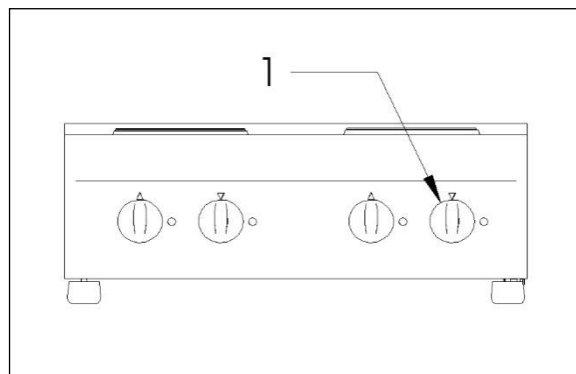
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Электрические конфорки (все серии)

Для включения конфорки электрической плиты действовать следующим образом:

- Повернуть ручку (1) в желаемое положение; зажжётся зелёная контрольная лампа, сигнализируя о включении конфорки.

Рекомендуется включать конфорку на максимальную температуру, чтобы сразу же достичь желаемой температуры, оставив ручку в этом положении на несколько минут; затем повернуть ручку в желаемое положение. Чтобы выключить конфорку, вернуть ручку в положение **0**.



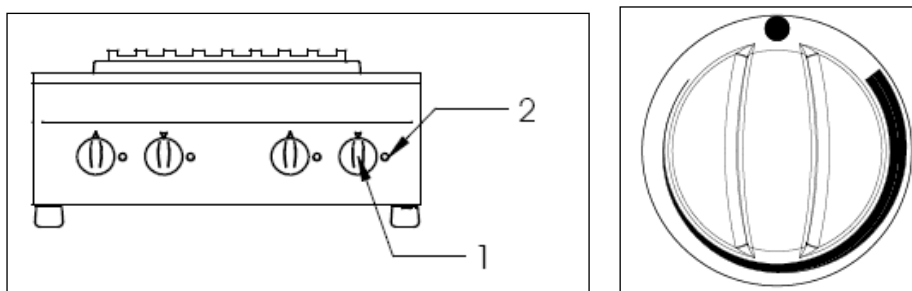
Позиция [№]	Использование
0	Конфорка выключена
1	Поддержание температуры
2	Приготовление малого количества пищи
3	Приготовление большого количества пищи
4	Приготовление пищи на средней температуре
5	Приготовление пищи при высокой температуре
6	Начало приготовления пищи

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Теплоизоляция оборудования и возможные остатки жиров после обработки могут вызвать появление дыма и/или пара, которые не являются вредными для здоровья. Поэтому рекомендуется **ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ** избыточно нагреть пустую плиту (без кастрюль) на время, не превышающее **10 минут**, при установленном максимальном нагреве, проветривая помещение во время этой первой операции.

Кроме того, при работе плиты во время первого включения, может появиться едкий кислый запах или запах гари, который исчезнет после последующих двух или трёх включений.

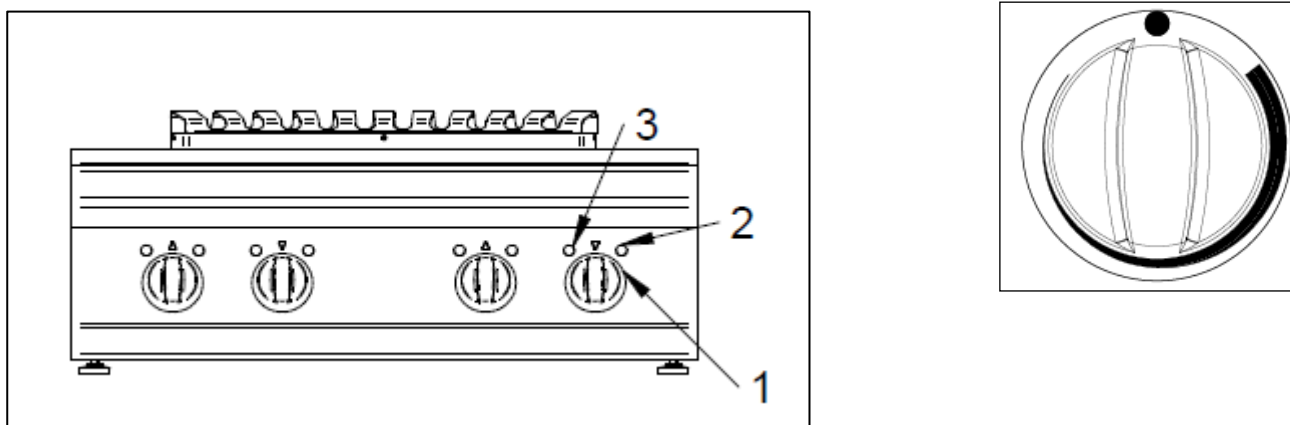
Кухонные стеклокерамические электроплиты МОДЕЛИ СЕРИЙ К7



Для включения конфорки действовать следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение; зажжётся контрольная лампа (2) сигнализируя о включении выбранной конфорки (включённая зона станет красной на стеклокерамической поверхности). Данная ручка соединена с регулятором энергии, при её повороте плита включается. В зависимости от положения ручки, конфорка работает циклично, включаясь и выключаясь, чтобы сохранить постоянной температуру излучения. С утолщением закрашенной линии на ручке увеличивается продолжительность включения относительно времени выключения. На участке между концом самого утолщённого участка линии и индикатором конфорка постоянно работает на максимальной развиваемой мощности;
- Чтобы избежать опасных и неконтролируемых увеличений температуры, плита оборудована предохранительным термостатом с автоматическим перезапуском, который срабатывает при заданной температуре.

Электрические стеклокерамические варочные панели K7EVR



Перед первым использованием

Очистите устройство влажной тканью, затем тщательно высушите. Не используйте чистящие средства, которые могут вызвать ненормальное окрашивание стекла.

Чтобы включить плиту, выполните следующие действия:

- поверните ручку (1) в нужное положение; загорится оранжевая контрольная лампа (2), указывающая на то, что выбранная конфорка включена (на стеклокерамической варочной панели освещенная зона станет красной), через некоторое время загорится также зеленая контрольная лампа (3), указывающая на наличие тепла на стекле конфорки.

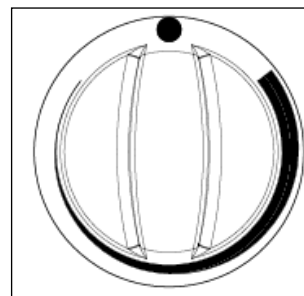
Эта ручка связана с регулятором энергии; ее поворот включает прибор. В зависимости от положения, пластина циклически включается и выключается для поддержания постоянной температуры излучения. По мере увеличения площади на ручке время включения увеличивается по сравнению с временем выключения. Между границей максимальной площади и индикатором плита всегда работает на максимальной мощности. Повернув ручку (1) зоны по часовой стрелке, конфорка включится независимо от наличия или отсутствия сковороды. Эта функция позволяет протестировать, *разогреть* и отрегулировать зону перед использованием. Таким образом, электронная система будет работать в обход, пока система не обнаружит кастрюлю, установленную на варочной поверхности, и только с этого момента система обнаружения начнет работать нормально.

- Чтобы избежать опасного и неконтролируемого повышения температуры, прибор оснащен предохранительным термостатом с автоматическим сбросом, который срабатывает при достижении заданной температуры.
- Во время работы на плате действует контроль температуры. Если температура платы превышает 100°C, срабатывает защита, и главное реле отключается, подавая соответствующие сигналы ошибки высокой температуры (4 вспышки).

Электрические стеклокерамические плиты K4EVR

Чтобы включить плиту, выполните следующие действия:

- Поверните ручку в нужное положение; загорится пилотная лампочка, указывающая на то, что выбранная конфорка включена (на стеклокерамической варочной панели освещенная зона станет красной). Эта ручка связана с термостатом; при ее повороте прибор включается. Благодаря термостатическому контролю, который обеспечивает непрерывную регулировку, температура излучения поддерживается постоянной. При увеличении площади на ручке температура, достигаемая нагревательным элементом, повышается.
- Чтобы избежать опасного и неконтролируемого повышения температуры, прибор оснащен предохранительным термостатом с автоматическим сбросом, который срабатывает при достижении заданной температуры.
- При снятии кастрюли автоматический контроль наличия кастрюли отключается после 10-секундного ожидания, что позволяет перемещать кастрюли без немедленного отключения нагревательного элемента.
- Если по какой-то причине подача электроэнергии прервется, когда сковорода находится в одной из зон нагрева, ее необходимо извлечь примерно на 5 секунд, когда питание восстановится, после чего зону нагрева можно снова включить.




ДЛЯ ВСЕХ СЕРИЙ



ВНИМАНИЕ! Датчик обнаружения сковороды реагирует на металл. Поэтому не следует класть металлические предметы на зоны нагрева.



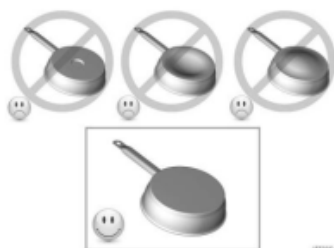
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте оборудование только под присмотром. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

 **ВНИМАНИЕ!** После выключения прибора конфорка еще некоторое время остается горячей, о чем свидетельствует зеленый индикатор на приборной панели (3), который горит до тех пор, пока температура на конфорке не упадет ниже 60°C.

Пока горит индикатор остаточного тепла, не прикасайтесь к конфорке и не ставьте на нее термочувствительные предметы: есть риск ожогов или возгорания.

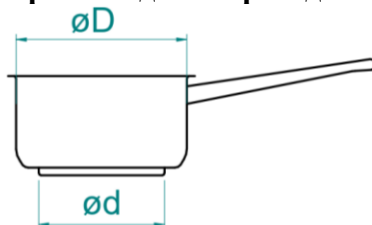
КАСТРЮЛИ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Каждый нагревательный элемент оснащен датчиком, соответствующим его диаметру, используемые сковороды должны располагаться в центре зоны и соответствовать диаметру огня, чтобы коэффициент полезного действия был как можно выше, функциональность, а также внутренняя и окружающая температура были как можно ниже.



Диаметр основания поддона ($\varnothing d$) никогда не должен быть меньше 20 процентов диаметра огня, иначе система может не определить поддон, перегреть ручки и компоненты и нанести непоправимый ущерб системе.

ВНИМАНИЕ: Не используйте горшки с диаметром дна менее 6 см.



Система обнаружения горшков позволяет использовать любые металлические горшки:

- Железо
- Сталь
- Нержавеющая сталь
- Состав
- Алюминий
- Медь
- Чугун
- Эмалированные стали

Из соображений безопасности он не признает другие материалы, кроме этих, а также меньшие диаметры, чтобы избежать случайного воспламенения от ложек, половников и т.п.

Перед установкой посуды убедитесь, что она совместима с инфракрасной системой приготовления пищи. Из-за высоких температур неподходящая посуда может нанести непоправимый вред варочной панели, человеку или самой посуде. При покупке рекомендуется убедиться, что посуда соответствует, по крайней мере, следующим условиям:

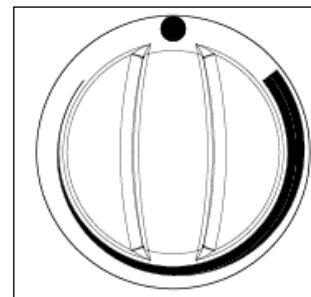
Избегайте использования сковородок с неидеально плоским дном

Сплошная электрическая варочная панель МОДЕЛИ СЕРИИ К7

Для включения конфорки панели действовать следующим образом:

повернуть ручку в желаемое положение; зажжётся контрольная лампа, сигнализируя о включении выбранной конфорки.

Данная ручка соединена с термостатом, при её повороте плита включается.



ДЛЯ ВСЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

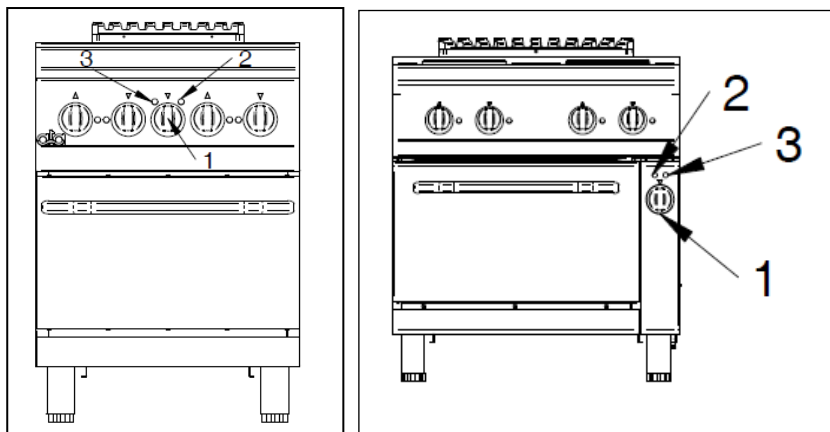


ВНИМАНИЕ! Пользоваться оборудованием только под наблюдением. Никогда не позволять плите работать вхолостую. Для достижения наилучших результатов приготовления пищи рекомендуется пользоваться кухонной утварью с плоским и очень толстым дном, таким образом можно также достичь экономии электроэнергии. Поскольку ТЭНы, обеспечивающие нагрев конфорки, работают быстро, нет необходимости держать конфорку постоянно на максимальной температуре, поэтому во время перерывов в работе и ожидания рекомендуется поставить ручку на минимум (даже выключить конфорку, если предполагается продолжительный перерыв в работе).



ВНИМАНИЕ! После выключения плиты конфорка остаётся горячей в течение некоторого времени, следует быть крайне осторожными при помещении на плиту чего бы то ни было.

Электрическая статическая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ К6 – С2)

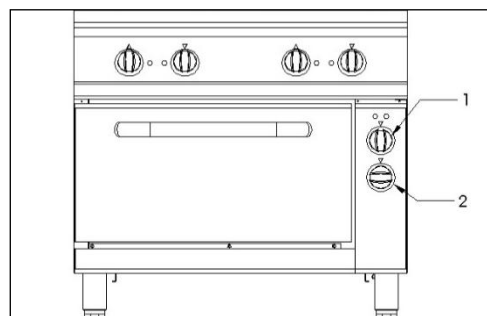








- Отрегулировать термостатом (1) желаемую температуру приготовления пищи, зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа (2) горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая (3) гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру.
- Для выключения вернуть ручку в положение 0.

Электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИИ К7)

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:





- повернуть ручку (1) в желаемое положение;



Позиция [N°]	Использование
	Духовка выключена
	Духовка выключена
	Духовка выключена
	Вентилятор и нагрев снизу
	Нагрев снизу
	Вентилятор и нагрев сверху
	Нагрев сверху

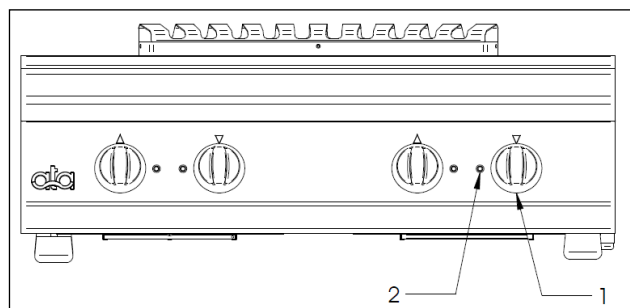
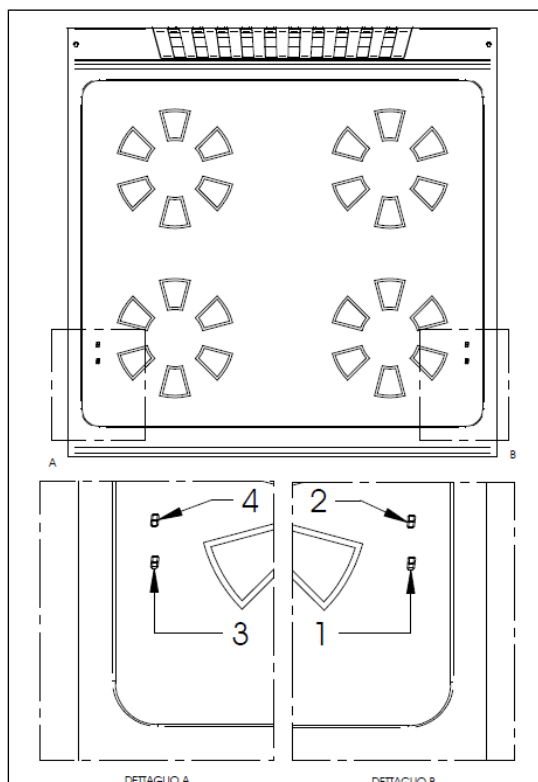
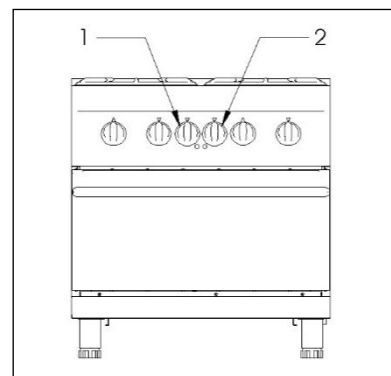
- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;
- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение **0**.

Электрическая статическая духовка 2/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ К7 – К4)

	ВЫКЛЮЧЕННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ		НИЖНИЙ ОБЖИГ
	ПОЛНОЕ ОТОПЛЕНИЕ		ГРАТИРОВКА

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение: полный нагрев, нагрев снизу, нагрев сверху
- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;
- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение 0.

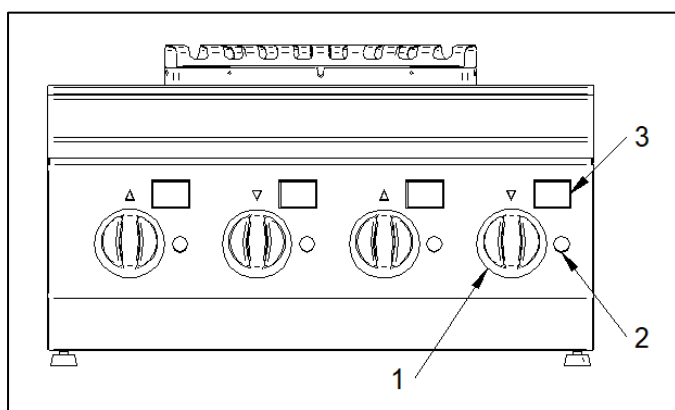


Индукционные плиты

Для включения рабочей поверхности индукционной электроплиты действовать следующим образом:

- Повернуть ручку (1), загорится зелёная контрольная лампа (2), сигнализируя о наличии напряжения на оборудовании.
- Поставить кастрюлю или сковороду, которую предполагается нагреть, поместив её по центру варочной зоны, под которой находятся индукторы.
- Повернуть ручку (1) по часовой стрелке для включения питания; под стеклом засветится светодиод, который сигнализирует о требуемом уровне мощности (по шкале от 1 до 9, также индикация возможных неисправностей).
- Светодиод под стеклом при отсутствии кастрюли начнёт мигать.
- Выбрать желаемую мощность поворотом ручки (1). Поворот по часовой стрелке позволяет регулировать мощность от минимума до максимума, как показано на шелкографии ручки. Первые ступени вращения ручки соответствуют низким уровням мощности.
- Процесс нагрева начнётся, как только установится контакт между дном кастрюли и рабочей поверхностью.
- Для выключения плиты, вернуть ручку в положение 0.

- Когда кастрюлю ненадолго снимают с плиты, индуктор не отдаёт мощности, и когда кастрюлю ставят обратно, индуктор сразу же начинает работать на той же мощности, которая была выбрана ранее.
- После выключения плиты, вентилятор будет продолжать работать до тех пор, пока температура генератора не достигнет температуры окружающей среды.
- Если варочная поверхность находится в режиме ожидания, включается поиск кастрюли, на дисплее отображается символ **U**, а десятичная точка показывает, отдаётся ли мощность (через одну минуту включается режим сохранения энергии, и поиск начинается каждые 5 секунд). В момент обнаружения кастрюли дисплей переходит на отображение цифр (1-9)






Индукционные варочные панели K6 SERIES

Чтобы включить рабочую поверхность индукционной варочной панели, выполните следующие действия:

- Поверните ручку (1), загорится зеленая лампа (2), указывающая на наличие напряжения на оборудовании.

- Расположите по центру варочной зоны, под которой находятся индукторы, сковороду, которую вы хотите нагреть.
- Поверните ручку (1) по часовой стрелке, чтобы включить питание; на приборной панели загорится светодиод (3), указывающий на необходимый уровень мощности (по шкале от 1 до 9 и сигнализирующий о любых неисправностях).
- Светодиод начинает мигать при отсутствии сковороды.
- Выберите нужную мощность, повернув ручку (1). Вращение по часовой стрелке обеспечивает регулировку от минимума до максимума, как указано сериграфией на ручке. Первые градусы поворота соответствуют низкой мощности.
- Процесс нагрева начнется, как только дно сковороды соприкоснется с рабочей поверхностью.
- Чтобы выключить плиту, поверните ручку обратно в **положение 0**.
- Прибор оснащен функцией BOOSTER, и при активации только одной из зон соответствующего стекла на уровне мощности 9 индуктивность передает максимум 3 кВт на нагреваемую сковороду. ПРИМЕЧАНИЕ: для достижения этого эффекта другая зона должна быть на уровне 0.
- С другой стороны, если используются обе зоны соответствующего стекла, на дисплее будет отображаться максимальный уровень 7.
- Когда плита снимается на короткое время, индуктор не подает энергию, а когда его снова устанавливают, он сразу же начинает работать с той же мощностью, которая была выбрана ранее.
- После выключения плиты вентилятор будет работать до тех пор, пока температура генератора не достигнет комнатной.
- Если варочная панель находится в режиме ожидания, начинается поиск сковороды, на дисплее отображается символ **U**, а десятичная точка показывает, подается ли электроэнергия (через минуту включается экономичный режим, и поиск начинается каждые 5 секунд). Как только сковорода будет обнаружена, дисплей переключится в цифровой режим (1-9)

-  **ВНИМАНИЕ!** Использовать оборудование только под наблюдением. Индукционное оборудование для приготовления пищи может использоваться исключительно со сковородками/кастрюлями с дном, пригодным для индукции, которые можно приобрести у производителей/дистрибьюторов традиционных кастрюль.
- **Никогда не использовать индукционные системы для нагрева другой посуды для приготовления пищи, как если бы она была пригодна для индукции!**
-  **ВНИМАНИЕ!:** некоторые части генератора остаются под напряжением, даже когда плита выключена.
-  **ВНИМАНИЕ!:** НИКОГДА не открывать индукционные генераторы. Опасно, высокое напряжение!

Процесс приготовления пищи

В отличие от традиционных способов приготовления пищи, пользователь должен действовать аккуратно, с особым вниманием к следующим возможным обстоятельствам.

Данная система обладает очень высокой способностью накапливать тепло. Когда степень нагрева изменяется при помощи ручки, пища в течение непродолжительного времени достигает установленной температуры. Пустые кастрюли и сковороды нагреваются очень быстро, затем они готовы для жарки или варки. Установить мощность нагрева в зависимости от желаемого метода приготовления пищи.

Установить желаемую мощность поворотом ручки. Посуда должна находиться в центре варочной зоны.

При нагреве масла или жира постоянно контролировать посуду, чтобы избежать перегрева или воспламенения масла или жира.

Процесс приготовления пищи прерывается выключением оборудования.

Посуда

Индукционная плита правильно работает с любой посудой, предназначенной для индукции, изготовленной из железа, чугуна или феррохрома, вся вышеперечисленная посуда может быть также эмалированной.

Генератор воспринимает все вышеперечисленные типы посуды и приспосабливается к ним в реальном времени для отдачи приблизительно одинаковой мощности. Посуда должна иметь диаметр дна более 12 см. также дно должно быть плоским, однако, посуда с диаметром дна более 26 см может иметь несколько сниженную производительность.

Генератор не принимает посуду с перечисленными ниже характеристиками.

Посуда, которой нельзя пользоваться:

- Диаметр менее 12 см.
- С дном из алюминия, бронзы, меди.
- Керамическая или стеклянная посуда.
- Посуда с искривлённым дном или на ножках

Нормы безопасности для пользователя

- **Нагретая зона (стеклокерамика) нагревается вследствие нагрева дна посуды.** Чтобы избежать ожогов, не трогать нагретую зону.

- Во избежание перегрева дна пустой посуды для приготовления пищи, избегать случайного нагрева дна посуды.
- При одновременном приготовлении пищи в нескольких кастрюлях/сковородках, обращать внимание, чтобы их ручки не соприкасались, а также находились, по возможности, за пределами наведённого электромагнитного поля: ручки могут значительно нагреться, в зависимости от их материала!
- Донья посуды должны всегда находиться на некотором расстоянии одно от другого и не должны соприкасаться.
- Опасность ожога! Рекомендуется использовать атермическую перчатку или прихватки.
- Выключать варочную поверхность, когда необходимо снять посуду на некоторое время. Так можно избежать автоматического включения процесса нагрева, как только посуда будет поставлена обратно на варочную зону. Таким образом, можно избежать непреднамеренного нагрева, то есть человек, желающий использовать индукционную плиту, должен будет включить процесс нагрева при помощи поворота ручки регулятора по часовой стрелке.
- Не прокладывать бумагу, картон, ткань и т.п. между дном посуды и нагретой зоной, поскольку эти материалы могут воспламениться.
- Поскольку металлические предметы нагреваются очень быстро при контакте с включённой зоной нагрева, не ставить и не класть на варочную поверхность никаких других предметов, кроме посуды (например, закрытых консервных банок, алюминиевой фольги, столовых приборов, украшений, часов и т.п.).
- Не класть банковских и телефонных карт, магнитофонных кассет или других намагничивающихся предметов на индукционную стеклокерамическую поверхность.
- Индукционная система обладает собственной системой вентиляции и охлаждения. Не допускать, чтобы щели для притока и выпуска воздуха закупоривались какими-либо предметами (например, тканью). Это может вызвать перегрев и, вследствие этого, выключение модуля.
- Избегать попадания жидкостей в оборудование и проливания воды или блюд через край посуды. Не мыть варочную поверхность струёй воды под напором.
- В случае, если стеклокерамическая пластина в варочной зоне треснула или раскололась, необходимо выключить плиту и отключить её электропитание. Не трогать внутренние части и/или комплектующие индукционного модуля.
- Ни в коем случае не мыть струёй воды под напором.
- Не трогать никаких деталей внутри оборудования.
- Лицам с электрокардиостимуляторами или иными металлическими приспособлениями рекомендуется обратиться к своему врачу для выяснения, можно ли им находиться вблизи индукционной варочной плиты.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по чистке, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для

чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислотными средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаваться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Для чистки духовки следует вынуть решётку из прутка, верхний рассеиватель, держатели решётки, и мыть их тёплой водой, нейтральным моющим средством и соответствующим инструментом; всё споласкивается водой и хорошо высушивается. В конце все компоненты ставятся на места, при этом следует внимательно и аккуратно поставить их в свои сёдла.

Чистка стеклокерамической поверхности идентична чистке стеклянной поверхности. Не использовать коррозионных или абразивных моющих средств, таких, как спрей для духовки, для гриля, тряпки для гриля, чистящий порошок или абразивные губки.



ВНИМАНИЕ: Перед очисткой необходимо дать стеклокерамической поверхности остыть. Зеленый индикатор на приборной панели должен быть выключен (если прибор находится под напряжением). **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ**

Остатки моющих средств должны быть удалены влажной тряпкой из зоны приготовления пищи, поскольку при нагреве они могут вызвать коррозию.

Советы по чистке стеклокерамики:

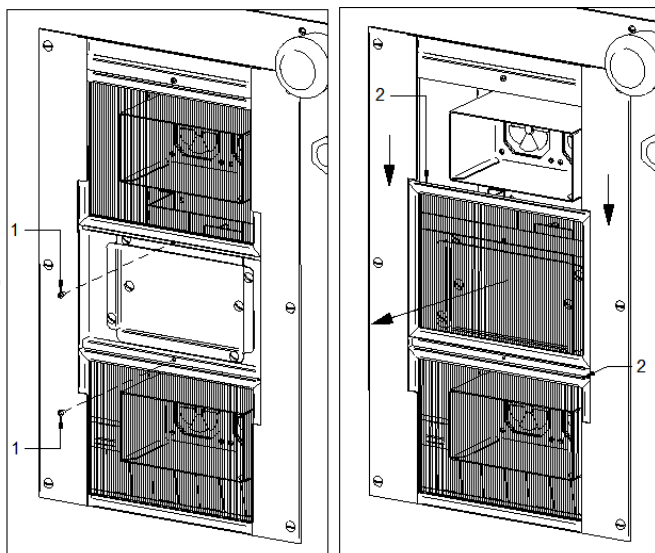
<i>Тип загрязнения</i>	<i>Рекомендуемый материал для чистки</i>
Лёгкое загрязнение без сухих остатков	Влажная ткань.
Пятна жира (соусы, супы, растительное масло...)	Чистить неабразивным средством, удаляющим жир.
Липкое загрязнение.	Неабразивное моющее средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Остатки накипи и вода	Удалить уксусом, чистящая паста или подобное средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Натёки сахара, пищи, пластика, алюминия	Сразу соскоблить скребком (бритвенное лезвие), почистить чистящей пастой, затем почистить

влажной тканью. Если зона с этим типом загрязнения остынет, стеклокерамика может испортиться.

ОЧИСТКА ИНДУКЦИОННЫХ ПРИБОРОВ



ВНИМАНИЕ! Перед чисткой надо дать остыть стеклокерамической поверхности.



Не забывайте периодически очищать фильтр, установленный на воздухозаборнике. Рекомендуется очищать фильтр, чтобы избежать неприятных блокировок оборудования вследствие избыточной температуры. Для этого следует отвернуть стопорный винт (1), затем сдвинуть фильтр (2), чтобы вынуть его из гнезда, как показано на том же рисунке, а затем очистить его выбиванием, если единственным загрязнением является пыль, или рекомендуется промыть его горячей водой с нейтральным моющим средством, если загрязнение более стойкое. В подобном случае, рекомендуется хорошо высушить

фильтр перед установкой его на место. Для установки фильтров выполнить операции в обратном порядке.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой.



ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.


Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Dati tecnici indicativi.

Sous réserve de modifications techniques.

We reserve the right to make technical changes.

Technische Änderungen vorbehalten.

Datos técnicos orientativos.

Технические данные приведены в качестве примера.

Codice: K49857

Rev. 2 – 03/25

Viale del Progresso 20 Z.I. – I-35026 CONSELVE (PD) –
Ph. +39 049 9500555 – mail@atasrl.com

بالنسبة للتخلص من المعدات المهملة، يرجى استخدام أنظمة التجميع المنفصلة المتوفرة في كل بلد من بلدان الاستخدام، أو اتصل بالوكيل الخاص بك إذا قمت بشراء منتج مكافئ.

من خلال الاستخدام الفعال لخدمات التجميع، يمكنك المساهمة في إعادة استخدام الأجهزة الكهربائية/الإلكترونية المهملة وإعادة تدويرها وتثمينها، مع حماية البيئة والصحة.

يؤدي التخلص غير المصرح به من المنتج إلى فرض عقوبات إدارية وفقاً للتشريعات الحالية. تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في تعديل خصائص المعدات المعروضة في هذا المنشور دون إشعار مسبق.

بيانات فنية إرشادية.

الرمز: K49857

التنقيح 2 - 25/03

- Viale del Progresso 20 Z.I. - I-35026 CONSELVE (PD)
هاتف +39 049 049 5559 - mail@atasrl.com

لتنظيف الفرن، أخرجي الشبكة القضيبيّة والناشر العلوي وحاملات الشبك ونظفيها بالماء الدافئ ومنظف محايد وأداة مناسبة؛ اشطفيها وجففيها جيداً. عند الانتهاء، استبدل جميع المكونات مع الحرص على إدخالها بعناية في أماكنها. إن تنظيف سطح السيراميك الزجاجي مماثل لتنظيف السطح الزجاجي. لا تُستخدم مواد التنظيف المسببة للتآكل أو الكاشطة مثل رذاذ فرن الشواء، أو قماش الشواء، أو مسحوق التنظيف أو الإسفنج الكاشطة.



تنبيه: قبل التنظيف، يجب ترك سطح السيراميك الزجاجي ليبرد. يجب إطفاء ضوء المؤشر الأخضر الموجود على لوحة العدادات (عندما يكون الجهاز يعمل). خطر الحروق

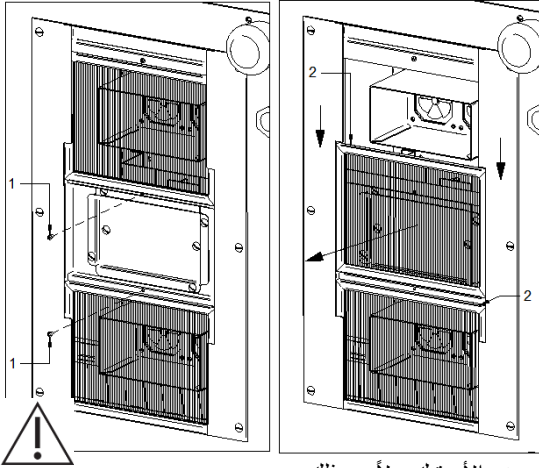
يجب مسح بقايا المنظفات من منطقة الطهي بقطعة قماش مبللة، لأنها قد تتآكل بسبب التسخين. ناصح حول تنظيف الزجاج والسيراميك:

مواد التنظيف الموصى بها	نوع التراب
قماش رطب.	اتساخ خفيف بدون بقايا جافة.
ثم نظف بمزيل الشحوم غير الكاشط.	بقع الشحوم (الصلصات والحساء والزيت...)
منظف غير كاشط وتنظيف المنطقة بقطعة قماش مبللة.	أوساخ لزجة.
أزليها بالخل أو منظف كريمي أو ما شابه ذلك وامسحي المنطقة بقطعة قماش مبللة.	بقايا الجير والماء
اكشطها على الفور باستخدام مكشطة (شفرة حلقة)، ونظفها بمنظف كريمي وامسحيها بقطعة قماش مبللة. إذا بردت المنطقة بهذا النوع من الأوساخ، فقد يتلف السيراميك الزجاجي.	قشور السكر، والطعام، والبلاستيك، والألومنيوم

تنظيف الأجهزة الحثية



تنبيه! يُترك السيراميك الزجاجي ليبرد قبل التنظيف.



تذكر تنظيف الفلتر عند مدخل الهواء بشكل دوري. سيكون من الجيد تنظيف الفلتر لمنع حدوث انسداد مزعج بسبب درجة الحرارة الزائدة. للقيام بذلك، قم بفك البرغي (1) الذي يعمل ككتلة، ثم قم بتحريك الفلتر (2) لاستخراجه من مكانه كما هو موضح في نفس الشكل، ونظفه بمجرد طرفه، إذا كانت الأوساخ عبارة عن غبار فقط، بينما ننصح بتنظيفه بالماء الدافئ والمنظف المحايد، إذا كانت الأوساخ أكثر عناداً. في هذه الحالة، يوصى بتجفيف الفلتر جيداً قبل إعادة تجميعه. لإعادة تجميع المرشحات، قم بإجراء العملية العكسية لما سبق.

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن، يُنصح بفصل أي مصدر طاقة ومسح جميع الأسطح الفولاذية بقطعة قماش مبللة بزيت الفازلين لنشر طبقة واقية وتهوية المكان من وقت لآخر.

تحذير: لا تستخدم أبداً المواد والمنظفات والمحاليل التي تحتوي على الكلور أو مشتقاته. لإزالة أي آثار للترسبات الكلسية، لا تستخدم مستحضرات تحتوي على الملح أو حمض الكبريتيك، ويمكن العثور على منتجات مناسبة في السوق أو يمكن استخدام محلول مخفف بحمض الأسيتيك بدلاً من ذلك. لا تستخدم السوائل القابلة للاحتراق لتنظيف المعدات

الأعطال

إذا لم يتم تشغيل الجهاز لسبب ما أو تم إيقاف تشغيله أثناء التشغيل، تحقق من أن مصدر الطاقة وعناصر التحكم مرتبة بشكل صحيح؛ إذا كان كل شيء على ما يرام، اتصل بالخدمة.

معلومات عن المعدات الكهربائية والإلكترونية المستخدمة في دول الاتحاد الأوروبي



المعدات التي تحمل الرمز ، وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي، لا يجوز التخلص منها مع النفايات المنزلية العادية.

أواني لا تستخدم:

- بقطر أقل من 12 سم.
- مع قاع من الألومنيوم والبرونز والنحاس
- أواني أو أطباق من السيراميك أو الزجاج.
- أواني ذات قاع منحني أو مزودة بأرجل

تعليمات السلامة للمستخدم

- تسخن المنطقة المسخنة (السيراميك الزجاجي) بسبب تسخين قاعدة المقلاة. لتجنب إصابات الحروق، لا تلمس المنطقة الساخنة.
- لتجنب ارتفاع درجة حرارة قاع وعاء الطهي مع وجود وعاء فارغ، لا تسخن القاع عن غير قصد.
- عند طهي عدة قدور في نفس الوقت، يجب توخي الحذر للتأكد من أن المقابض لا تلامس بعضها البعض وأنها بعيدة عن المجال المغناطيسي المستحث قدر الإمكان: يمكن أن تصبح المقابض ساخنة جداً، اعتماداً على المادة!
- يجب أن تكون الأجزاء السفلية دائماً على مسافة معينة من بعضها البعض ويجب ألا تلامس بعضها البعض.
- خطر الحروق! يوصى باستخدام قفاز مقاوم للحرارة أو حاملات الحفر.
- أطفئوا منطقة الطهي عند الحاجة إلى إزالة القدر لفترة من الوقت. هذا يمنع التنشيط التلقائي لعملية التسخين بمجرد إعادة القدر إلى منطقة الطهي. هذا يمنع التسخين غير المتعمد، أي يجب على الشخص الذي يريد استخدام موقد الحث الحثي تنشيط عملية التسخين عن طريق تدوير وحدة التحكم في اتجاه عقارب الساعة.
- لا تضع الورق أو الورق المقوى أو القماش وما إلى ذلك بين قاعدة المقلاة والمنطقة المسخنة، لأن هذه المواد قد تشتعل.
- نظراً لأن الأجسام المعدنية تسخن بسرعة كبيرة عند ملامستها لمنطقة التسخين أثناء التشغيل، لا تضعي أي أشياء أخرى غير الأواني والمقالي (مثل اللعب المغلقة، ورقائق الألومنيوم، وأدوات المائدة، والمجوهرات، والساعات وغيرها) على الموقد.
- لا تضع بطاقات الائتمان أو بطاقات الهاتف أو الكاسيت أو غيرها من الأشياء القابلة للمغنطة على موقد الحث السيراميكي الزجاجي.
- يحتوي نظام الحث على نظام تهوية وتبريد خاص به. لا تسمح بإغلاق فتحات إمداد الهواء وفتحات العادم بأي أشياء (مثل القماش). قد يتسبب ذلك في ارتفاع درجة حرارة الوحدة وبالتالي إيقاف تشغيلها.
- تجنب تغلغل السوائل في الجهاز وانسكاب الماء أو الطعام من حافة المقلاة. لا تنظف الفرن بنفث الماء.
- عندما تنتفخ أو تنكسر رقاقة السيراميك الزجاجي لمنطقة الطهي، يجب إيقاف تشغيل وحدة الطهي وفصلها عن مصدر الطاقة. لا تلمس الأجزاء و/أو المكونات الموجودة داخل الوحدة.
- بالتأكيد لا تنظف بالمياه النفاثة على الإطلاق.
- لا تلمس أي أجزاء داخلية من الجهاز.
- يُنصح الأشخاص الذين لديهم أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الغرسات المعدنية باستشارة الطبيب للتحقق مما إذا كان مسموحاً لهم بالعمل بالقرب من موقد الحث.

العناية والتنظيف



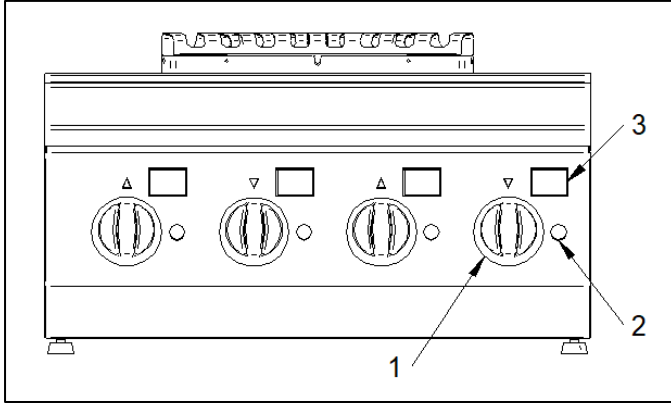
تحذير! قبل القيام بأي أعمال تنظيف، تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإغلاق صمام إغلاق الغاز. عند تنظيف الجهاز، تجنب الغسل باستخدام نفاثات الماء المباشرة أو المضغوطة. يجب إجراء التنظيف عندما يكون الجهاز بارداً.

يمكن تنظيف الأجزاء الفولاذية بماء فاتر ومنظف محايد باستخدام قطعة قماش؛ يجب أن يكون المنظف موصى به لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ ويجب ألا يحتوي على مواد كاشطة أو مسببة للتآكل. لا تستخدم الصوف الصلب العادي أو ما شابهه الذي يمكن أن يسبب الصدأ عن طريق ترسيب جزيئات الحديد؛ تجنب أيضاً أي تلامس للفولاذ المقاوم للصدأ مع عناصر المصفوفة الحديدية. يجب أيضاً تجنب استخدام ورق الصنفرة أو ورق الصنفرة. يجوز استخدام حجر الخفاف المسحوق فقط في حالة الأوساخ المغطاة فقط، ولكن يُفضل استخدام إسفنجة كاشطة اصطناعية أو صوف الفولاذ المقاوم للصدأ في اتجاه الصقل. بعد الغسيل، جفف بقطعة قماش ناعمة.

عند التنظيف، تجنب المساحيق الكاشطة من أي نوع، والمنظفات التي تحتوي على الكلور والمنظفات المبيضة. تجنب أيضاً رمي السوائل الباردة على المعدات الساخنة، وإلا فقد تتشكل تشققات، مما يتسبب في تشوه أو كسر المعدات.

من المستحسن تجنب ملامسة الفولاذ المقاوم للصدأ للمواد الحمضية المركزة لفترات طويلة (الخل، التوابل، خلطات التوابل، التوابل، ملح الطعام المركز...) لأن ذلك قد يولد ظروفاً كيميائية فيزيائية من شأنها أن تدمر تخميل الفولاذ؛ لذلك يُنصح بإزالة هذه المواد بالماء النظيف.

موافد الحث الحثي K6 SERIES



لتشغيل سطح العمل في موافد الحث الكهربائي، اتبع ما يلي:

- قم بتدوير المقبض (1)، يضيء المصباح الأخضر (2) للإشارة إلى وجود جهد كهربائي على الجهاز.
- ضع المقلاة التي ترغب في تسخينها في وسط منطقة الطهي التي توجد تحتها المحاثات.
- أدر المقبض (1) في اتجاه عقارب الساعة لتنشيط مصدر الطاقة؛ يضيء مصباح (3) LED على لوحة العدادات للإشارة إلى مستوى الطاقة المطلوب (على مقياس من 1 إلى 9 والإشارة إلى أي أعطال).
- يبدأ مؤشر LED بالوميض في حالة عدم وجود المقلاة.
- حدد الطاقة المطلوبة عن طريق تدوير المقبض (1). يسمح الدوران في اتجاه عقارب الساعة بالتعديل من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى كما هو مبين في الخط المصور على المقبض. تتوافق درجات الدوران الأولى مع الطاقة المنخفضة.
- ستبدأ عملية التسخين بمجرد أن يتم التلامس بين قاع المقلاة و سطح العمل.
- لإيقاف تشغيل اللوحة، أدر المقبض إلى الوضع 0.

- تم تجهيز الجهاز بوظيفة BOOSTER وعندما يتم تنشيط منطقة واحدة فقط من مناطق الزجاج المعني، عند مستوى الطاقة 9، ينقل الحث ما يصل إلى 3 كيلواط كحد أقصى إلى المقلاة المراد تسخينها. ملاحظة: لتحقيق هذا التأثير، يجب أن تكون المنطقة الأخرى عند 0.
- من ناحية أخرى، إذا تم استخدام كلتا المنطقتين من الزجاج المقابل، ستعرض الشاشة المستوى 7 كحد أقصى.
- عندما يتم إزالة الطباخ لفترات قصيرة، لا يقوم المحرّض بتوصيل الطاقة وعندما يتم إعادة وضعه في مكانه، يبدأ على الفور مرة أخرى بنفس الطاقة التي تم تحديدها مسبقاً.
- بمجرد إيقاف تشغيل لوح التسخين، ستستمر المروحة في العمل حتى تصل درجة حرارة المولد إلى درجة حرارة الغرفة.
- إذا كان الموقد في وضع الاستعداد، يبدأ البحث عن المقلاة، وتظهر الشاشة U وتظهر العلامة العشرية ما إذا كان يتم توصيل الطاقة (بعد دقيقة واحدة، يتم تنشيط الوضع الاقتصادي ويبدأ البحث كل 5 ثوانٍ). حالما يتم اكتشاف المقلاة، تتغير الشاشة إلى الوضع الرقمي (1-9)

تحذير!

- استخدم الجهد تحت الإشراف فقط. لا يجوز استخدام وحدات الطهي بالحث الحثي إلا مع المقالي/المقالي ذات القاع المناسب للحث الحثي، والتي يمكن الحصول عليها من الشركات المصنعة/الموزعين لأواني الطهي التقليدية.
- لا تستخدم أبداً أنظمة الحث الكهرومغناطيسي لتسخين أجهزة الطهي الأخرى كما لو كانت مناسبة للحث الكهرومغناطيسي!
- تحذير! تظل بعض أجزاء المولد حية حتى عند إطفاء اللوحة.
- تحذير! لا تفتح مولدات الحث مطلقاً. خطر الجهد العالي!

عملية الإطلاق

- بالمقارنة مع إطلاق النار بالأنظمة التقليدية، يجب على المستخدم أن يتوخى الحذر، خاصةً فيما يتعلق بالظروف التالية التي قد تنشأ سعة تخزين الحرارة لهذا النظام عالية جداً. عندما يتم تغيير درجة التسخين عن طريق المقبض، يصل الطعام إلى درجة الحرارة المحددة في وقت قصير. تسخن الأواني أو المقالي الفارغة بسرعة كبيرة وبالتالي تكون جاهزة للتحميص أو القلي. اضبط طاقة التسخين وفقاً لطريقة الطهي المرغوبة.
- اضبطي الطاقة عن طريق المقبض. يجب وضع الوعاء في وسط منطقة الطهي.
- عند تسخين الزيت أو الشحوم، افحص الوعاء باستمرار لتجنب ارتفاع درجة حرارة الزيت أو الشحوم أو اشتعالها.
- تتم مقاطعة عملية الطهي عن طريق إيقاف تشغيل الجهاز.

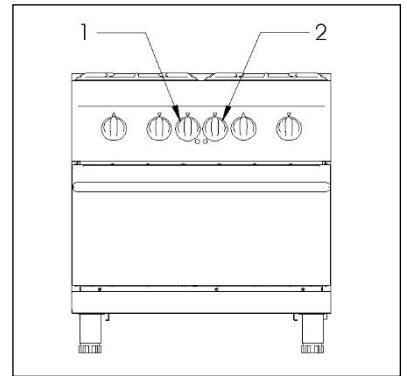
أواني الطهي

- يعمل المسطح الحثي بشكل صحيح مع أي نوع من أواني الطهي المناسبة للحث الحثي، الحديد، الحديد الزهر، الحديد والكروم، كل ما سبق، وحتى أواني الطهي المطلية بالمينا.
- يقبل المولد جميع أنواع الأواني المذكورة أعلاه ويتم ضبطه في الوقت الفعلي لتوصيل نفس الطاقة تقريباً. يجب أن يكون قطر قاع الأواني أكثر من 12 سم وأن تكون مسطحة القاع، في حين أن الأواني التي يزيد قطرها عن 26 سم قد يكون لها انخفاض معقول في الإخراج.
- لا يقبل المولد المقالي ذات المواصفات أدناه.

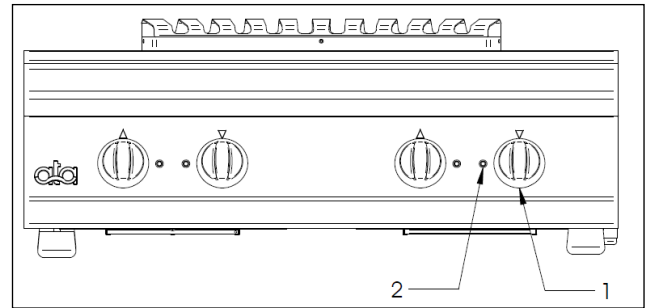
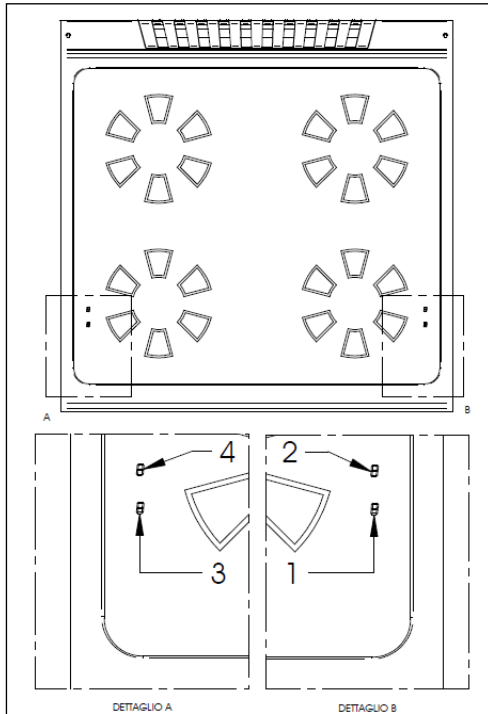
وضع الإيقاف	
التدفئة	
إطلاق النار من الأسفل	
الحبيبات	

قبل تشغيل الفرن الكهربائي، يجب تحديد نوع الطهي المختار من خلال المتابعة على النحو التالي:

- أدر المقبض (1) إلى الوضع المطلوب، التسخين الكامل، الطهي السفلي، الغراتان؛
- تقوم بضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة باستخدام منظم الحرارة (2)، يضيء مصباحان من مصابيح المؤشر. يظل مصباح المؤشر الأخضر مضاءً دائمًا للإشارة إلى وجود الجهد الكهربائي، بينما ينطفئ المصباح البرتقالي بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة؛
- المقبضين إلى الوضع 0.



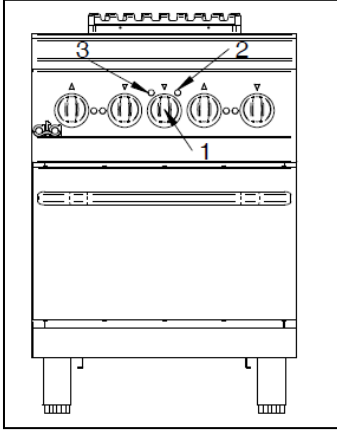
مواقف الحث الحثي



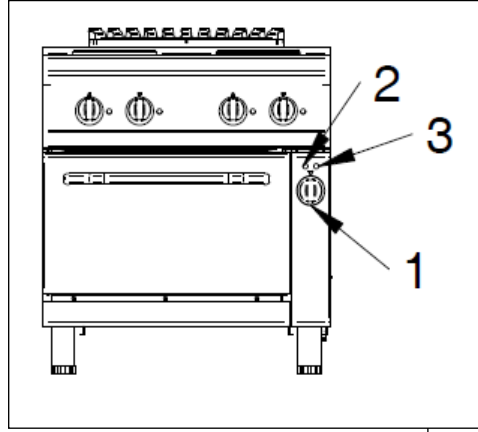
لتشغيل سطح العمل في مواقد الحث الكهربائي، اتبع ما يلي:

- قم بتدوير المقبض (1)، يضيء المصباح الأخضر (2) للإشارة إلى وجود جهد كهربائي على الجهاز.
- ضع المقلاة التي ترغب في تسخينها في وسط منطقة الطهي التي توجد تحتها المحاثات.
- أدر المقبض (1) في اتجاه عقارب الساعة لتنشيط مصدر الطاقة؛ يضيء مصباح LED تحت الزجاج للإشارة إلى مستوى الطاقة المطلوب (على مقياس من 1 إلى 9 ويشير إلى أي أعطال).
- يبدأ مؤشر LED تحت الزجاج بالوميض في حالة عدم وجود المقلاة.
- حدد الطاقة المطلوبة عن طريق تدوير المقبض (1). يسمح الدوران في اتجاه عقارب الساعة بالتعديل من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى كما هو مبين في الخط المصور على المقبض. تتوافق درجات الدوران الأولى مع الطاقة المنخفضة.
- ستبدأ عملية التسخين بمجرد أن يتم التلامس بين قاع المقلاة و سطح العمل.
- لإيقاف تشغيل اللوحة، أدر المقبض إلى الوضع 0.
- عندما يتم إزالة الطباخ لفترات قصيرة، لا يقوم المحرّض بتوصيل الطاقة وعندما يتم إعادة وضعه في مكانه، يبدأ على الفور مرة أخرى بنفس الطاقة التي تم تحديدها مسبقًا.
- بمجرد إيقاف تشغيل لوح التسخين، ستستمر المروحة في العمل حتى تصل درجة حرارة المولد إلى درجة حرارة الغرفة.
- إذا كان الموقد في وضع الاستعداد، يبدأ البحث عن المقلاة، وتظهر الشاشة U وتظهر العلامة العشرية ما إذا كان يتم توصيل الطاقة (بعد دقيقة واحدة، يتم تنشيط الوضع الاقتصادي ويبدأ البحث كل 5 ثوانٍ). حالما يتم اكتشاف المقلاة، تتغير الشاشة إلى الوضع الرقمي (1-9)

فرن كهربائي ثابت GN 1/1 طرازات K6 - سلسلة C2



طرازات فرن المروحة الكهربائية K7

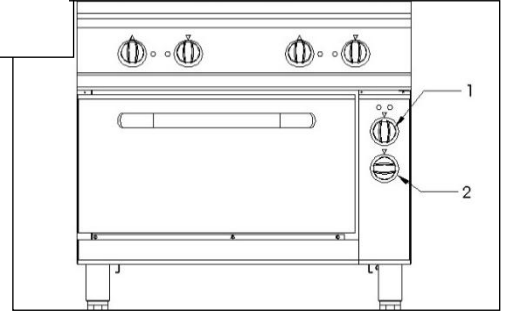


يتم ضبط درجة حرارة الخبز المطلوبة باستخدام الترموستات (1)، ويضيء مصباحان للمؤشر. يظل مصباح المؤشر الأخضر (2) مضاءً دائمًا للإشارة إلى وجود جهد كهربائي، بينما ينطفئ مصباح المؤشر البرتقالي (3) بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة. لإيقاف التشغيل، أدر المقبض إلى الوضع 0.

سلسلة K7

قبل تشغيل الفرن الكهربائي، يجب تحديد نوع الطهي المختار من خلال المتابعة على النحو التالي:

- أدر المقبض (1) إلى الموضع المطلوب.



الموضع [العدد]	الاستخدام
	إيقاف تشغيل الفرن
	مروحة وتدفئة كاملة
	إجمالي التدفئة
	إطلاق المروحة والقاع
	الخبز من الأسفل
	مروحة وغرأتان
	غراتانورا

- تقوم بضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة باستخدام منظم الحرارة (2)، يضيء مصباحان من مصابيح المؤشر. يظل مصباح المؤشر الأخضر مضاءً دائمًا للإشارة إلى وجود الجهد الكهربائي، بينما ينطفئ المصباح البرتقالي بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة؛
- لإيقاف التشغيل، أعد أيًا من المقبضين إلى الوضع 0.

فرن كهربائي ثابت GN 1/2 طرازات K4 - K7 سلسلة K4 - K7

- الفولاذ
- الفولاذ المقاوم للصدأ
- مركب
- ألومنيوم
- النحاس
- حديد مصبوب

- يا فولاذ مطلي بالمينا

ولأسباب تتعلق بالسلامة، لا يتعرف على المواد الأخرى غير هذه، ولا على الأقطار الأصغر لتجنب الاشتعال العرضي الناجم عن الملاعق أو المغارف أو ما شابه ذلك.

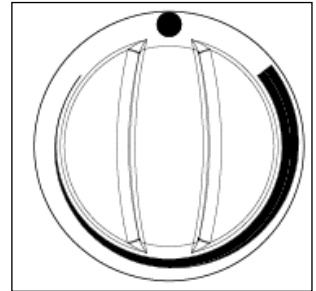
قبل وضع أواني الطهي، تأكدي من أنها متوافقة مع نظام الطهي بالأشعة تحت الحمراء. نظرًا لارتفاع درجات الحرارة، قد تتسبب أواني الطهي غير المناسبة في إلحاق ضرر لا يمكن إصلاحه بالموقد أو الشخص أو أواني الطهي نفسها. نوصي بالتحقق من وقت الشراء من أن أواني الطهي تفي بالشروط التالية على الأقل:

تجنبي استخدام المقالي ذات القاعدة غير المسطحة تمامًا

جميع طرازات السلسلة K7 ذات اللوحة الكهربائية K7

لتشغيل لوح التسخين، تابع ما يلي:

أدر المقبض إلى الموضع المطلوب؛ يضيء مصباح المؤشر لإظهار أن اللوحة المحددة قيد التشغيل. يرتبط هذا المقبض بثرموستات ويقوم بتشغيل الجهاز. اعتمادًا على وضع لوحة التسخين



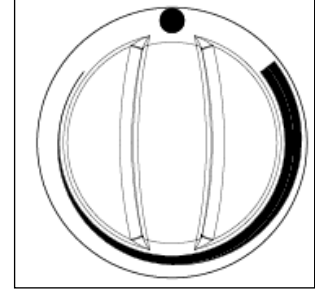
لجميع الأجهزة

تحذير! استخدم الجهاز تحت الإشراف فقط. لا تدعي الجهاز يعمل فارغًا أبدًا. للحصول على أفضل النتائج في الطهي، يُنصح باستخدام القدور والمقالي ذات القاع المسطح، وغالبًا ما يمكنك أيضًا تقليل استهلاك الكهرباء بهذه الطريقة. نظرًا لأن عناصر التسخين المستخدمة في تسخين الموقد تعمل بسرعة، فليس من الضروري إبقاء الموقد على درجة الحرارة القصوى في جميع الأوقات، ولكن في أوقات عدم النشاط أو وضع الاستعداد، يُنصح بضبط المقبض على الحد الأدنى (أيضًا لإيقاف تشغيله إذا كان من المتوقع عدم النشاط لفترة طويلة).

تحذير! بمجرد إطفاء الجهاز، يظل لوح التسخين ساخنًا لبعض الوقت، لذا يجب توخي الحذر الشديد عند وضع أي شيء فوقه.

لتشغيل لوح التسخين، تابع ما يلي:

- أدر المقبض إلى الموضع المطلوب؛ سيضيء الضوء الدليلي للإشارة إلى أن لوح التسخين المحدد قيد التشغيل (ستتحول المنطقة المضاءة إلى اللون الأحمر على موقد السيراميك الزجاجي). يرتبط هذا المقبض بثرموسنات؛ يؤدي تشغيله إلى تشغيل الجهاز. بفضل التحكم في الثرموسنات الذي يسمح بالتعديل المستمر، يتم الحفاظ على درجة حرارة الإشعاع ثابتة. كلما زادت المساحة على المقبض، تزداد درجة الحرارة التي يصل إليها عنصر التسخين.
- لتجنب الارتفاعات الخطيرة وغير المنضبطة في درجة الحرارة، تم تجهيز الجهاز بثرموسنات أمان يتم إعادة ضبطه تلقائيًا ويتدخل عند درجة حرارة محددة مسبقًا.
- عند إزالة القدر،



- ينطفئ التحكم التلقائي في وجود القدر بعد 10 ثوانٍ من الانتظار، مما يسمح بتحريك الأواني دون أن ينطفئ عنصر التسخين على الفور.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي لسبب ما عندما تكون المقلاة في إحدى مناطق التسخين، يجب إزالتها لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا عند استعادة الطاقة، ثم يمكن إعادة تنشيط منطقة التسخين.

لجميع السلاسل



تحذير! يتفاعل مستشعر الكشف عن المقلاة مع المعدن. لذلك من المهم عدم وضع أجسام معدنية على مناطق التسخين.



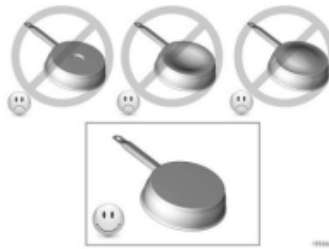
تحذير! استخدم الجهاز تحت الإشراف فقط. لا تترك الجهاز يعمل دون مراقبة.

تحذير! بمجرد إيقاف تشغيل الجهاز، يظل لوح التسخين ساخنًا لبعض الوقت، ويُشار إلى ذلك بالضوء الأخضر على لوحة العدادات (3) الذي يظل مضاءً حتى تنخفض درجة الحرارة على لوح التسخين إلى أقل من 60 درجة مئوية.

طالما أن مؤشر الحرارة المتبقية مضاءً، لا تلمس لوح التسخين أو تضع عليه أي أجسام حساسة للحرارة: فهناك خطر حدوث حروق أو حريق.

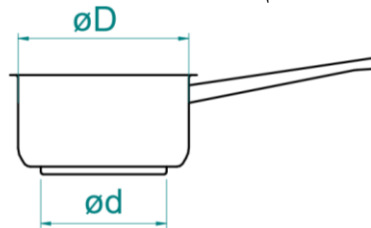
أواني مناسبة للطهي

كل عنصر تسخين مزود بجهاز استشعار مناسب لقطره، ويجب وضع الأحواض المستخدمة في وسط المنطقة ومراعاة قطر النار، وذلك للحفاظ على معاملات الإنتاجية العالية قدر الإمكان، ووظائفها وكذلك درجات الحرارة الداخلية والمحيط بها منخفضة قدر الإمكان.

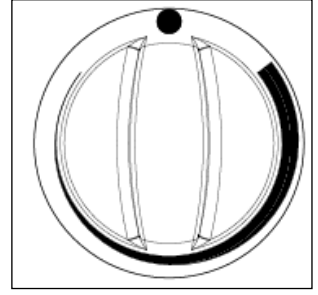
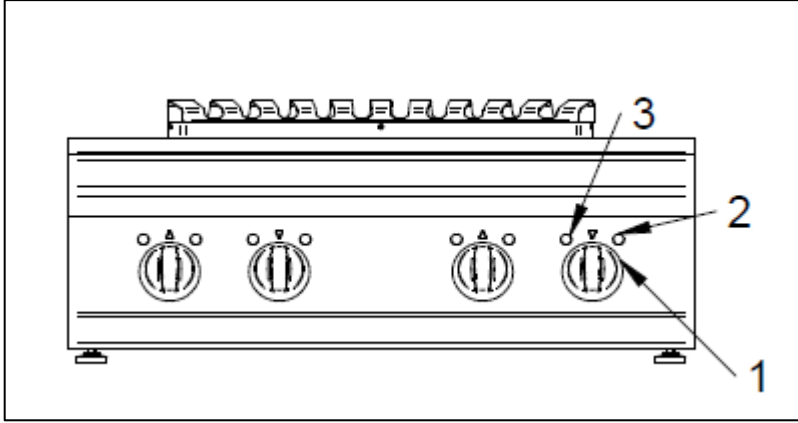


يجب ألا يقل قطر قاعدة المقلاة ($\varnothing d$) أبدًا عن 20 في المائة من قطر النار، وإلا فقد يفشل النظام في تحديد المقلاة ويسخن المقابض والمكونات بشكل مفرط ويتسبب في تلف لا يمكن إصلاحه للنظام.

تحذير: لا تستخدم الأواني التي يقل قطر قاعدتها عن 6 سم



يسمح نظام الكشف عن الأواني باستخدام أي وعاء معدني:
- حديد



قبل الاستخدام الأول

قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة، ثم جففه جيدًا. لا تستخدم مواد تنظيف قد تتسبب في تلويين الزجاج بشكل غير طبيعي.



لتشغيل لوح التسخين، تابع ما يلي:

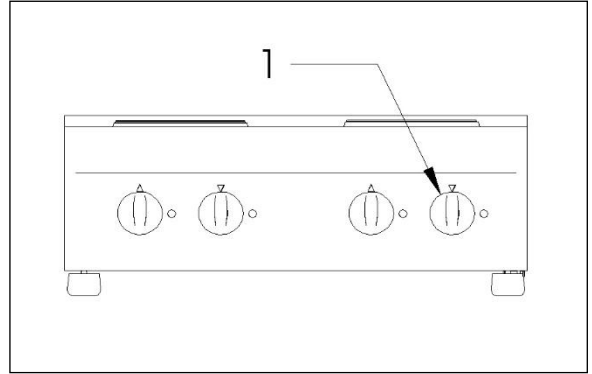
- أدر المقبض (1) إلى الموضع المطلوب؛ بضوء مصباح المؤشر البرتقالي (2) للإشارة إلى تشغيل لوح التسخين المحدد (ستتحول المنطقة المضاءة إلى اللون الأحمر على الموقد الزجاجي الخزفي)، بعد فترة قصيرة بضوء أيضاً مصباح المؤشر الأخضر (3) للإشارة إلى وجود حرارة على الزجاج في لوح التسخين. ويرتبط هذا المقبض بمنظم الطاقة؛ حيث يؤدي تشغيله إلى تشغيل الجهاز. اعتماداً على الموضع، يتم تشغيل اللوحة وإيقاف تشغيلها للحفاظ على درجة حرارة إشعاع ثابتة. كلما زادت المساحة على المقبض، يزداد وقت التشغيل بالنسبة لوقت إيقاف التشغيل. بين الحد الأقصى للمساحة القصوى والمؤشر، يعمل لوح التسخين دائماً بأقصى خرج طاقة. من خلال تدوير المقبض (1) الخاص بالمنطقة في اتجاه عقارب الساعة، سيتم تشغيل لوح التسخين بغض النظر عما إذا كانت هناك مقلاة أم لا، تتيح لك هذه الوظيفة اختبار المنطقة وتسخينها وضبطها قبل الاستخدام. وبهذه الطريقة سيتم تجاوز النظام الإلكتروني إلى أن يكتشف النظام وجود مقلاة موضوعة على منطقة الطهي، ومنذ تلك اللحظة فقط، سيبدأ نظام الكشف بالعمل بشكل طبيعي.
- لتجنب الارتفاعات الخطيرة وغير المنضبطة في درجة الحرارة، تم تجهيز الجهاز بثرموسنات أمان يتم إعادة ضبطه تلقائياً ويتدخل عند درجة حرارة محددة مسبقاً.
- أثناء التشغيل، يتم تنشيط التحكم في درجة الحرارة على لوحة الدارة. إذا تجاوزت درجة حرارة اللوحة 100 درجة مئوية، يتم تشغيل حماية السلامة ويتم إلغاء تنشيط المرحل الرئيسي، مع إعطاء إشارات الخطأ ذات الصلة لارتفاع درجة الحرارة (4 ومضات).

تعليمات الاستخدام

ألواح التسخين (كل السلسلة)

لتشغيل موقد الطباخ الكهربائي، اتبعي الخطوات التالية:

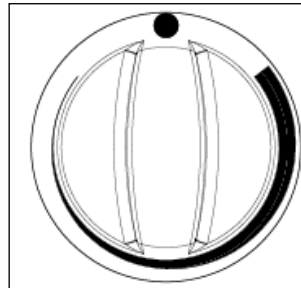
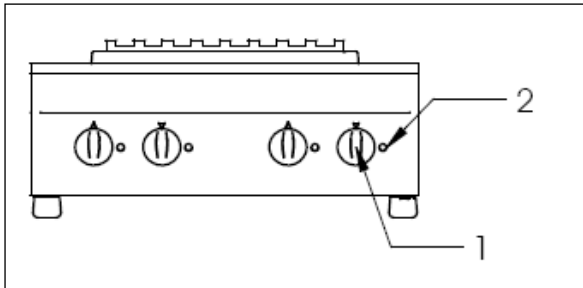
- أدر المقبض (1) إلى الموضع المطلوب؛ يضيء مصباح المؤشر الأخضر لإظهار أن اللوحة قيد التشغيل. يوصى بتشغيل لوح التسخين على درجة الحرارة القصوى للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة على الفور وتركه في هذا الوضع لبضع دقائق؛ ثم أدر المقبض إلى الوضع المطلوب. لإيقاف تشغيل لوح التسخين، أدر المقبض إلى الوضع 0.



الموضع [العدد]	الاستخدام
0	إيقاف تشغيل اللوحة
1	صيانة درجة الحرارة
2	طهي كميات صغيرة
3	طهي كميات كبيرة
4	طهي بدرجة حرارة متوسطة
5	الطهي على درجة حرارة عالية
6	بدء التشغيل

إشعار هام لبدء التشغيل الأول
قد ينتج عن العزل الحراري للجهاز وأي بقايا دهنية من العملية أبخرة و/أو أبخرة غير ضارة بالصحة. لذلك يوصى، عند استخدام الجهاز لأول مرة، بتسخين الجهاز بشكل استثنائي حتى يفرغ (بدون الأواني والمقالي) لمدة لا تزيد عن 10 دقائق على أقصى إعداد وتهوية الغرفة أثناء هذه العملية الأولى. خلال الفترة الأولى من التشغيل، قد تظهر أيضاً رائحة لاذعة أو حارقة، والتي تختفي بعد التشغيل مرتين أو ثلاث مرات تالية.

طباخات كهربائية من السيراميك والزجاج K7 طرازات K7



لتشغيل لوح التسخين، تابع ما يلي:

- أدر المقبض (1) إلى الموضع المطلوب؛ يضيء مصباح المؤشر (2) للإشارة إلى تشغيل لوح التسخين المحدد (ستتحول المنطقة المضاءة إلى اللون الأحمر على موقد السيراميك الزجاجي). ويرتبط هذا المقبض بمنظم الطاقة؛ حيث يؤدي تشغيله إلى تشغيل الماكينة. اعتماداً على الموضع، يتم تشغيل اللوحة وإيقاف تشغيلها للحفاظ على درجة حرارة إشعاع ثابتة. مع زيادة المساحة على المقبض، يزداد وقت التشغيل بالنسبة لوقت إيقاف التشغيل. بين الحد الأقصى للمساحة القصوى والمؤشر يعمل لوح التسخين دائماً بأقصى طاقة ناتجة؛
- من أجل تجنب الارتفاع الخطير وغير المنضبط في درجة الحرارة، تم تجهيز الماكينة بثرموستات أمان تلقائي لإعادة الضبط يتدخل عند درجة حرارة محددة مسبقاً.

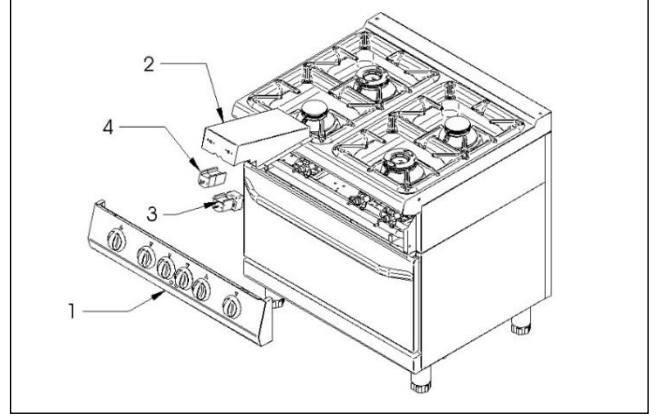
مواقف كهربائية من السيراميك والزجاج K7EVR

مروحة تبريد البطاقة ومرحل التحكم (EVR مع الفرن)

لاستبدال مروحة التبريد و/أو مرهل التحكم في المروحة، من الضروري فك براغي التثبيت الخاصة بلوحة العدادات، وتحريكها، ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكوّن المراد استبداله، وفك براغي التثبيت الخاصة بالمكوّن والشروع في استبداله. بعد القيام بذلك، أعد تجميع المكوّن وأعد توصيل الأسلاك، مع الإشارة إلى مخطط الأسلاك.

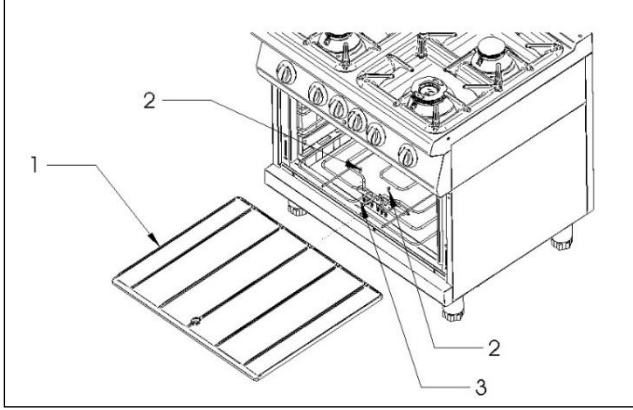
مكونات الفرن الكهربائي موديلات سلسلة الأداء K4 - K7 من سلسلة الأداء K7

من أجل استبدال مفتاح الاختيار (4) والثرموستات (3) للفرن الكهربائي، من الضروري فك براغي التثبيت الخاصة بلوحة العدادات (1) والحماية (2)، وتحريكها، ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله والمضي قدمًا في استبدال المكون. بمجرد إجراء الاستبدال، أعد توصيل الأسلاك بالرجوع إلى مخطط الدائرة الكهربائية.



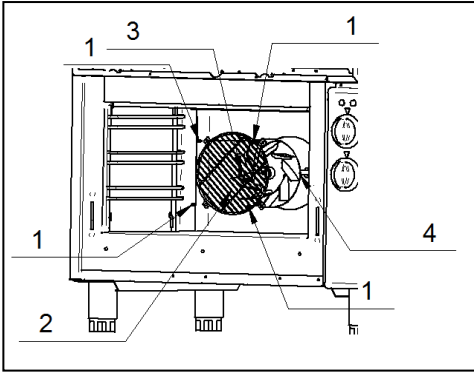
عناصر تسخين الأفران الكهربائية طرازات سلسلة الأداء K4 - K7

من أجل استبدال عناصر تسخين الفرن، يجب إزالة الشبكة القضيبيّة والنعل (1) أو الناشر العلوي ودعامات الشواية. ثم من الضروري فك مسامير التثبيت (2) الخاصة بعنصر التسخين (3) المراد استبداله، وإزالته من الدعامة على الجانب الآخر، وسحبه، بما في ذلك الأسلاك، وفصله.

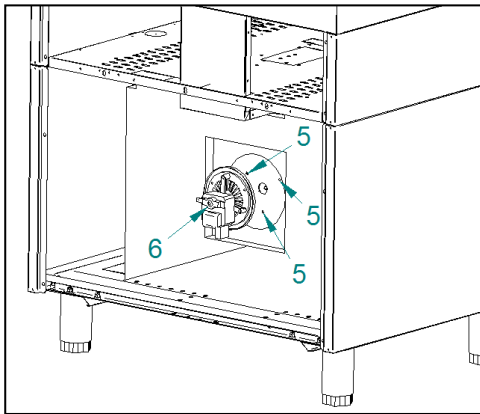


مروحة فرن كهربائي مهواة فرن كهربائي طرازات سلسلة الأداء K7

لاستبدال دفاعة فرن الحمل الحراري الكهربائي، قم بفك براغي التثبيت (1) الخاصة بالشواية الواقية (2)، ثم قم بإزالتها، ثم فك الصامولة (3) التي تثبت المروحة (4) واسحبها للخارج. استبدلها. لعمل التجميع بترتيب عكسي.



محرك فرن المروحة الكهربائية
لاستبدال محرك الفرن الكهربائي ذي التهوية، تابع أولاً كما هو موضح في الفقرة السابقة عن طريق إزالة المكره، ثم الوصول إلى الجزء الخلفي من الفرن عن طريق إزالة الجزء الخلفي من الجهاز. بعد فصل الأسلاك الكهربائية، قم بفك مسامير التثبيت (5) التي تثبت المحرك بالدعامة وإزالة المحرك (6) من الدعامة.



مقياس الجهد ومؤشر LED الحثي

لاستبدال مقياس الجهد ومصباح LED الخاصة بلوحة الحث، من الضروري فك براغي التثبيت الخاصة بلوحة العدادات وتحريكها ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله والمضي قدمًا في استبدال المكون. بعد الاستبدال، أعد توصيل الأسلاك بالرجوع إلى مخطط الأسلاك.

مكونات الطباخ الحثي

يجب إجراء أي استبدال للأجزاء الإلكترونية داخل الشركة. إذا كان المولد معطوباً، يرجى إبلاغ قسم الخدمة.

لوحة التحكم الإلكترونية

لاستبدال لوحة التحكم، من الضروري فك البراغي التي تثبت لوحة التحكم، وتحريكها، ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله، وفصل اللوحة الإلكترونية المثبتة على المنظم، ثم الانتقال إلى استبدال المكون. بمجرد اكتمال عملية الاستبدال، أعد تجميع اللوحة على وحدة التحكم وأعد توصيل الأسلاك، مع الإشارة إلى مخطط الأسلاك.

لوحة التحكم الإلكترونية

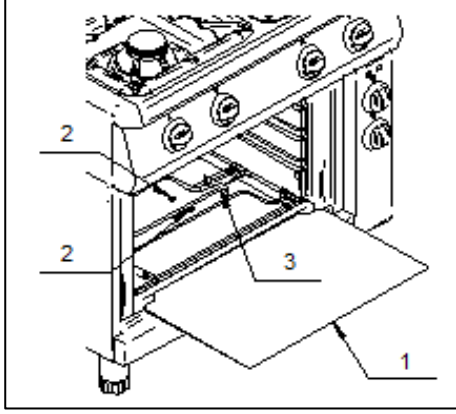
لاستبدال لوحة التحكم، من الضروري فك البراغي التي تثبت لوحة العدادات، وتحريكها، ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله، وتقع لوحة الدوائر خلف لوحة العدادات على كتيفة تدعمها، ثم الشروع في استبدال المكون. بمجرد الانتهاء من عملية الاستبدال، أعد تجميع اللوحة وأعد توصيل الأسلاك، مع الرجوع إلى مخطط الأسلاك.

لاستبدال المقاوم، قم بفك لوحة التحكم، وفك براغي تثبيت الإطار وإزالة الإطار؛ قم بفك كابلات توصيل المقاوم وإزالة المقاوم، مع الحرص على إبقاء الجزء المفتوح من المقاوم متجهًا لأعلى. ثم استبدل الجزء. لإعادة التجميع، تابع بالترتيب العكسي.

استبدال منظم الطاقة للوح التسخين الزجاجي الخزفي الزجاجي K7 طرازات سلسلة الأداء

لاستبدال منظم طاقة عنصر التسخين الزجاجي والسيراميك، من الضروري فك براغي التثبيت الخاصة بلوحة العدادات وتحريكها ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله والمضي قدمًا في استبدال المكون. بمجرد اكتمال الاستبدال، أعد توصيل الأسلاك بالرجوع إلى مخطط الأسلاك.

استبدال عنصر تسخين البوتاجاز الزجاجي الخزفي (K7EVR)



لاستبدال المقاوم، قم بفك لوحة التحكم، وفك براغي تثبيت الإطار وإزالة الإطار؛ قم بفك كابلات توصيل المقاوم وإزالة المقاوم، مع الحرص على إبقاء الجزء المفتوح من المقاوم متجهًا لأعلى. ثم استبدل الجزء. لإعادة التجميع، تابع بالترتيب العكسي.

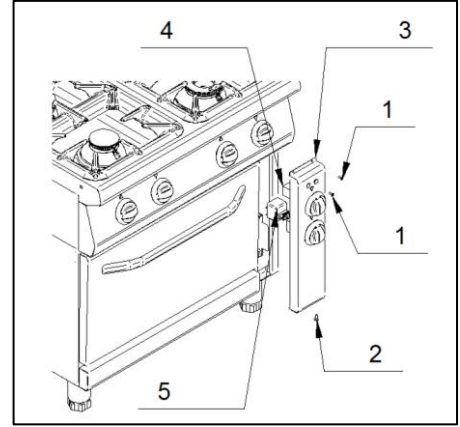
ملحوظة: عند استبدال عنصر التسخين في طراز الفرن، يوصى بالعمل من الخلف (إذا كان من الممكن تحريك الجهاز) أو تفكيك الجزء العلوي مع تركيب الزجاج وعناصر التسخين.

منظم طاقة لوح تسخين زجاجي من السيراميك (K7EVR)

لاستبدال منظم طاقة عنصر التسخين الزجاجي والسيراميك، قم بفك براغي التثبيت الخاصة بلوحة العدادات، ثم قم بتحريكها، ثم افصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله، وافصل اللوحة الإلكترونية المثبتة على المنظم وتابع استبدال المكون. بمجرد اكتمال عملية الاستبدال، أعد تجميع لوحة الدائرة الكهربائية على المنظم الجديد وأعد توصيل الأسلاك، مع الإشارة إلى مخطط الأسلاك.

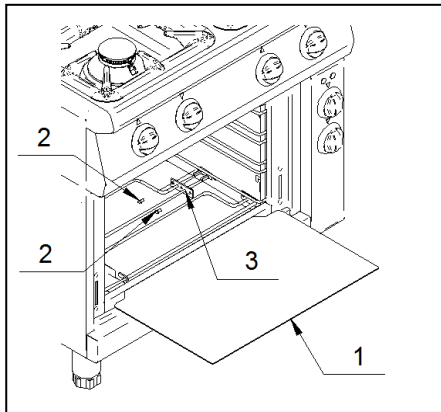
عناصر تسخين الفرن الكهربائي K6 - طرازات سلسلة C2

من أجل استبدال عناصر تسخين الفرن، يجب إزالة الشبكة القضيبيّة والنعل (1) أو الناشر العلوي ودعامات الشواية. ثم من الضروري فك مسامير التثبيت (2) الخاصة بعنصر التسخين (3) المراد استبداله، وإزالته من الدعامات على الجانب الآخر، وسحبه، بما في ذلك الأسلاك، وفصله.



مكونات الفرن الكهربائي موديلات سلسلة C2 - سلسلة K7 الفرن الكهربائي

من أجل استبدال مفتاح الاختيار (4) والثرموستات (5) للفرن الكهربائي ذي التهوية، من الضروري فك البراغي (1 و 2) التي تثبت لوحة العدادات (3)، وتحريكها، ثم فصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله والمضي قدمًا في استبدال المكون. بمجرد اكتمال الاستبدال، أعد توصيل الأسلاك بالرجوع إلى مخطط الدائرة الكهربائية.



عناصر تسخين الفرن الكهربائي الثابتة (طرازات السلسلتين K6 و C2) وعناصر التسخين الكهربائيّة ذات التهوية (طرازات سلسلة K7)

لاستبدال عناصر التسخين في الفرن ذي التهوية، يجب إزالة شبكة القضيب والنعل (1) أو الناشر العلوي ودعامات الشواية. ثم من الضروري فك مسامير التثبيت (2) الخاصة بعنصر التسخين (3) المراد استبداله، وإزالته من الدعامات على الجانب الآخر، وسحبه، بما في ذلك الأسلاك، وفصله.

حجرة الخبز ودعامات الشبكة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. النعل مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ الخاص المقاوم لدرجات الحرارة العالية. يتوفر إصدار مصنوع من الحديد الزهر عند الطلب، وهو مدغم بسلسلة من الأضلاع الموضوعة فوقه وتحتة. الشواية القابلة للإزالة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. يتم توفير عزل حجرة الطهي والباب بطبقة من ألياف السيراميك المقاومة لدرجات الحرارة العالية. وهي مزودة بثرموستات يسمح بتنظيم درجة الحرارة في نطاق يتراوح بين 90 درجة مئوية و300 درجة مئوية. يتم ضمان السلامة من خلال منظم الحرارة الذي يتم إعادة ضبطه يدوياً.

الفرن الكهربائي الساكن 1GN/2 طرازات من سلسلة الأداء K7، K4 PERFORMANCE، K7، K4 PERFORMANCE

حجرة الخبز ودعامات الشبكة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. النعل مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ الخاص المقاوم لدرجات الحرارة العالية. يتوفر إصدار مصنوع من الحديد الزهر عند الطلب، وهو مدغم بسلسلة من الأضلاع الموضوعة فوقه وتحتة. الشواية القابلة للإزالة مصنوعة من قضبان فولاذية مطلية بطبقة واقية. يتم توفير عزل غرفة الطهي والباب بطبقة من ألياف السيراميك المقاومة لدرجات الحرارة العالية. إنه مزود بثرموستات يسمح بضبط درجة الحرارة في نطاق من 90 درجة مئوية إلى 300 درجة مئوية، ومفتاح اختيار لتحديد نوع الطهي فقط أو الوحيد فقط أو كليهما. يتم ضمان السلامة من خلال منظم الحرارة الذي يتم إعادة ضبطه يدوياً. يتم تسخين الحجرة عن طريق عناصر تسخين مصفحة موضوعة تحت النعل وفوق لوحة الناشر في السقف.

فرن كهربائي GN 1/1 ذو تهوية K7 طرازات سلسلة الأداء K7

حجرة الحرق مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ودعامات الشبكة مصنوعة من الفولاذ النعل مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ الخاص المقاوم لدرجات الحرارة العالية. يتوفر إصدار مصنوع من الحديد الزهر عند الطلب، وهو مدغم بسلسلة من الأضلاع الموضوعة فوقه وتحتة. الشواية القابلة للإزالة مصنوعة من قضبان فولاذية مطلية بطبقة واقية. يتم توفير عزل حجرة الطهي والباب بطبقة من ألياف السيراميك المقاومة لدرجات الحرارة العالية. إنه مزود بثرموستات يسمح لك بضبط درجة الحرارة في نطاق من 90 درجة مئوية إلى 300 درجة مئوية، ومفتاح اختيار لتحديد نوع الطهي السماء فقط أو الوحيد فقط أو كليهما، مع الجمع بين المروحة أيضاً. يتكون هذا من مروحة تأخذ الحركة من عمود محرك كهربائي. يتم ضمان السلامة من خلال منظم الحرارة الذي يتم إعادة ضبطه يدوياً. يتم تسخين الحجرة عن طريق عناصر تسخين مصفحة موضوعة تحت النعل وفوق لوحة الناشر في السقف.

موقد الحث الكهربائي K7 PERFORMANCE و K4 PERFORMANCE SERIES

إطار فولاذي متين، موضوع على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. لوح التسخين مصنوع من السيراميك الزجاجي بسماكة كافية لنقل الحرارة. يتم تمييز المناطق المخصصة للطهي باستخدام أواني محددة. تتكون دائرة التحكم من منظم طاقة يعمل بمقبض. تعمل وسائل الحماية المتأصلة في إلكترونيات التحكم على حماية مكون الحث من التلف. تعمل وسائل الحماية المختلفة على حماية المولد.

مقالة الحث الكهربائي

إطار فولاذي متين، موضوع على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. الوعاء نصف الكروي مصنوع من السيراميك الزجاجي بسماكة كافية لنقل الحرارة ومناسب لحمل أواني الووك خصيصاً للاستخدام. تتكون دائرة التحكم من منظم طاقة من نوع المقبض. تعمل وسائل الحماية المتأصلة في إلكترونيات التحكم على حماية مكون الحث من التلف. تعمل وسائل الحماية المختلفة على حماية المولد.

مقصورة مع باب

في الإصدارات القائمة على الأرض بدون فرن، تتوفر أبواب لإغلاق الحجرة وإنشاء حجرة بباب.

استبدال المكونات

تحذير! قبل إجراء أي أعمال استبدال، تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.



استبدال لوح التسخين (الكل)

لاستبدال لوح التسخين، قم بفك لوحة التحكم، وفك صامولة تثبيت لوح التسخين، وفك الكابلات الموصلة لعنصر التسخين وإزالة لوح التسخين من سطح العمل. ثم استبدل الجزء. لإعادة التجميع، تابع بالترتيب العكسي.

مفتاح التحويل (الكل)

لاستبدال مفتاح لوحة العدادات، قم بفك براغي تثبيت لوحة العدادات، ثم قم بتحريكه، ثم افصل الأسلاك الكهربائية للمكون المراد استبداله وتابع استبدال المكون. بعد الاستبدال، أعد توصيل مجموعة الأسلاك بالرجوع إلى مخطط الأسلاك.

استبدال عنصر تسخين البوتاجاز الزجاجي الخزفي (K7)

وصف المعدات

موقد الحث الكهربائي K6 SERIES سلسلة K6

إطار فولاذي متين، موضوع على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. لوح التسخين مصنوع من السيراميك الزجاجي بسماكة كافية لنقل الحرارة. يتم تمييز المناطق المخصصة للطهي باستخدام أواني محددة. تتكون دائرة التحكم من منظم طاقة يعمل بمقبض. تعمل وسائل الحماية المتأصلة في إلكترونيات التحكم على حماية مكون الحث من التلف. تعمل وسائل الحماية المختلفة على حماية المولد.

موقد طبخ كهربائي من طرازي K6 و K7 سلسلة الأداء

إطار فولاذي متين، موضوع على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع، في إصدار الخزائنة. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. تم تجهيز كل صفيحة موقد بمفتاح يسمح لك بتغيير الطاقة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى في سبعة أوضاع؛ ويتم ضمان السلامة من خلال محدد درجة الحرارة الموجود داخل الصفيحة. صفيحة التسخين مصنوعة من الحديد الزهر مع عنصر التسخين المطبق في الأسفل، مدمج في طبقة من مادة عازلة.

موقد سيراميك زجاجي كهربائي من السيراميك طرازات K6 و K7 PERFORMANCE SERIES و K4 PERFORMANCE SERIES

إطار فولاذي متين، مثبت على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع، في إصدار الخزائنة. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ. السطح الزجاجي السيراميك سميكة بما فيه الكفاية لنقل الحرارة، ومناطق الطهي مظلمة عليه. يتم ضبط شدة الحرارة عبر:

- (K4) ترموستات ينظم درجة الحرارة على زجاج عناصر التسخين الخاصة بالأشعة تحت الحمراء الموجودة تحت اللوح الزجاجي الخزفي. إن عناصر التسخين مزودة بدائرة مزدوجة: واحدة تعمل دائمًا، والثانية تعمل عند رفع درجة حرارة الآلة إلى درجة الحرارة.
- (K6، K7) منظم طاقة يغير أوقات تشغيل عناصر التسخين الخاصة بالأشعة تحت الحمراء تحت اللوح الزجاجي الخزفي الماكينة مزودة بترموستات أمان أوتوماتيكي لإعادة الضبط ضد ارتفاع درجة حرارة الزجاج.

مسطح زجاجي كهربائي من السيراميك مع خاصية التعرف على القدر K7 طرازات سلسلة الأداء

إطار فولاذي متين، مثبت على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع، في إصدار الخزائنة. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ. سطح الطاولة مصنوع من السيراميك الزجاجي بسماكة مناسبة لنقل الحرارة ومناطق الطهي مميزة. يتم ضمان وجود الوعاء بواسطة هوائي مثبت على عنصر التسخين وموضوع تحت الزجاج ويتم التحكم فيه بواسطة لوحة إلكترونية مبرمجة لهذا الاستخدام. كل عنصر تسخين مزود بترموستات أمان يتم إعادة ضبطه تلقائيًا ضد ارتفاع درجة حرارة الزجاج. الجهاز مزود بترموستات متصل بالضوء الأخضر الذي يشير إلى درجة الحرارة المتبقية على الموقد. في الموديلات المزودة بفرن، توجد مروحة للحفاظ على المكونات الإلكترونية في درجة حرارة مناسبة للتشغيل الصحيح. يتم تنظيم شدة الحرارة من خلال منظم طاقة يقوم بتغيير أوقات تشغيل عناصر التسخين الخاصة بالأشعة تحت الحمراء الموجودة تحت اللوح الزجاجي الخزفي.

الموديلات الكهربائية متعددة الاستخدامات Series K7 PERFORMANCE MODELS 700 SERIES 700

إطار فولاذي متين، موضوع على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. صفيحة التسخين مصنوعة من فولاد خاص بسماكة مناسبة لنقل الحرارة ومناطق الطهي مظلمة عليها. يتم ضبط كثافة الحرارة عن طريق منظم الحرارة الذي يغير أوقات تشغيل عناصر التسخين الخاصة بالأشعة تحت الحمراء الموضوعه تحت اللوح.

طبخ كهربائي بألواح مربعة (طرازات K7 PERFORMANCE، K4 PERFORMANCE SERIES)

إطار فولاذي متين، مثبت على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع، في إصدار الخزائنة. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. تم تجهيز كل صفيحة موقد بمفتاح يسمح لك بتغيير الطاقة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى في سبعة أوضاع؛ ويتم ضمان السلامة من خلال محدد درجة الحرارة الموجود داخل الصفيحة.

صفيحة التسخين مصنوعة من الحديد الزهر مع عنصر التسخين المطبق في الأسفل، مدمج في طبقة من مادة عازلة. (طرازات السلسلة K7ERU) الجهاز مزود بوعاء تنقيط تحت السطح لتجميع أي سوائل تفيض وتنتقل إلى سطح العمل.

مسطح زجاجي كهربائي من السيراميك مع خاصية التعرف على القدر K4 طرازات سلسلة الأداء

إطار فولاذي متين، مثبت على أربعة أقدام تسمح بتعديل الارتفاع، في إصدار الخزائنة. الغلاف الخارجي مصنوع من الفولاذ. سطح الطاولة مصنوع من السيراميك الزجاجي بسماكة مناسبة لنقل الحرارة ومناطق الطهي مميزة. يتم ضمان وجود الوعاء عن طريق هوائي مثبت على عنصر التسخين وموضوع تحت الزجاج ويدار بواسطة لوحة إلكترونية مبرمجة لهذا الاستخدام. في الموديلات المزودة بفرن، توجد مروحة للحفاظ على المكونات الإلكترونية في درجة حرارة مناسبة للتشغيل الصحيح. يتم تنظيم كثافة الحرارة عن طريق منظم الحرارة الذي ينظم درجة الحرارة على زجاج عناصر التسخين الخاصة بالأشعة تحت الحمراء الموجودة تحت اللوح الزجاجي الخزفي. إن عناصر التسخين مزودة بدائرة مزدوجة: واحدة تعمل دائمًا، والثانية تعمل عند رفع درجة حرارة الجهاز إلى درجة الحرارة. الجهاز مزود بترموستات أمان مع إعادة ضبط تلقائي ضد ارتفاع درجة حرارة الزجاج.

فرن كهربائي ثابت GN I/1 طرازات K6، سلسلة C2

الإلكترونيات في وضع الاستعداد (في وضع الاستعداد)، مقياس الجهد في الوضع '0'

لا توجد إشارة للعرض الخارجي (غير متصل أو تم إدخال SW 1/3)

التشغيل بعد الفصل عن التيار المتردد في الطور L1 و $L3 < 150$ فولت

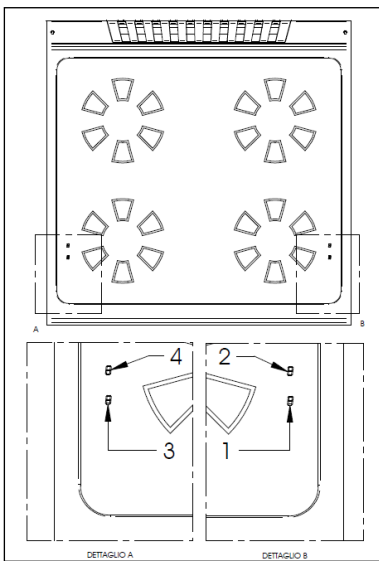
جهاز الإدخال والإخراج القياسي 1 أو 2 غير متوفر

تحذير تيار مستمر < 350 مللي أمبير (مراوح خاطئة)

المروحة مفصولة أو مسدودة (تومض بعد 5 ثوانٍ من بدء التشغيل، ثم تومض ثانية واحدة كل 10 ثوانٍ).

الحل المحتمل	السبب المحتمل	تم تسليط الضوء على المشكلة
افصل الجهاز عن الكهرباء واتصل للحصول على المساعدة الفنية	جهاز معيب	لا يوجد رد فعل عند تدوير مقياس الجهد
استبدال المكون	مقياس الجهد المعيب	إخراج الطاقة بالتناوب (تشغيل/إيقاف)
تحقق من أن مداخل ومخارج الهواء خالية من العوائق	نظام التبريد المسدود	التشغيل في بضع دقائق) - تشغيل المروحة
نظف المروحة أو استبدالها	مروحة مسدودة	إخراج الطاقة بالتناوب (تشغيل/إيقاف)
افصل المعدات واتصل بالمساعدة الفنية	مروحة معطلة	التشغيل في بضع دقائق) - إيقاف تشغيل المروحة
أطفئ الجهاز - أخرج الطباخ - انتظر حتى تبرد المنطقة	الحث أو منطقة الطهي المحموم	خرج الطاقة المتناوب (تشغيل/إيقاف)
	وعاء فارغ	التشغيل في بضع دقائق) - بعد الاستخدام المكثف
	مقلاة بزيوت ساخن للغاية	يتم تسخين الأجسام المعدنية الصغيرة (الملاعق - السكاكين) عند وضعها في منطقة الطهي
اتصل بالدعم الفني	التعرف على الوعاء خارج المعايير	

رسائل الأعطال على الشاشة (3)



دائرة كهربائية قصيرة في مستشعر درجة الحرارة؛ درجة حرارة الحث منخفضة جداً (>50 درجة مئوية؛ تومض كل 5 ثوان)

درجة حرارة الحث عالية جداً؛ انقطاع مستشعر درجة الحرارة

مقلاة مفقودة؛ لم يتم اكتشاف المقلاة (القطر صغير جداً)

مقلاة غير مناسبة

درجة حرارة المشتت الحراري مرتفعة جداً؛ ماس كهربائي لمستشعر المشتت الحراري

درجة حرارة البالوعة الحرارية منخفضة جداً؛ ماس كهربائي لمستشعر البالوعة الحرارية

مقياس الجهد المفقود أو المعيب

قائمة الأعطال التي يشير إليها ضوء التشغيل

(وميض + توقف مؤقت لمدة 3 ثوان)

ومضات	السبب	الإجراءات
●	لم يتم اكتشاف الوعاء غير مكتشف	<ul style="list-style-type: none"> تحقق من أن المقلاة مناسبة وضع المقلاة على منطقة إشارات الخطأ إذا لم يحل الإجراء الأولان المشكلة، اتصل بالمساعدة الفنية
●●	هوائي معيب	اتصل بالدعم الفني
●●●	بطاقة معيبة	اتصل بالدعم الفني
●●●●	درجة الحرارة الزائدة للوح	<ul style="list-style-type: none"> تحقق من خلو المدخنة تحقق من أن الشقوق الموجودة في الجزء السفلي من لوحة العدادات واضحة ونظيفة للطرازات التي تحتوي على فرن فقط: تحقق من أن المروحة تعمل إذا لم يتم التحقق من الإجراءات المذكورة أعلاه، اتصل بالمساعدة الفنية
●●●●●	إعداد مفتاح DIP-SWITCH غير صحيح	اتصل بالدعم الفني

أفران الطهي الحثي



- تحذير: لا تفتح الموقد أو الموقد الحثي أبداً قبل فصله عن التيار الكهربائي: خطر الجهد العالي!
- لا يجوز فتح الموقد أو الموقد الحثي إلا من قبل موظفين مؤهلين ومعتمدين.
- نظف الفلتر في مدخل هواء المروحة واغسله جيداً لإزالة أي أوساخ متبقية ثم اشطفه وجففه واستبدله.

فيما يلي جدول بالأعطال الأكثر احتمالاً واقتراحات لحلها.

تم تسليط الضوء على المشكلة	السبب المحتمل	الحل المحتمل
لا يوجد تدفئة - مصباح التشغيل مطفأ	لا يوجد مصدر طاقة	افحص توصيل التيار الكهربائي - افحص الصمامات
	تأكد من إدارة المقبض باتجاه عقارب الساعة	أدر المقبض
	تأكد من وضع المقلاة المناسبة في مكانها الصحيح	ضعها بشكل صحيح
	وعاء غير مناسب	وضع وعاء مناسب
لا يوجد تدفئة - مصباح التشغيل مضاء	وعاء بقطر سفلي أقل من 12 مم	وضع وعاء مناسب
	يوضع القدر خارج مركز منطقة الطهي	إعداد الوعاء
	المعدات المعيبة	طلب المساعدة في الاتصال
	لم يتم التعرف على المقلاة بشكل صحيح، وبالتالي فإن المقلاة ضعيفة الأداء	وضع وعاء مناسب
لا يوجد تدفئة - مصباح التشغيل مضاء	نظام التبريد المسدود	تحقق من أن مداخل ومخارج الهواء خالية من العوائق
	فلتر هواء مسدود	تنظيف فلتر الهواء أو استبداله
	درجة الحرارة المحيطة مرتفعة جداً	تأكد من عدم سحب الهواء الساخن (لا يتجاوز 40 درجة مئوية)
	مرحلة واحدة مفقودة	افحص الصمامات

<ul style="list-style-type: none"> ● مقلاة مفقودة على الشواية ● مقلاة غير متوافقة ● قطر قاع الإناء صغير جداً وعاء يجب استبداله 	<p>يومض ضوء مؤشر التشغيل (برتقالي) كل 0.5 ثانية، لكنه لا يسخن</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● تحقق من حالة لوحة الدائرة الكهربائية ● تحقق من حالة المقاومات ● تحقق من إعدادات الهوائي 	<p>يظل ضوء مؤشر التشغيل (برتقالي) مضاءً، ولكن لا يوجد تسخين</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● تحقق من حالة المصباح الأخضر 	<p>المؤشر الضوئي الأخضر مطفأً، المؤشر الضوئي البرتقالي مضاء مع تشغيل عنصر التسخين</p>

كما يجب التحقق أيضاً من أن الموصل الأرضي على جانب التوصيل أطول من الموصلات الأخرى، وأن كابل التوصيل له مقطع عرضي مناسب للطاقة التي تمتصها المعدات، وأنه من النوع H07 RN-F على الأقل.

وفقاً للوائح التنظيمية الدولية، يجب تركيب جهاز متعدد الأقطاب ومتشابه في الجزء العلوي من المعدات في شبكة إمداد الطاقة لضمان الفصل من الشبكة، مع مسافة فتح التلامس التي تسمح بالفصل الكامل في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، وفقاً للوائح التركيب.

يجب أن يتم تركيب الجهاز في محيط وحدة الإنارة، ويجب أن يكون معتمداً من النوع وأن تكون له سعة مناسبة لامتصاص المعدات (انظر الجدول الخصائص التقنية).

يجب توصيل الجهاز بنظام الربط متساوي الجهد. ويقع طرف التوصيل بالقرب من مدخل كابل الطاقة ويحمل الرمز الموضح في الشكل .

يجب مراعاة ما يلي عند استخدام قاطع دارة التيار المتبقي:

- وفقاً للوائح الحالية، يجوز أن يكون تيار التسرب للمعدات من هذا النوع 1 مللي أمبير دون تحديد الحد الأقصى لكل كيلوواط من الطاقة المركبة. وتجدر الإشارة أيضاً إلى أن جميع قواطع تيار العطل المتوفرة تجارياً لديها قدرة تحمل لتيار الرحلة تبلغ ناقص 50%، وبالتالي يجب اختيار قاطع دائرة مناسب.



- قم بتوصيل وحدة إنارة واحدة فقط لكل مفتاح تبديل
- في بعض الحالات، من الممكن أن يقوم الجهاز، بعد فترات طويلة من التخزين أو عدم النشاط أو في حالة التركيب الجديد، بقطع المفتاح أثناء بدء التشغيل. السبب في الغالب هو رطوبة العزل. يمكن حل المشكلة عن طريق التسخين لفترة وجيزة عن طريق تمرير قاطع الدائرة الكهربائية.



تحذير! جميع الأجزاء المحمية والمغلقة من قبل الشركة المصنعة لا يمكن تعديلها من قبل عامل التركيب ما لم يتم الإشارة إلى ذلك على وجه التحديد.

الصيانة



تحذير! قبل إجراء أي أعمال صيانة أو إصلاح، تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

يجب إجراء أعمال الصيانة التالية مرة واحدة على الأقل سنوياً على يد موظفين مدربين. يوصى بإبرام عقد صيانة.

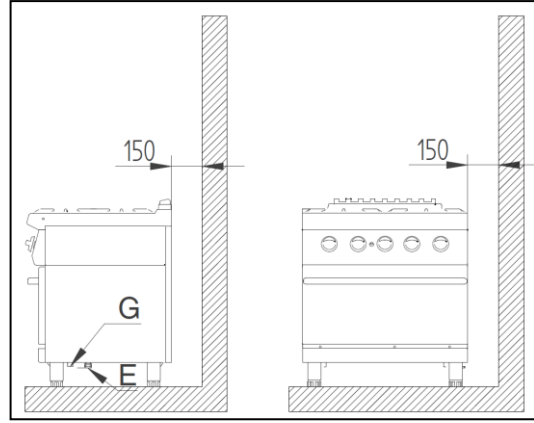
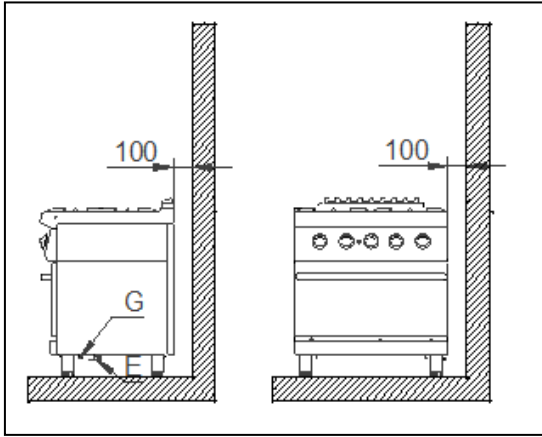
- تحقق من الأداء الصحيح لجميع أجهزة التحكم والسلامة;
- تحقق من حالة كابل الطاقة.

بعض الأعطال وحلولها الممكنة

الحل المحتمل	نوع الفشل
<ul style="list-style-type: none"> • فحص جهد الإمداد • تحقق من حالة المقاوم • افحص مفتاح الاختيار/الثرموستات 	غياب التدفئة
<ul style="list-style-type: none"> • فحص جهد الإمداد • تحقق من حالة اللمبة 	إطفاء الضوء
<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من إعداد منظم الطاقة و/أو مفتاح و/أو منظم الحرارة و/أو منظم الحرارة • تحقق من حالة المقاومات • تحقق من كمية الطعام المراد طهيها 	إحماء بطيء و/أو غير كافٍ

سلسلة EVR 700 Series

الحل المحتمل	نوع الفشل
<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من توصيل التيار الكهربائي • تحقق من حماية النظام الكهربائي 	لا يتم تشغيل الجهاز والأضواء مطفأة



أحكام التركيب المرجعية
يجب أن تتم عمليات التركيب وأي تحويل للغاز أو الفولتية بخلاف التهيئة وتركيب النظام والأجهزة والتهوية وتفرغ غاز المداخن وأي عمليات صيانة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة وبما يتوافق مع اللوائح السارية، بواسطة موظفين مؤهلين، وفقاً للأحكام أدناه:

- لوائح البناء واللوائح المحلية لمكافحة الحرائق
- اللوائح الحالية للوقاية من الحوادث
- لوائح IEC الحالية
- أحكام فرقة الإطفاء

التثبيت

العمليات الأولية

قم بإزالة الجهاز من عبوته، وتأكد من سلامته، وفي حالة الشك، لا تستخدمه وأحله إلى موظفين مؤهلين مهنيًا.
المواد المستخدمة في التغليف متوافقة مع لوائح حماية البيئة. يمكن تخزينها بأمان أو التخلص منها وفقاً للوائح المعمول بها في بلد وجهة الجهاز، خاصة فيما يتعلق بكيس النايلون والبوليسترين.
بعد التحقق من سلامتها، يمكنك المتابعة لإزالة طبقة الطلاء الواقية. نظف الأجزاء الخارجية من الماكينة جيداً بالماء الفاتر والمنظفات باستخدام قطعة قماش لإزالة جميع البقايا المتبقية ثم جففها بقطعة قماش ناعمة. إذا كانت لا تزال هناك آثار متبقية من المادة اللاصقة، قم بإزالتها باستخدام مذيبات مناسبة (مثل الأسيتون). يجب عدم استخدام المواد الكاشطة تحت أي ظرف من الظروف. بعد التركيب، يجب تسوية المعدات باستخدام التعديل المسموح به من قبل القدمين.
يُذكر أن:

قد يؤدي عدم التهوية إلى تلف الجهاز.

لأفضل الموديلات:

- قم بتركيب الجهاز على سطح مستوي يمكنه تحمل الوزن.
- يجب أن تكون أقواس الحائط مقاومة للحرارة.
- لا تقم بتركيب الجهاز فوق فرن أو غسالة أطباق.
- لا تضع أي عوائق بين الجزء العلوي وقاعدة الوحدة.

التوصيلات الكهربائية

قبل توصيل المعدات، من الضروري التحقق من التطابق بين إعدادات الجهد الكهربائي للمعدات والجهد الكهربائي المتاح لمصدر الطاقة من أجل التحقق من ملاءمته. إذا لم يتم العثور على أي تطابق بين الاثنين، فيجب تغيير التوصيل، إذا كان من المخطط تغيير الجهد، كما هو موضح في مخطط الدائرة. يقع الصندوق الطرفي خلف لوحة العدادات في الجزء العلوي ويمكن الوصول إليه عن طريق فك البرغيين اللذين يثبتان لوحة العدادات. تذكر تشغيل الكابل من خلال غدة الكابل أولاً. في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل قسم الخدمة الفنية أو شخص مؤهل بالمثل من أجل منع أي خطر.

الميزات التقنية

توجد اللوحة التقنية التي تحتوي على جميع المعلومات المرجعية للمعدات داخل المقصورة السفلية اليمنى. تم اختبار الأجهزة وفقاً للتوجيهات الأوروبية التالية:

- الجهد المنخفض (LVD) 35/2014 الاتحاد الأوروبي
- التوافق الكهرومغناطيسي (EMC) 30/2014 الاتحاد الأوروبي
- روهس 863/2015 الاتحاد الأوروبي
- لائحة المواد الملامسة (MOCA) EU/2004/1935 الاتحاد الأوروبي

والمعايير المرجعية الخاصة.

إعلان المطابقة

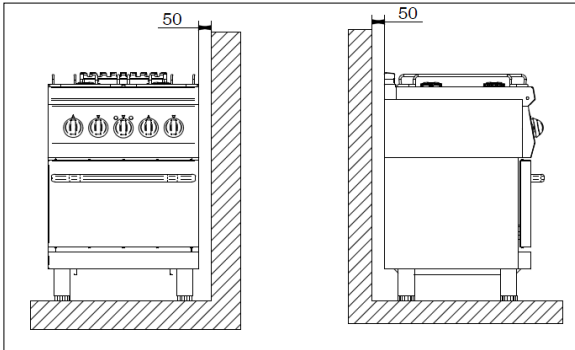
تصرح الشركة المصنعة بأن المعدات التي تصنعها تتوافق مع توجيهات الجماعة الاقتصادية الأوروبية المذكورة أعلاه، وتتطلب أن يتم التركيب وفقاً للوائح المعمول بها، خاصة فيما يتعلق بنظام إخلاء الدخان وتبادل الهواء.

الاستعدادات للتركيب

المكان

نوصي بتركيب الجهاز في غرفة جيدة التهوية أو تحت غطاء دخان. يمكن تركيب الجهاز بشكل منفرد أو إلى جانب أجهزة أخرى. في كلتا الحالتين، إذا تم تركيبه بالقرب من جدار من المواد القابلة للاشتعال، يجب مراعاة الحد الأدنى للمسافة كما هو موضح في الشكل، وفقاً للسلسلة. إذا لم يكن من الممكن مراعاة هذه المسافة، يجب توفير الحماية (مثل صفائح المواد الحرارية) لضمان أن تكون درجة حرارة الجدار ضمن حدود السلامة المطلوبة.

السلسلة 600



- أثناء عملية الطهي، من الأفضل عدم وضع الأواني و/أو المقالي و/أو الأطباق على الموقد بطريقة تغطي جزئياً الجزء الفولاذي المقاوم للصدأ من الموقد، وبالتالي تجنب ارتفاع درجة حرارة الموقد الفولاذي.
- المقالي ذات القيعان المخدوشة أو التالفة (تجنبني الحديد الزهر المطلي بالمينا) يمكن أن تلحق الضرر بالسيراميك الزجاجي.
- قد يؤدي الرمل أو المواد الكاشطة الأخرى إلى تلف زجاج السيراميك.
- لا تضرب حواف الزجاج بالمقالي.
- لا تضع أو تترك المقالي الفارغة على السيراميك الزجاجي.
- يجب عدم ملامسة السكر والمواد الاصطناعية ورقائق الألومنيوم للوح التسخين، لأنها قد تتسبب في حدوث تشققات أو تغييرات أخرى في السيراميك الزجاجي أثناء التبريد. في هذه الحالة، أطفئي الجهاز على الفور وأزيلي الجسم من لوح التسخين، مع اتخاذ الاحتياطات المناسبة حتى لا تحرق نفسك.
- لا تستخدم الأواني الفخارية أو الزجاج المقسى أو البيركس أو الأوعية الاصطناعية: فقد تتلف أو تذوب إذا وضعت على أطباق ساخنة بعد الاستخدام.
- بالنسبة لطرازات EVR: يجب ألا يقل قطر قاعدة المقلاة عن 60 مم، وإلا فقد يفشل النظام في تحديد المقلاة ويسخن المقابض والمكونات بشكل مفرط ويتسبب في تلف لا يمكن إصلاحه للنظام.
- إذا كان السيراميك الزجاجي متصدعاً أو مكسوراً، أو قف أي عمل بدأ، افصل الجهاز عن النظام الكهربائي واحفظه في مكان مناسب حتى يتم إصلاحه من قبل موظفين مؤهلين.

تحذيرات عامة مواعد الحث الكهربائي الحثية الكهربائية

- المعدات مخصصة للاستخدام الحصري (مع حاويات مناسبة لملامسة الطعام ومقاومة للحرارة)، وتعتبر جميع الاستخدامات الأخرى غير متوافقة.
- يجب عدم استخدام أي جهاز به صفيحة تسخين زجاجية سيراميك تالفة (تشققات، تشققات أو تشققات) تحت أي ظرف من الظروف، بل يجب نقله على الفور إلى مركز خدمة معتمد.
- يجب عدم استخدام الطباخ كسطح عمل، لأن التشغيل غير المقصود قد يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الجسم الموضوع عليه.
- تأكدي من عدم سقوط أي أجسام صلبة على زجاج المطبخ، لأنها قد تتسبب في تلف الزجاج حسب نوع الصدمة.
- أثناء عملية الطهي، من الأفضل عدم وضع الأواني و/أو المقالي و/أو الأطباق على الموقد بطريقة تغطي جزئياً الجزء الفولاذي المقاوم للصدأ من الموقد، وبالتالي تجنب ارتفاع درجة حرارة الموقد الفولاذي.
- تم تجهيز المعدات بسلسلة من المرشحات لمعالجة الهواء الوارد إلى المكونات الإلكترونية، والتأكد من تنظيف الفلتر بشكل دوري والتأكد من أن الهواء المشفوف لا يحتوي على نسبة عالية من الشحوم (خاصة إذا تم وضعه بالقرب من المقالي أو أسطح القلي أو أواني الطهي)
- لا تعيق قسم السحب أو كومة مخرج الهواء في الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- احرص على عدم تدوير مقبض مفتاح الحائط أكثر من 5 مرات في اليوم، فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز.
- يوصى دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الماكينة عندما لا تكون في الخدمة.
- تحذير: لا تفتح الموقد أو الموقد الحثي أبداً قبل فصله عن التيار الكهربائي: خطر الجهد العالي!
- لا يجوز فتح الموقد أو الموقد الحثي إلا من قبل موظفين مؤهلين ومعتمدين.
- إذا كان السيراميك الزجاجي متصدعاً أو مكسوراً، أو قف أي عمل بدأ، افصل وحدة الحث عن النظام الكهربائي واحفظه في مكان مناسب حتى يتم إصلاحه من قبل موظفين مؤهلين.



تنبيه! تتنصل الشركة المصنعة للجهاز من أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب غير الصحيح، أو التلاعب، أو الاستخدام غير السليم، أو سوء الصيانة، أو تركيب قطع غيار غير أصلية، أو عدم الامتثال للوائح المحلية، أو الاستخدام غير الخبير، أو عدم الامتثال لهذا الدليل.

سيؤدي عدم مراعاة أي من التحذيرات المذكورة أعلاه إلى إبطال الضمان على الفور.

تحذيرات عامة

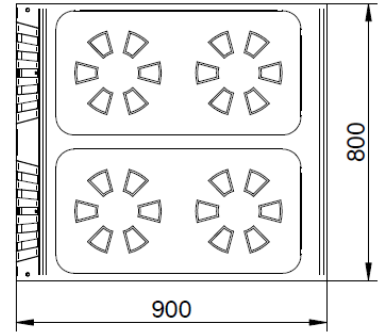
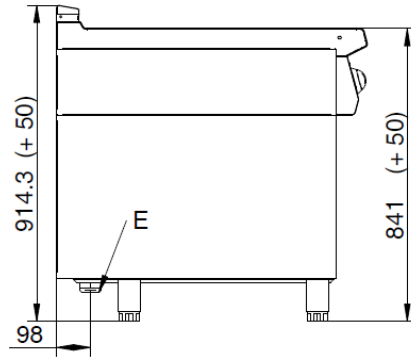
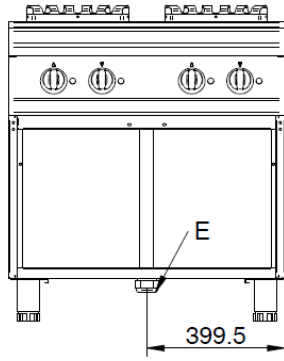


- **تحذير:** اقرأ التعليمات بعناية قبل تركيب الجهاز وتشغيله وصيانته.
- يجب أن يتم التركيب بواسطة موظفين مؤهلين وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة في دليل التركيب.
- هذه المعدات مناسبة فقط لإعداد وتجهيز الطعام في المطابخ الصناعية مثل مطابخ المطاعم والمستشفيات ومقاصف الشركات ومراكز الطهي والمجازر وشركات إنتاج الأغذية ولكن ليس للإنتاج المستمر. أي نوع آخر من الاستخدامات الأخرى لا يتوافق مع الغرض المقصود وبالتالي يمكن أن يمثل خطراً على الأشخاص و/أو الممتلكات.
- يجب ألا تستخدم المعدات إلا من قبل أشخاص مدربين على استخدامها ويجب أن تكون مخصصة فقط للاستخدام الذي صممت من أجله صراحة.
- تحدد درجات الحرارة المطلوبة لعملية الطهي حقيقة أنه، اعتماداً على مبدأ التشغيل، يمكن أن تصبح مناطق مختلفة من الألواح، وكذلك أواني الطهي، ساخنة. هذا ليس عيباً في البناء، ولكنه ظاهرة فيزيائية ترجع إلى الخصائص الكيميائية الفيزيائية للمواد المستخدمة في بناء الأجهزة نفسها.
- في حالة حدوث عطل أو عطل، قم بإيقاف تشغيل الماكينة واتصل بمركز خدمة معتمد فقط.
- اطلب قطع الغيار الأصلية فقط؛ وإلا لن يتم قبول أي مسؤولية.
- يجب عدم غسل المعدات بنوافير المياه ذات الضغط العالي المباشر، ويجب عدم إعاقة فتحات أو فتحات أو فتحات سحب الهواء أو الدخان أو الحرارة.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
- تحذير: لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل الأشخاص الذين تبلغ أعمارهم 15 عاماً أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات العقلية أو البدنية أو الحسية المحدودة أو ذوي الخبرة والمعرفة غير الكافية إذا كانوا تحت إشراف أو تم إرشادهم بشكل كافٍ بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه.
- تحذيرات: لا يجوز إجراء التنظيف والصيانة من قبل القاصرين دون إشراف
- تحذيرات للطرازات العلوية: لا يمكن استخدام الجهاز فوق غسالة الصحون أو مجفف الملابس: قد يؤدي البخار إلى تلف اللوحات الإلكترونية للجهاز.
- تحذيرات للطرازات العلوية: يمكن أن تصل درجة الحرارة تحت الجهاز إلى 100 درجة مئوية. لا تضع الجهاز على قواعد لا تقاوم هذه الحرارة.
- يجب أن يقوم الجهاز بطرد الحرارة أثناء الاستخدام. لا تضع أي عوائق أمام مرور الحرارة بين القاعدة وقاعدة الجهاز. ضمان أقصى قدر من حرية التهوية تحت الجهاز.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن بيانات لوحة الاسم تتوافق مع بيانات التيار الكهربائي.
- أطفئ الألواح الساخنة بعد الاستخدام.
- لا تقم بإيقاف تشغيل الجهاز أثناء الاستخدام عن طريق فصل قابس الطاقة
- تحقق من الطهي باستخدام الدهن أو الزيت: يمكن أن تشتعل فيها النيران بسهولة.
- احرص على عدم حرق نفسك أثناء استخدام الجهاز أو بعده.
- لا تضعي أي أشياء، باستثناء الأواني، على الجهاز. في حالة الاشتعال غير المتعمد، أو في حالة وجود حرارة متبقية بعد الطهي، فقد تذوب هذه الأشياء أو حتى تشتعل فيها النيران.
- لا تغطّي الجهاز بقطعة قماش واقية أو قماش قماشي لأنه قد يسخن ويحترق
- تأكدي من أن القدر أو المقلاة تتمركز دائماً على طبق الطهي. يجب أن يغطي الجزء السفلي من الإناء طبق الطهي قدر الإمكان.
- تحذير: خطر الحروق! يوصى باستخدام قفاز مقاوم للحرارة أو حاملات الحفر.
- لا تلمس أي أجزاء داخلية من الجهاز.
- يوصى دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الماكينة عندما لا تكون في الخدمة.
- عند الانتهاء من التركيب، يجب على فني التركيب أن يشرح ويوضح للمستخدم كيفية تشغيل الجهاز. وبعد التأكد من أن كل شيء واضح، يجب عليه تسليم كتيب التعليمات الذي يجب أن يحتفظ به المستخدم.



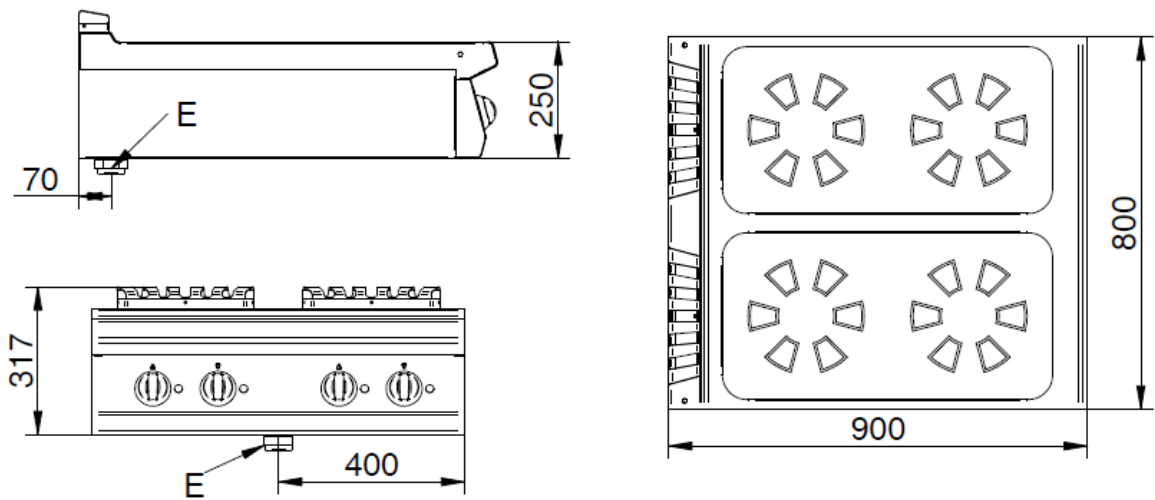
تحذيرات عامة أفران السيراميك الزجاجية الخزفية

- يجب عدم استخدام الجهاز الذي يحتوي على لوح تسخين زجاجي سيراميك تالف (شقوق، شقوق) تحت أي ظرف من الظروف، بل يجب نقله على الفور إلى مركز خدمة معتمد.
- يجب عدم استخدام طبخ السيراميك الزجاجي كسطح عمل، لأن التشغيل غير المقصود قد يتسبب في ارتفاع درجة حرارة الجسم المدعوم.
- تأكدي من عدم سقوط أي أجسام صلبة على زجاج طبخ السيراميك الزجاجي، لأنها قد تسبب تلفاً للزجاج حسب نوع الصدمة.



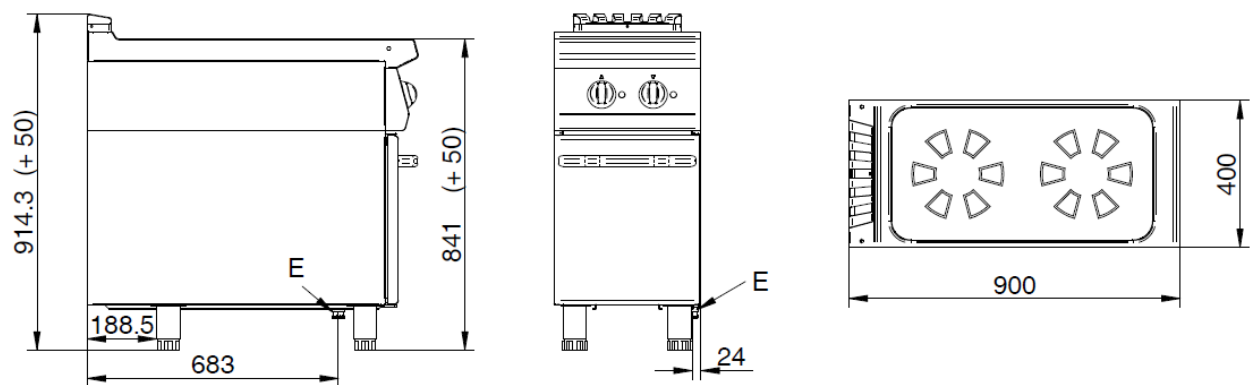
7 كيلوواط سم 27 × 27	7 كيلوواط سم 27 × 27
7 كيلوواط سم 27 × 27	7 كيلوواط سم 27 × 27

K4ECIP10V



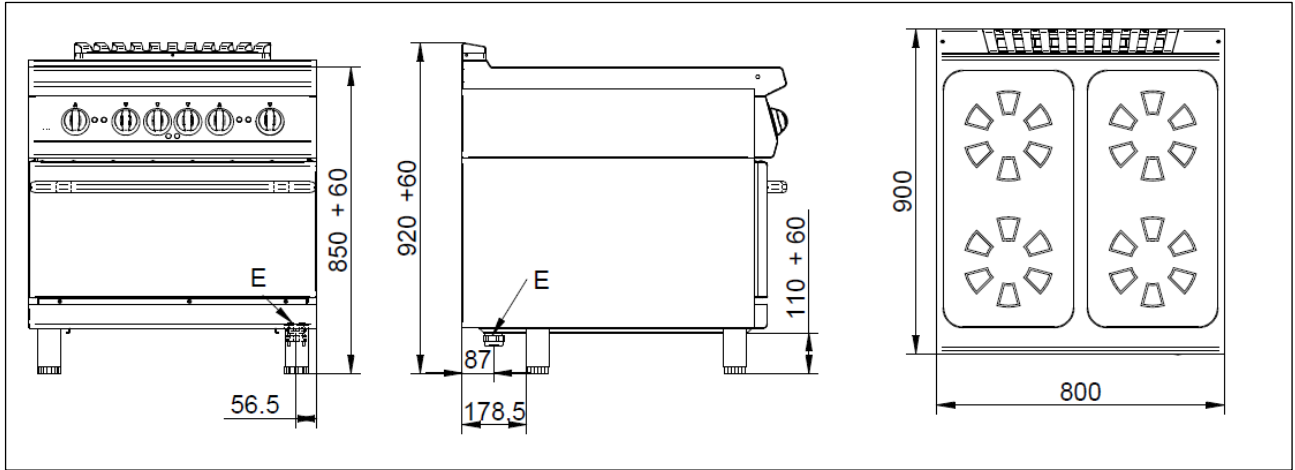
7 كيلوواط سم 27 × 27	7 كيلوواط سم 27 × 27
7 كيلوواط سم 27 × 27	7 كيلوواط سم 27 × 27

K4ECIP10TT

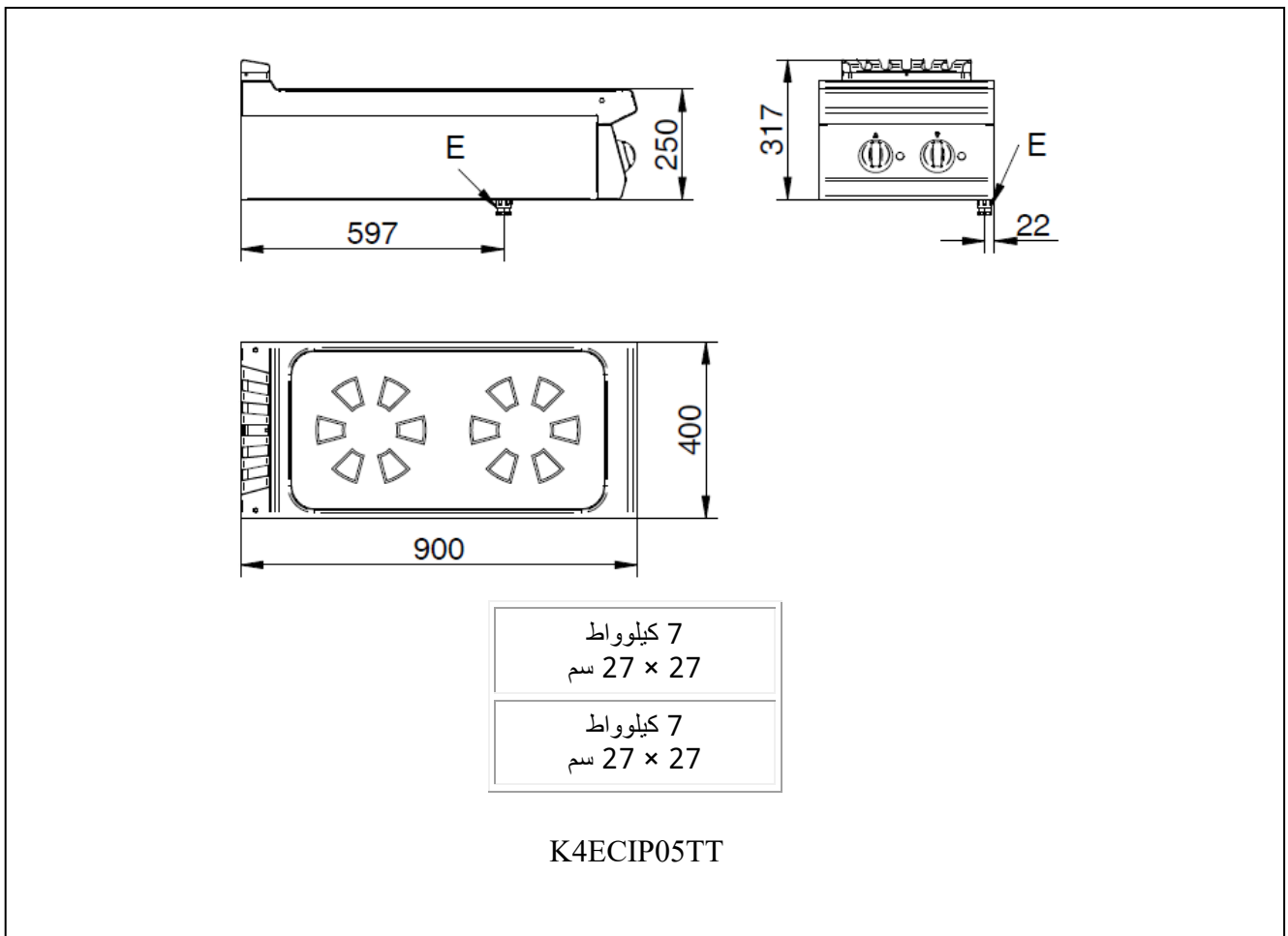


7 كيلوواط سم 27 × 27
7 كيلوواط سم 27 × 27

K4ECIP05VV

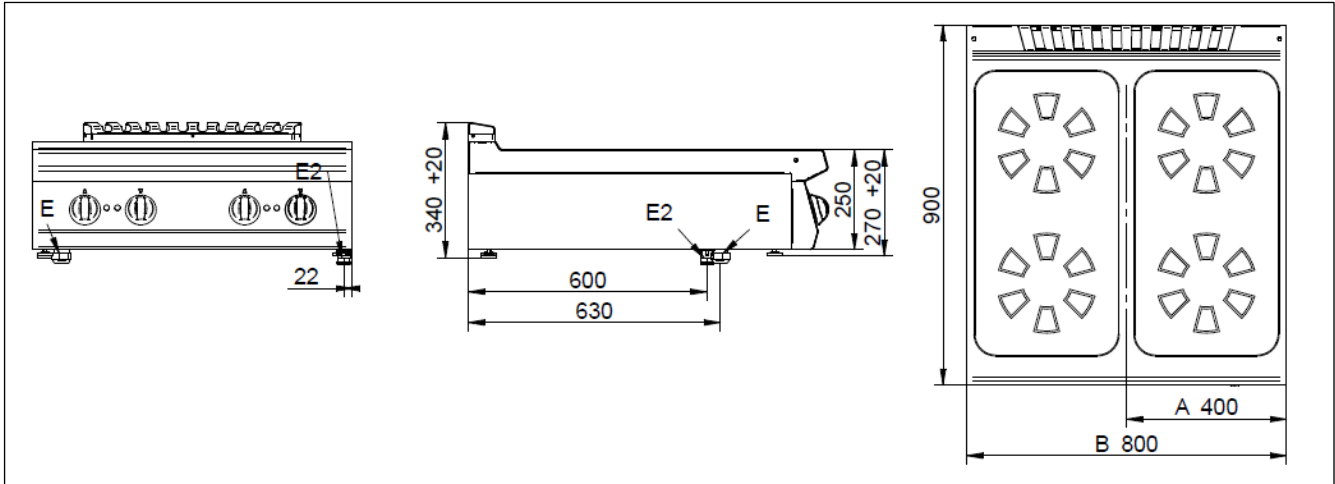


4 كيلوواط 30 × 30 سم	4 كيلوواط 30 × 30 سم	K4EVRP10FF
4 كيلوواط 30 × 30 سم	4 كيلوواط 30 × 30 سم	
5.4 كيلوواط		

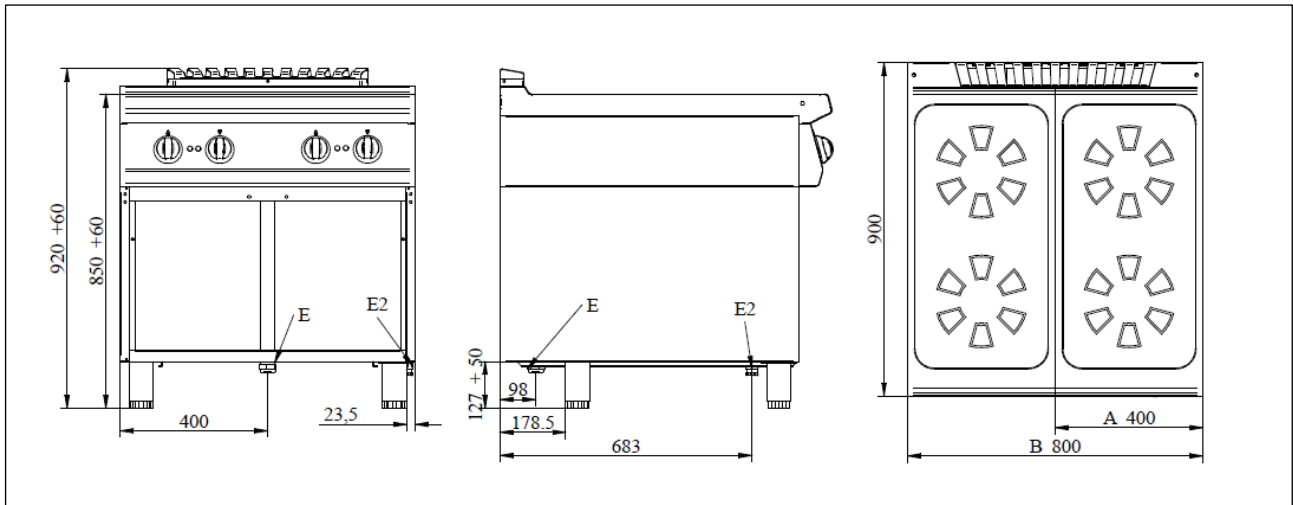


7 كيلوواط 27 × 27 سم
7 كيلوواط 27 × 27 سم

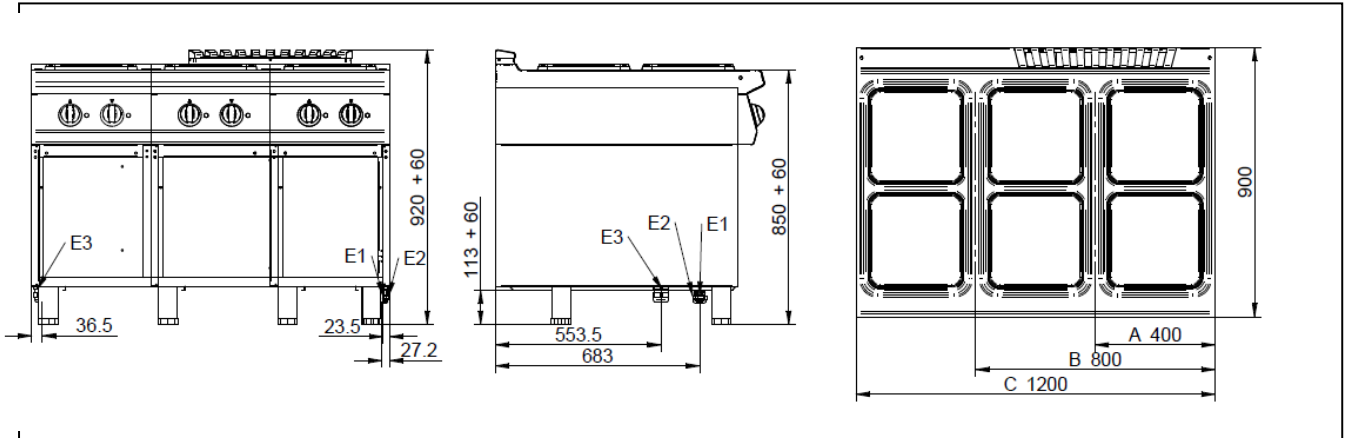
K4ECIP05TT



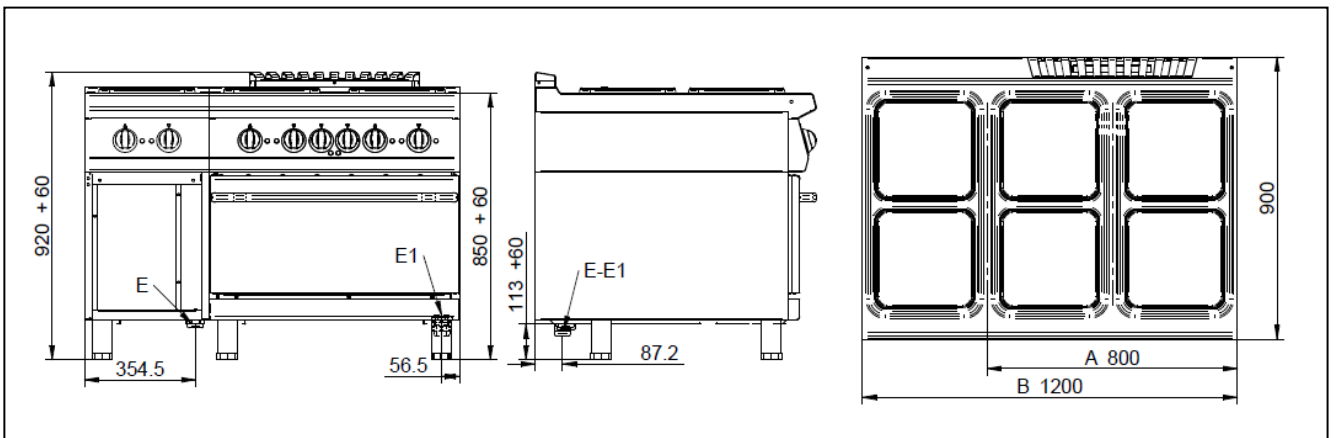
E	<table border="1"> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td></td> </tr> </table>	4 كيلوواط		30 × 30 سم		4 كيلوواط		30 × 30 سم		K4EVRP05TT	A
4 كيلوواط											
30 × 30 سم											
4 كيلوواط											
30 × 30 سم											
E2	<table border="1"> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td>4 كيلوواط</td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td>30 × 30 سم</td> </tr> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td>4 كيلوواط</td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td>30 × 30 سم</td> </tr> </table>	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	K4EVRP10TT	B
4 كيلوواط	4 كيلوواط										
30 × 30 سم	30 × 30 سم										
4 كيلوواط	4 كيلوواط										
30 × 30 سم	30 × 30 سم										



E	<table border="1"> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td></td> </tr> </table>	4 كيلوواط		30 × 30 سم		4 كيلوواط		30 × 30 سم		K4EVRP05VV	A
4 كيلوواط											
30 × 30 سم											
4 كيلوواط											
30 × 30 سم											
E2	<table border="1"> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td>4 كيلوواط</td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td>30 × 30 سم</td> </tr> <tr> <td>4 كيلوواط</td> <td>4 كيلوواط</td> </tr> <tr> <td>30 × 30 سم</td> <td>30 × 30 سم</td> </tr> </table>	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	K4EVRP10VV	B
4 كيلوواط	4 كيلوواط										
30 × 30 سم	30 × 30 سم										
4 كيلوواط	4 كيلوواط										
30 × 30 سم	30 × 30 سم										



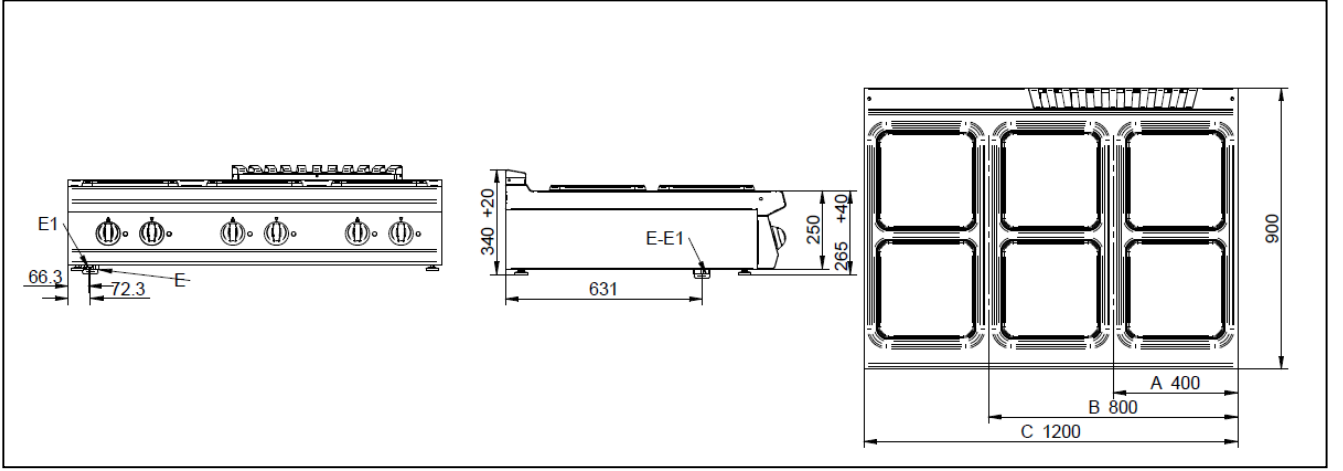
E1	4 كيلوواط سم 30 × 30			K4ECUP05VV	A
	4 كيلوواط سم 30 × 30				
E2	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30		K4ECUP10V	B
	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30			
E3	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	K4ECUP15V	C
	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30		



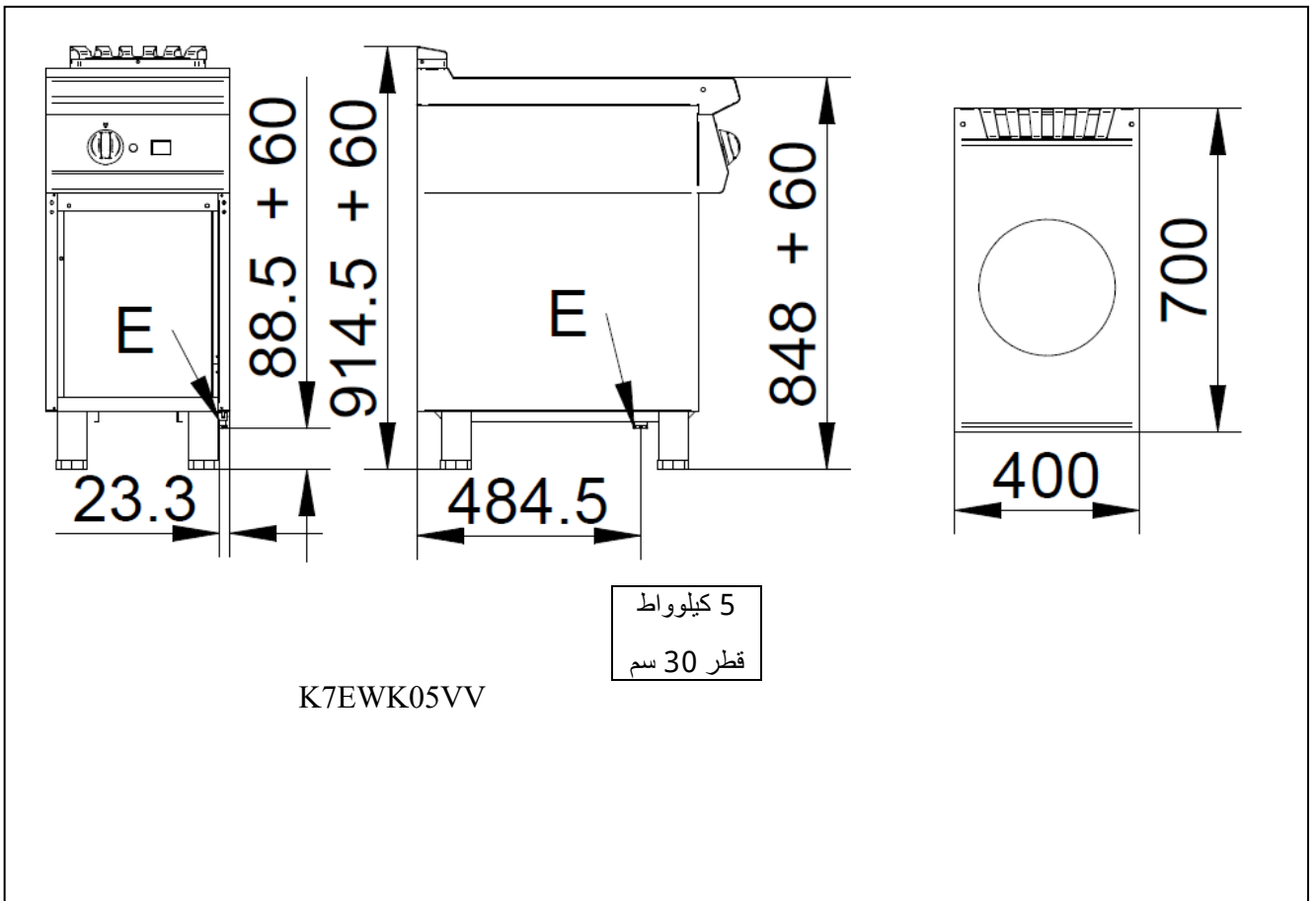
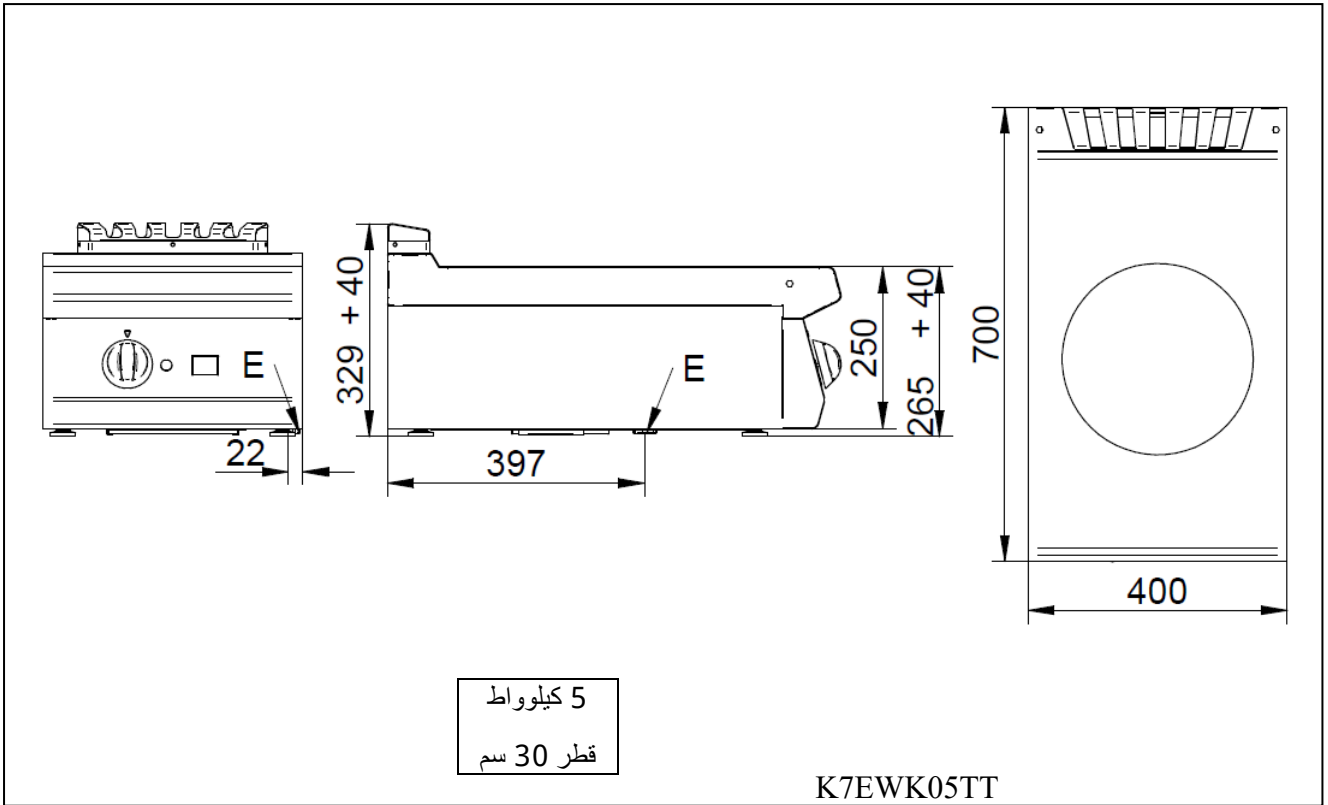
E1	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30		K4ECUP10FF	A
	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30			
5.4 كيلوواط					
E	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	K4ECUP15FF	B
	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30	4 كيلوواط سم 30 × 30		
5.4 كيلوواط					

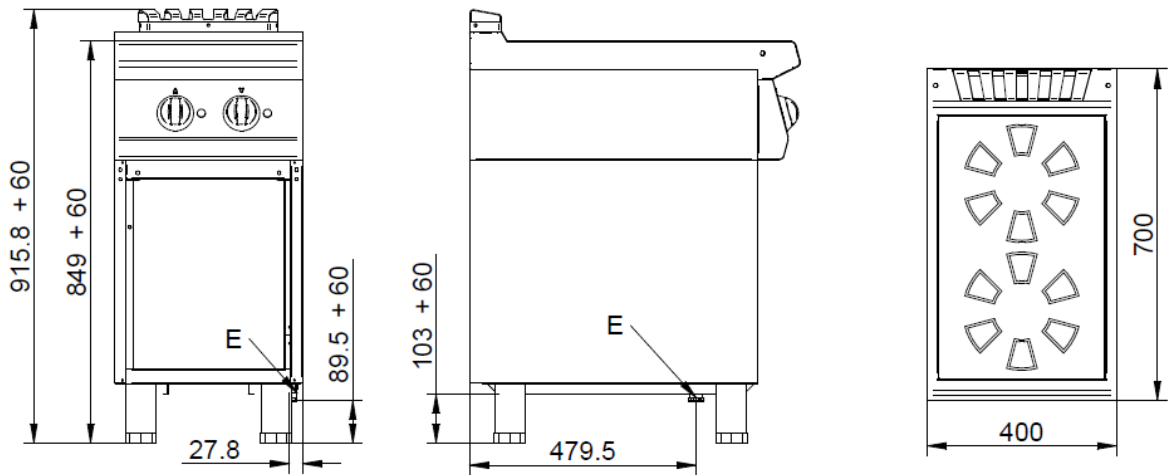
(E= توصيلة كهربائية)

أداء 900 سلسلة K4 series 900



E1	<table border="1"><tr><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td></tr><tr><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td></tr></table>	4 كيلوواط	30 × 30 سم	4 كيلوواط	30 × 30 سم	K4ECUP05TT	A								
4 كيلوواط															
30 × 30 سم															
4 كيلوواط															
30 × 30 سم															
E1	<table border="1"><tr><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td></tr><tr><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td></tr></table>	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	K4ECUP10TT	B				
4 كيلوواط	4 كيلوواط														
30 × 30 سم	30 × 30 سم														
4 كيلوواط	4 كيلوواط														
30 × 30 سم	30 × 30 سم														
E	<table border="1"><tr><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td></tr><tr><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td><td>4 كيلوواط</td></tr><tr><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td><td>30 × 30 سم</td></tr></table>	4 كيلوواط	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	30 × 30 سم	4 كيلوواط	4 كيلوواط	4 كيلوواط	30 × 30 سم	30 × 30 سم	30 × 30 سم	K4ECUP15TT	C
4 كيلوواط	4 كيلوواط	4 كيلوواط													
30 × 30 سم	30 × 30 سم	30 × 30 سم													
4 كيلوواط	4 كيلوواط	4 كيلوواط													
30 × 30 سم	30 × 30 سم	30 × 30 سم													

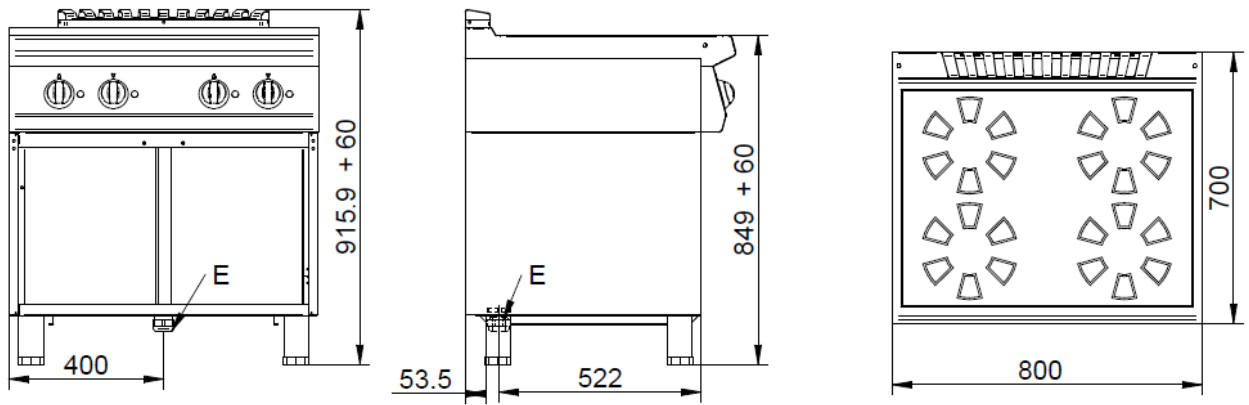




5 كيلوواط
قطر 22 سم

5 كيلوواط
قطر 22 سم

K7ECI05VV



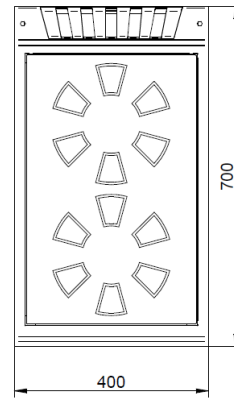
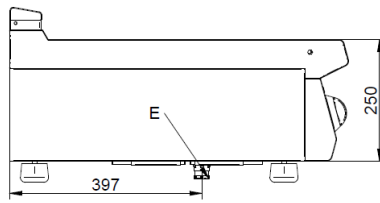
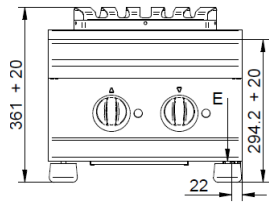
5 كيلوواط
قطر 22 سم

5 كيلوواط
قطر 22 سم

5 كيلوواط
قطر 22 سم

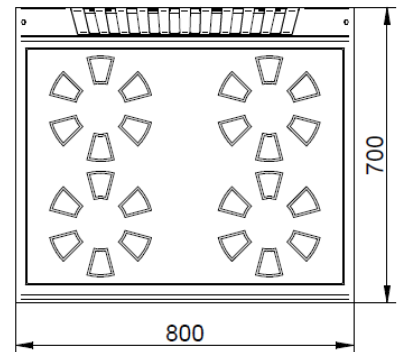
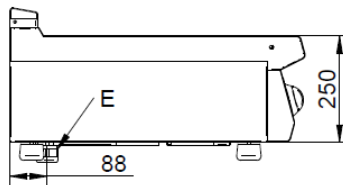
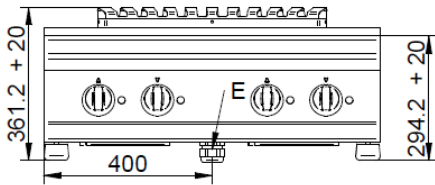
5 كيلوواط
قطر 22 سم

K7ECI10V



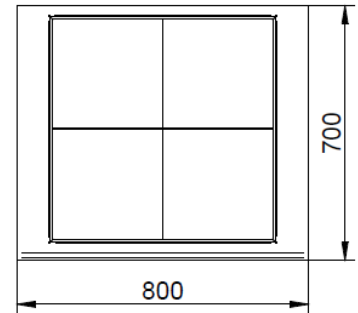
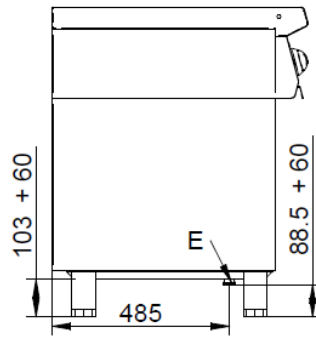
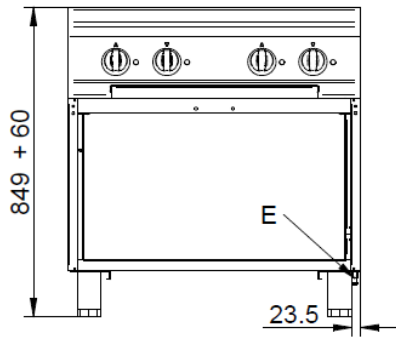
5 كيلووات قطر 22 سم
5 كيلووات قطر 22 سم

K7ECI05TT



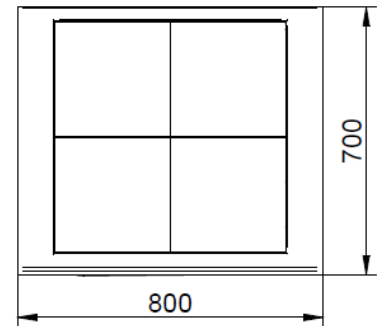
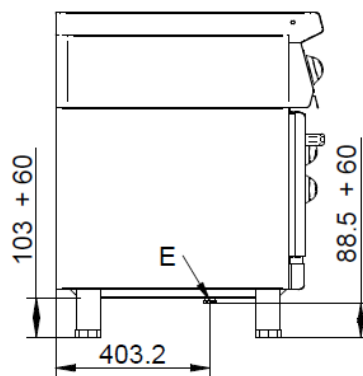
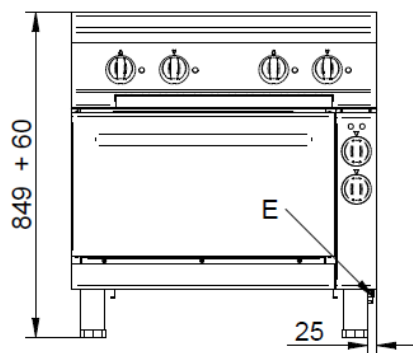
5 كيلووات قطر 22 سم	5 كيلووات قطر 22 سم
5 كيلووات قطر 22 سم	5 كيلووات قطر 22 سم

K7ECI10TT



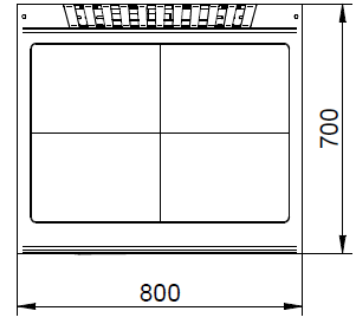
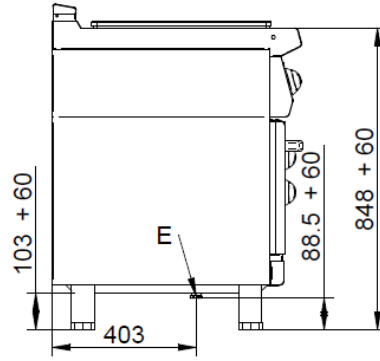
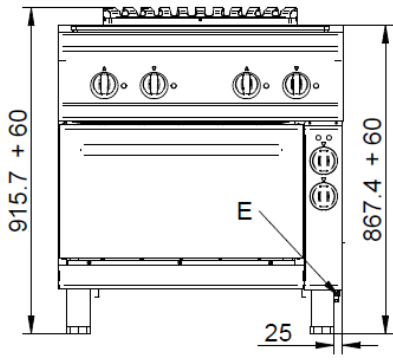
2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم
2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم

K7ERU10V



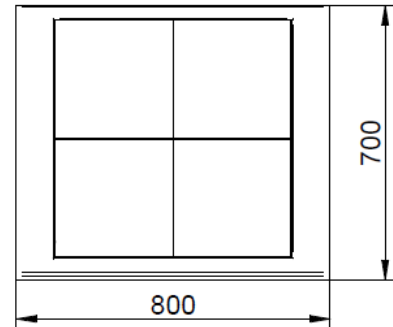
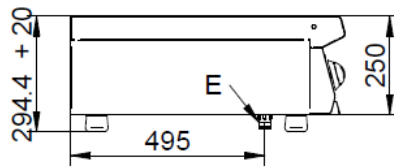
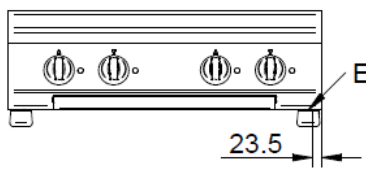
2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم
2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم
3.6 كيلوواط	

K7ERU10FV



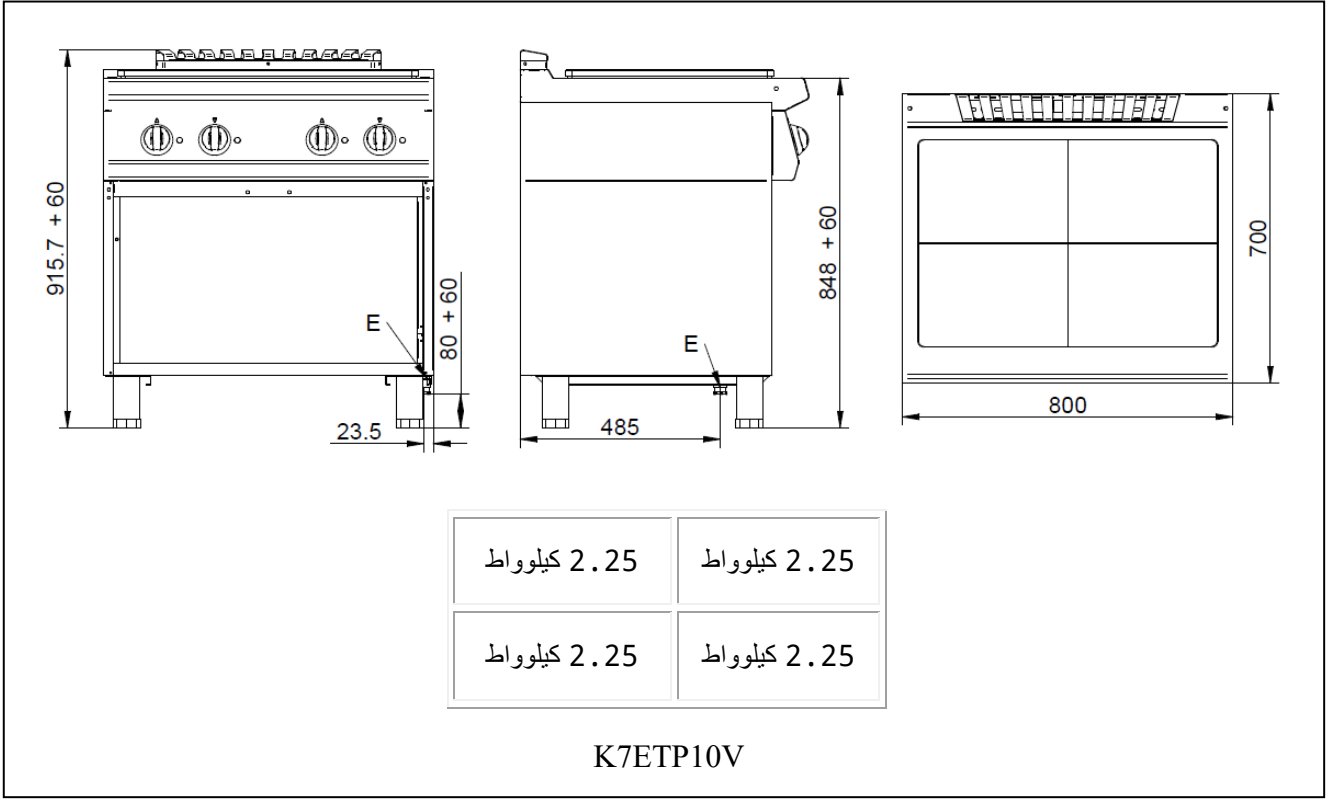
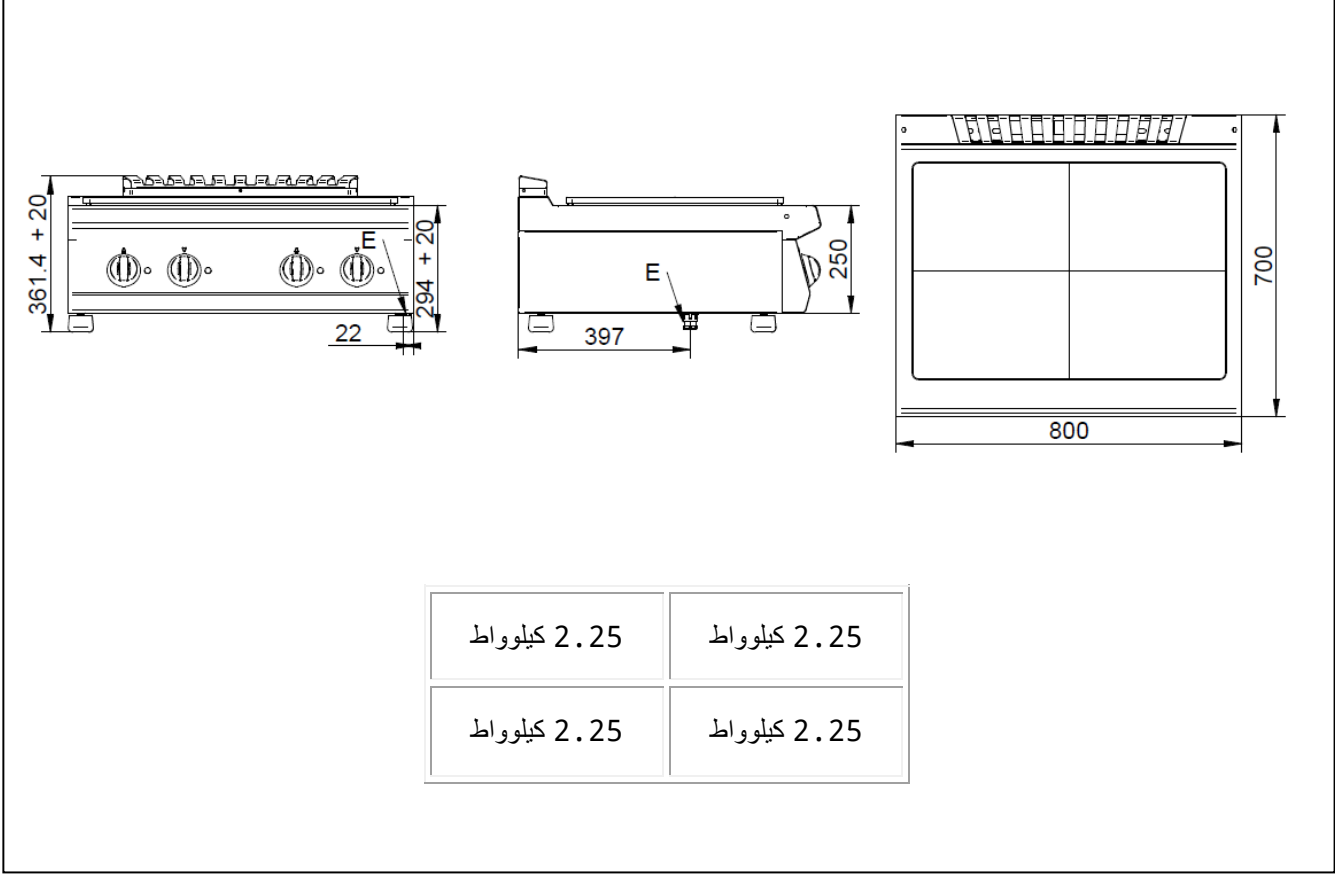
K7ETP10FV

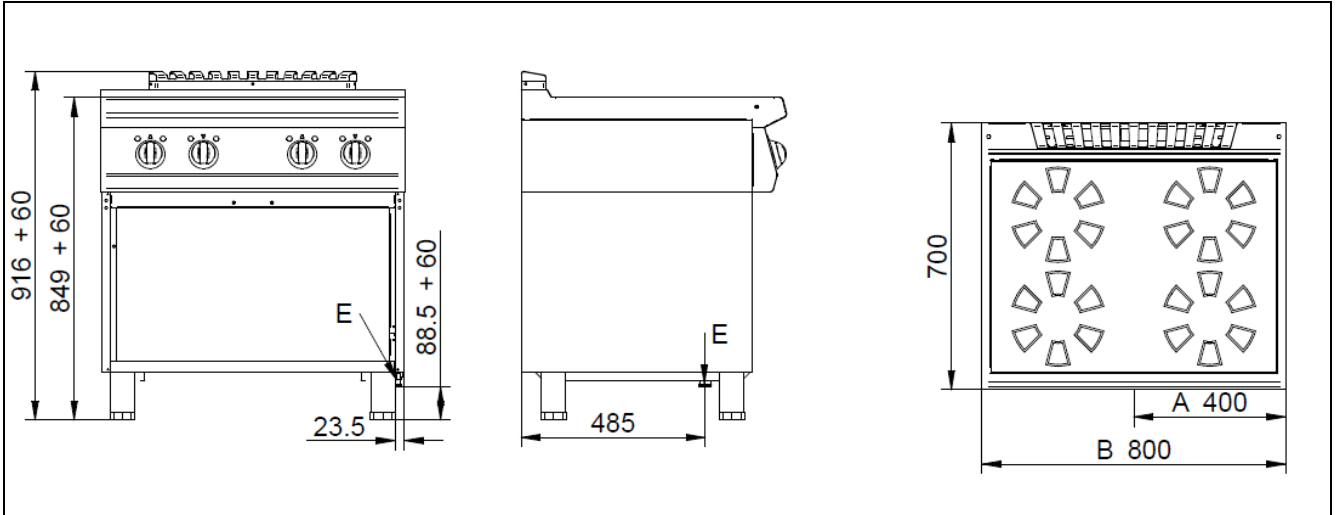
2.25 كيلوواط	2.25 كيلوواط
2.25 كيلوواط	2.25 كيلوواط
3.6 كيلوواط	



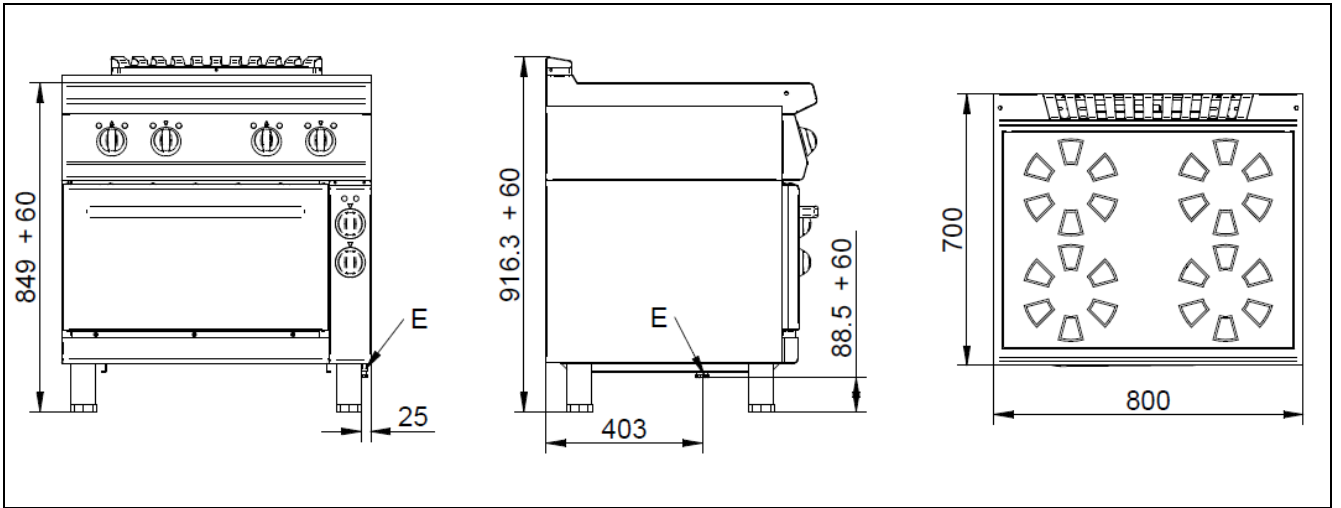
K7ERU10TT

2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم
2.5 كيلوواط 30 × 30 سم	2.5 كيلوواط 30 × 30 سم

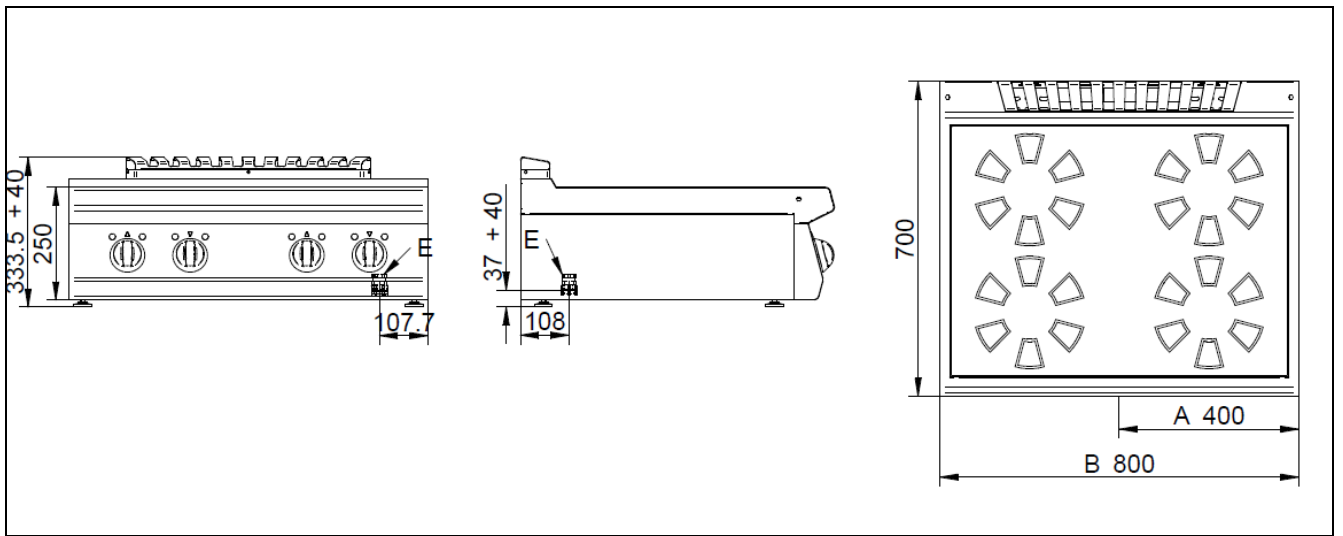
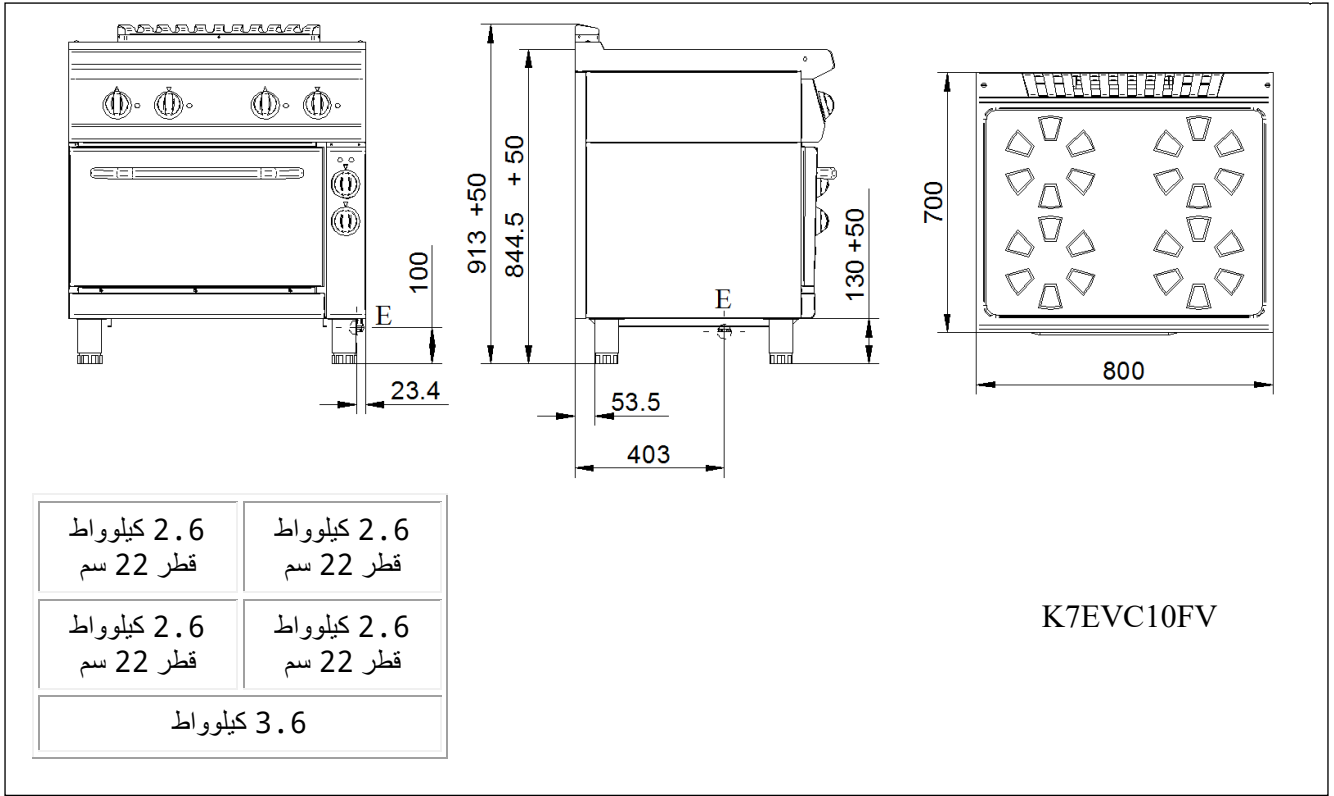




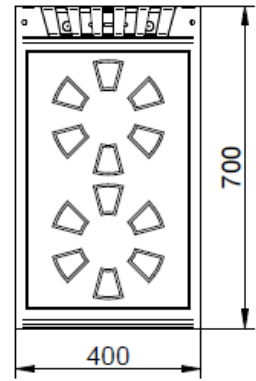
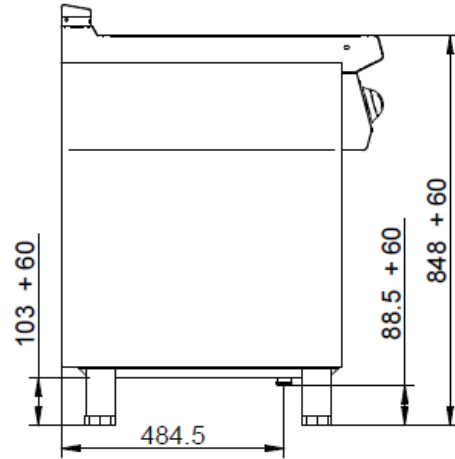
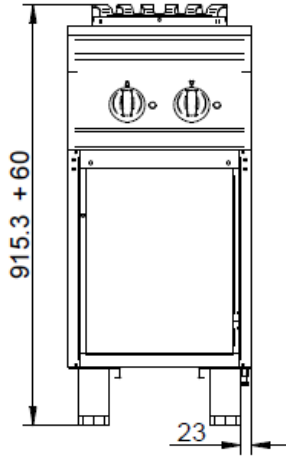
2.6 كيلوواط قطر 22 سم 2.6 كيلوواط قطر 22 سم		K7EVR05VV	A
2.6 كيلوواط قطر 22 سم	2.6 كيلوواط قطر 22 سم	K7EVR10V	B
2.6 كيلوواط قطر 22 سم	2.6 كيلوواط قطر 22 سم		



2.6 كيلوواط قطر 22 سم	2.6 كيلوواط قطر 22 سم	K7EVR10FV	
2.6 كيلوواط قطر 22 سم	2.6 كيلوواط قطر 22 سم		
3.6 كيلوواط			



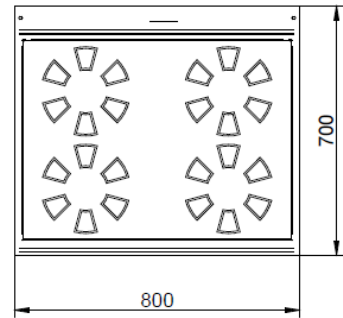
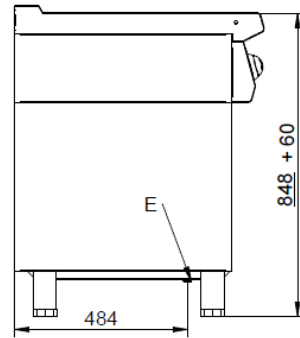
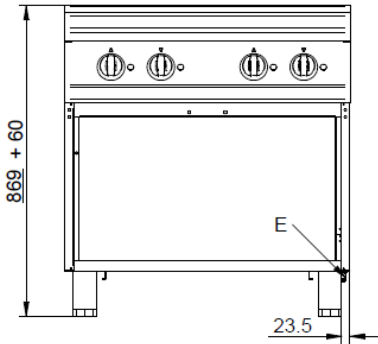
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> </tr> </table>	2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم	K7EVR05TT	A		
2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> </tr> <tr> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> <td>2.6 كيلواط قطر 22 سم</td> </tr> </table>	2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم	K7EVR10TT	B
2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم					
2.6 كيلواط قطر 22 سم	2.6 كيلواط قطر 22 سم					



2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

K7EVC05VV



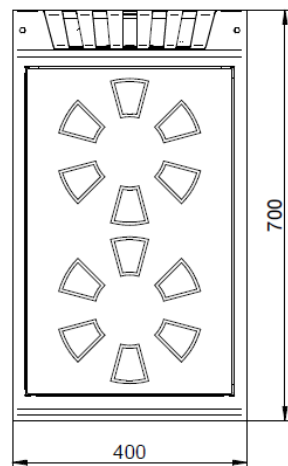
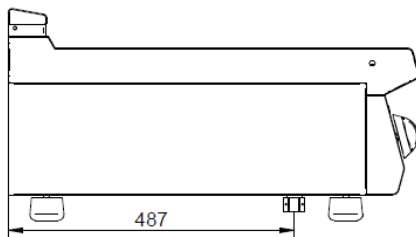
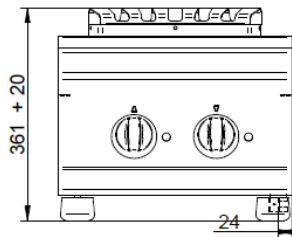
2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

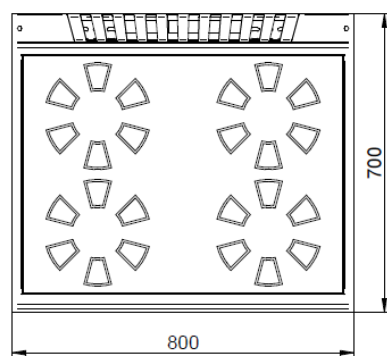
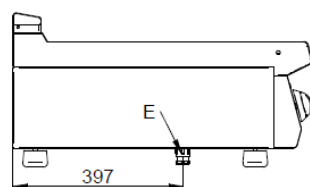
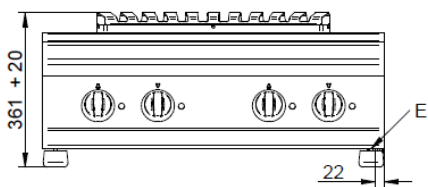
K7EVC10VV



2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

K7EVC05TT



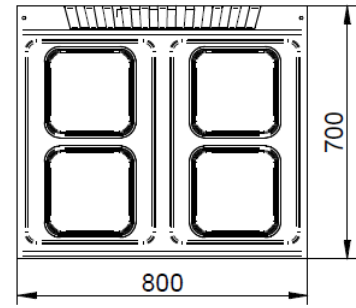
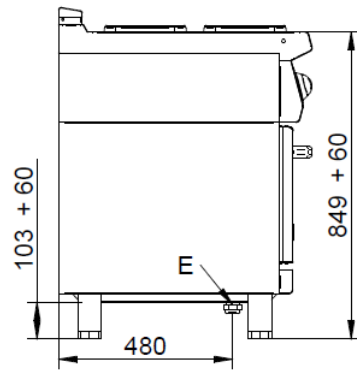
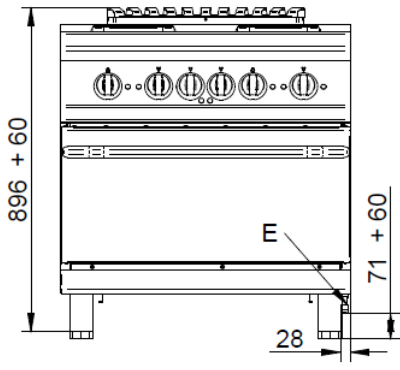
2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

2.3 كيلوواط
قطر 22 سم

K7EVC10TT

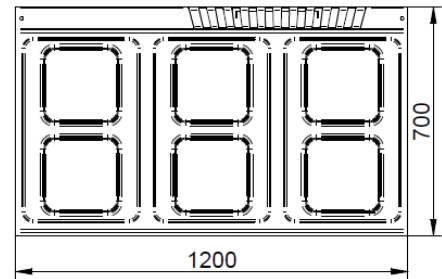
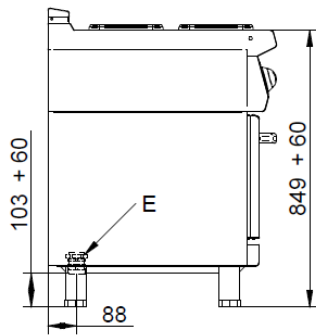
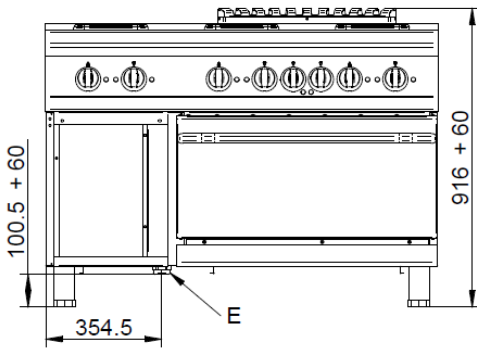


2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
5.4 كيلوواط	

K7ECU10FFQ

2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
5.4 كيلوواط	

K7ECU10FF

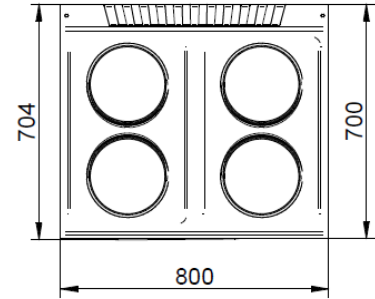
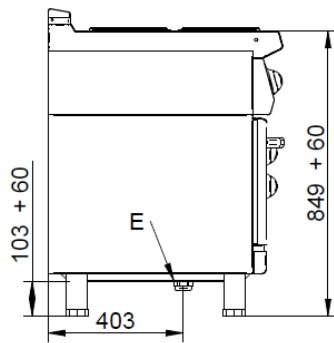
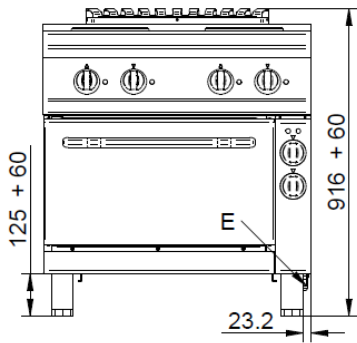


2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
5.4 كيلوواط		

K7ECU15FF

2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
5.4 كيلوواط		

K7ECU15FFQ

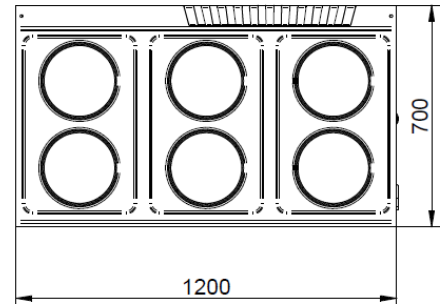
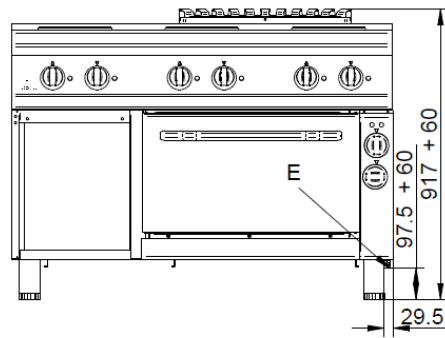
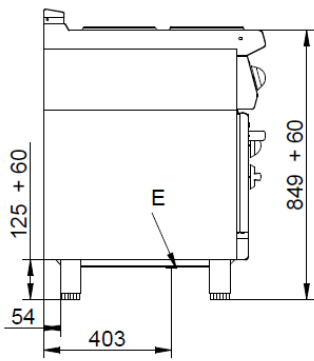


2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم
2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم
3.6 كيلواط	

2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22
2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22
3.6 كيلواط	

K7ECU10FVQ

K7ECU10FV

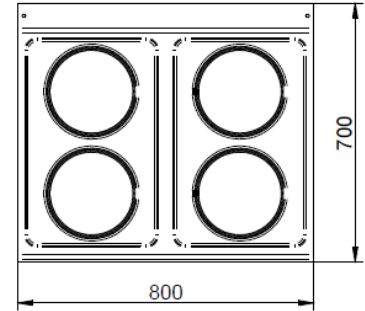
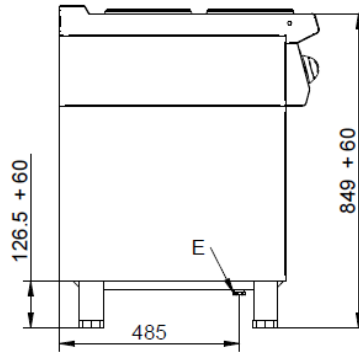
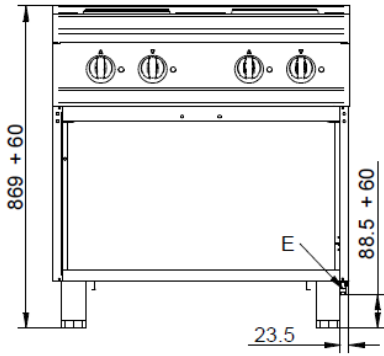


2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم
2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم	2.6 كيلواط قطر 23 سم
3.6 كيلواط		

K7ECU15FV

2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22
2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22	2.6 كيلواط سم 22 × 22
3.6 كيلواط		

K7ECU15FVQ

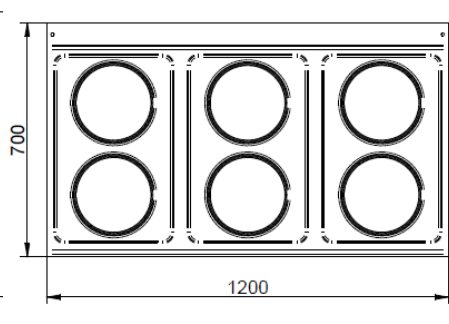
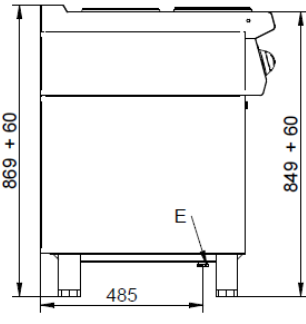
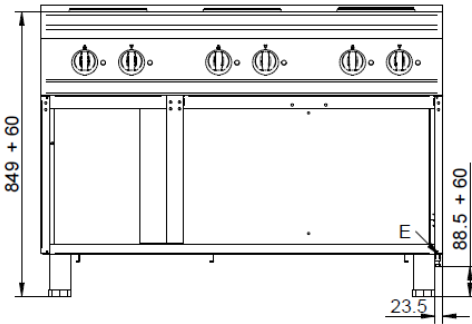


2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم

K7ECU10VVV

2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22
2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22

K7ECU10VVVQ

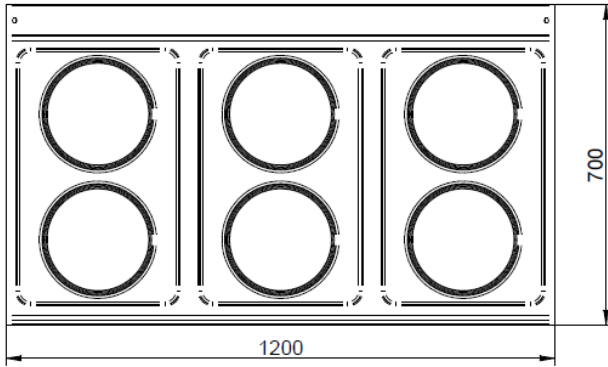
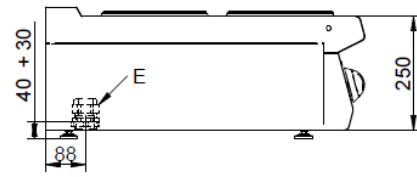
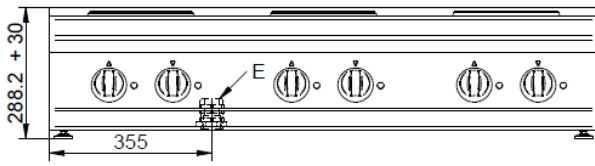


2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم

K7ECU15VVVQ

2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22
2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22	2.6 كيلوواط سم 22 × 22

K7ECU15VV

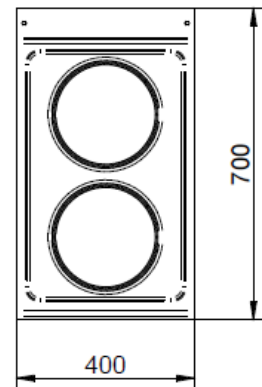
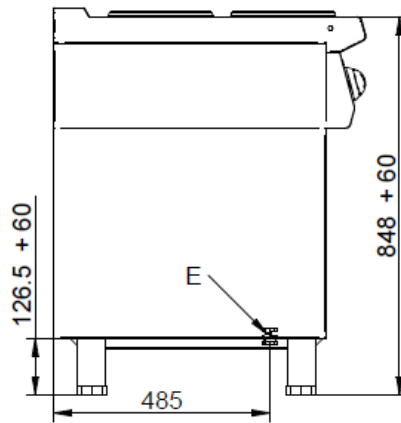
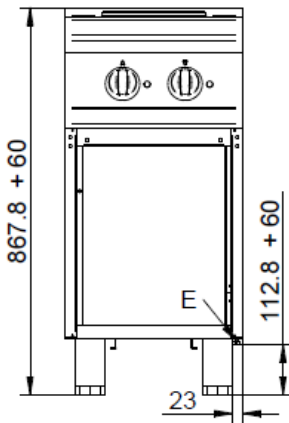


2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم	2.6 كيلوواط قطر 23 سم

2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم	2.6 كيلوواط 22 × 22 سم

K7ECUI5TTQ

K7ECUI5TT



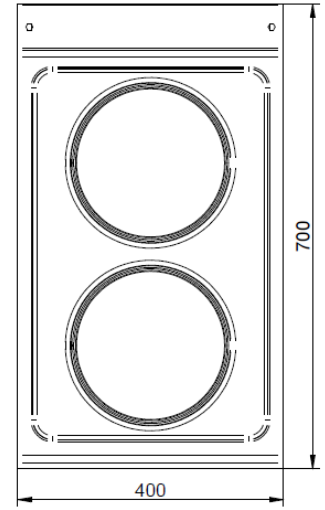
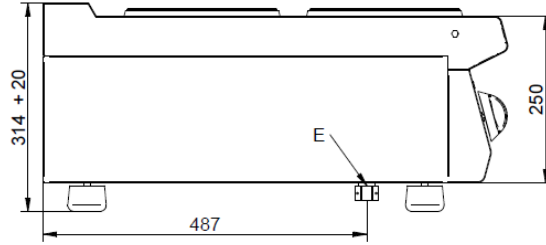
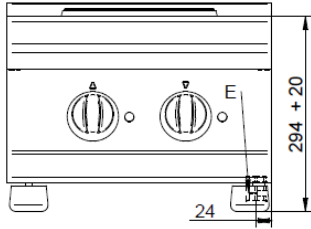
2.6 كيلوواط قطر 23 سم
2.6 كيلوواط قطر 23 سم

2.6 كيلوواط 22 × 22 سم
2.6 كيلوواط 22 × 22 سم

K7ECU05VVVQ

K7ECU05VVV

سلسلة K7 K7 700



2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

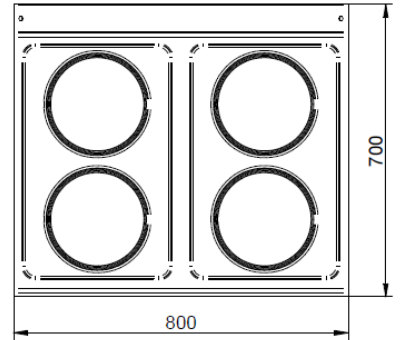
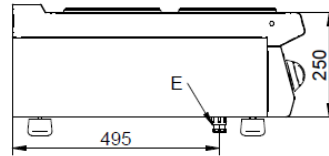
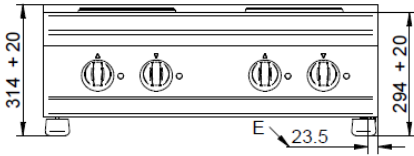
2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

K7ECU05TTQ

K7ECU05TT



2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

2.6 كيلوواط
قطر 23 سم

2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

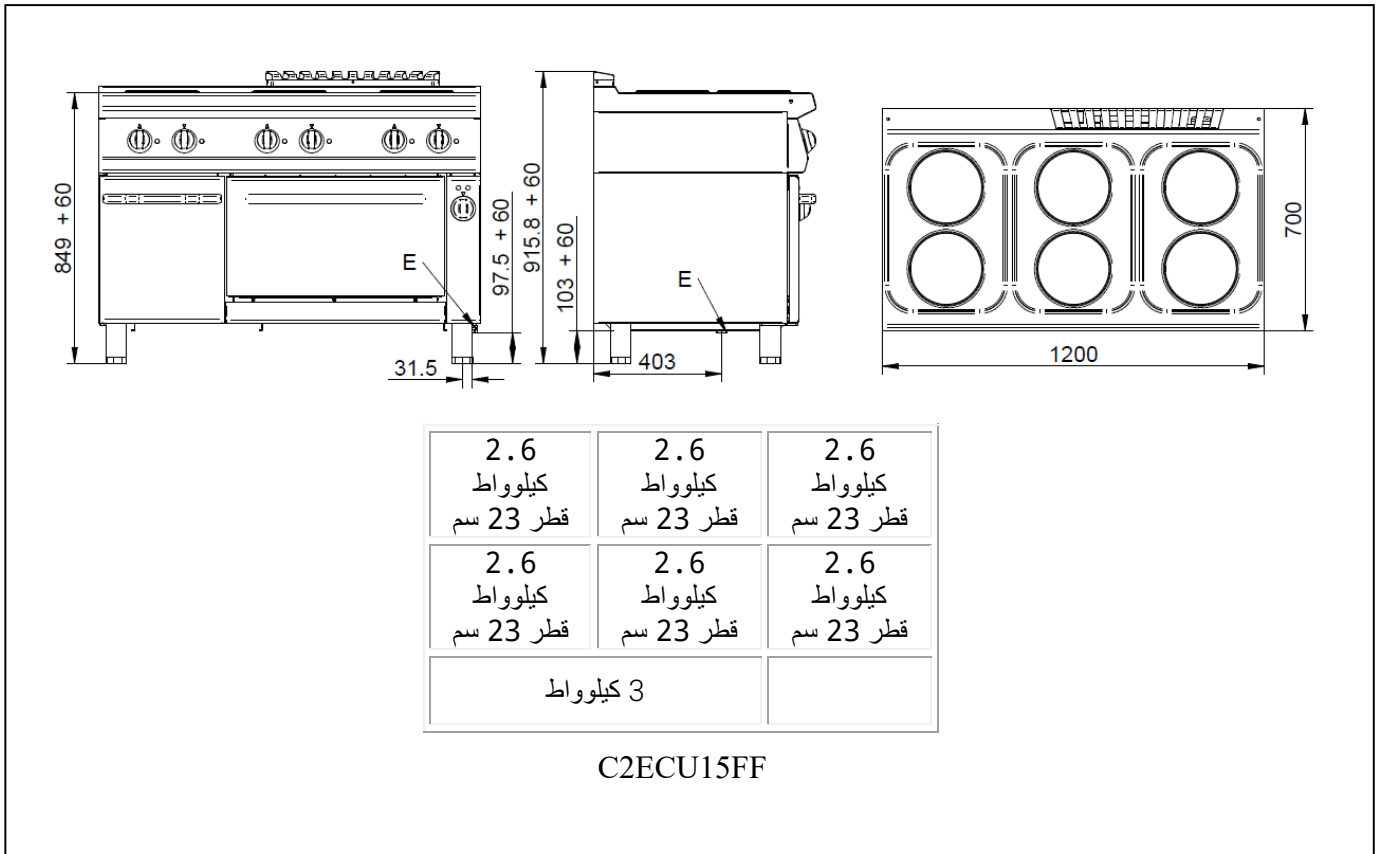
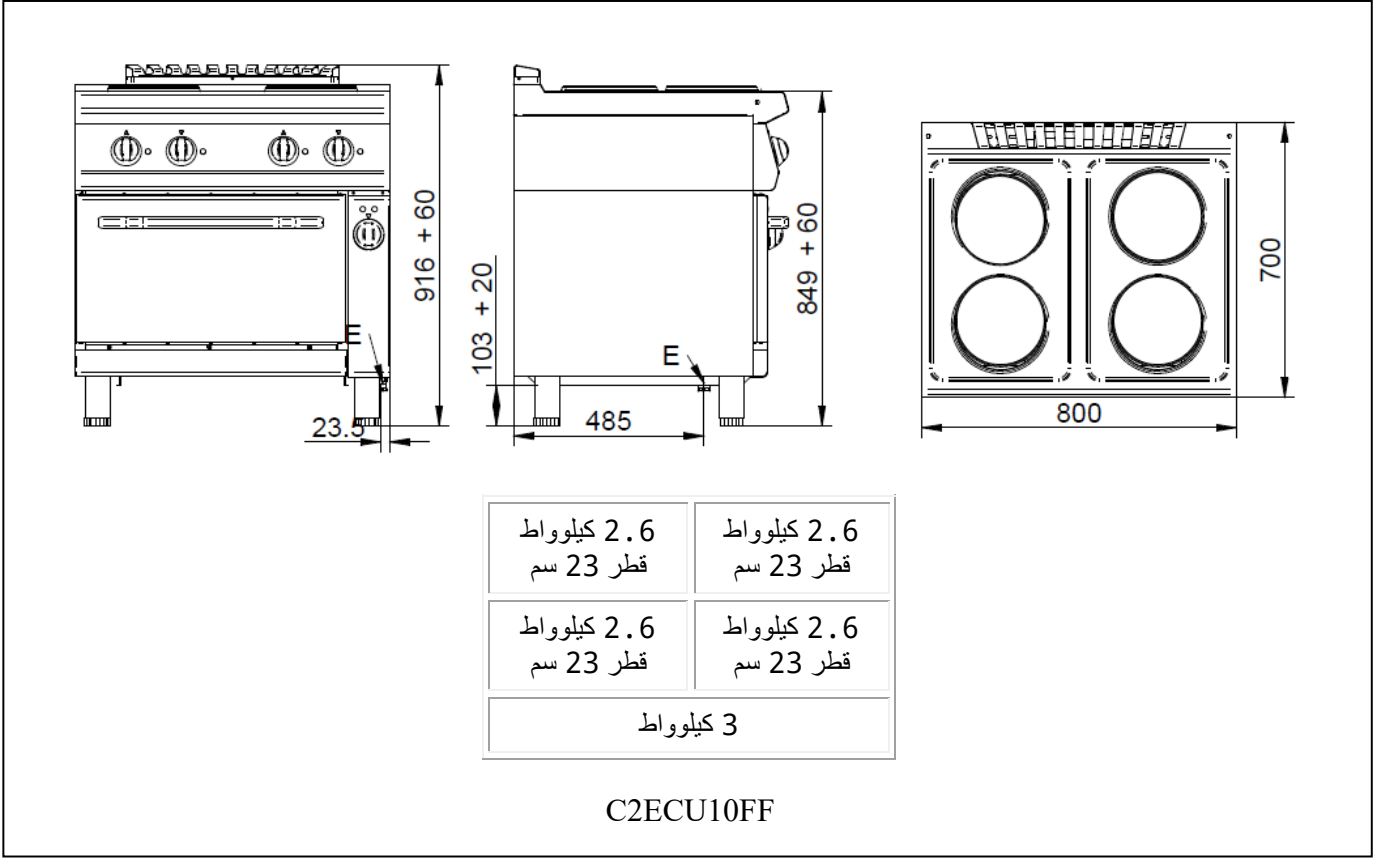
2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

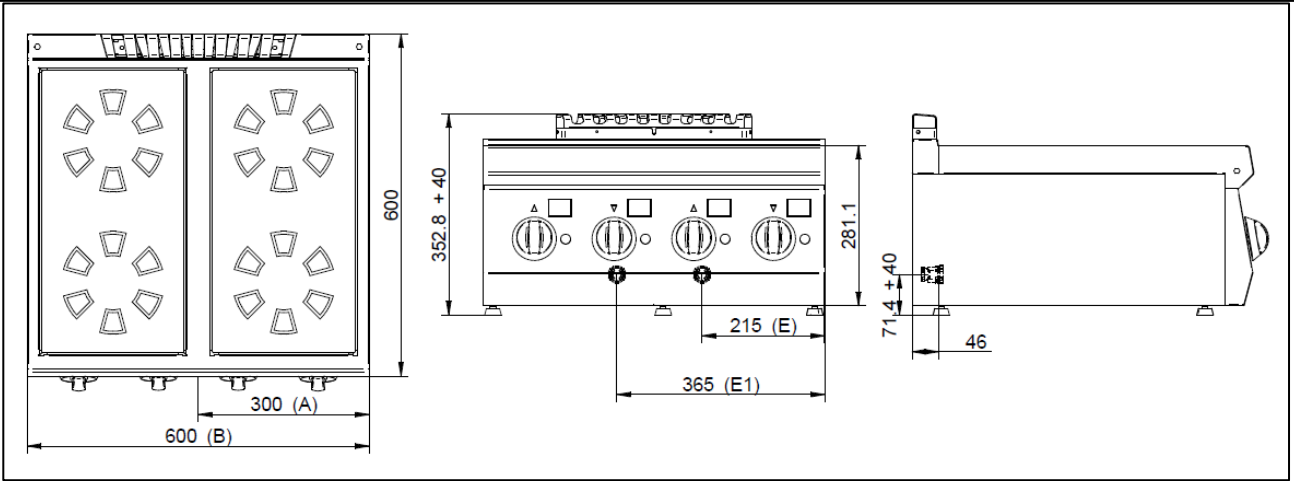
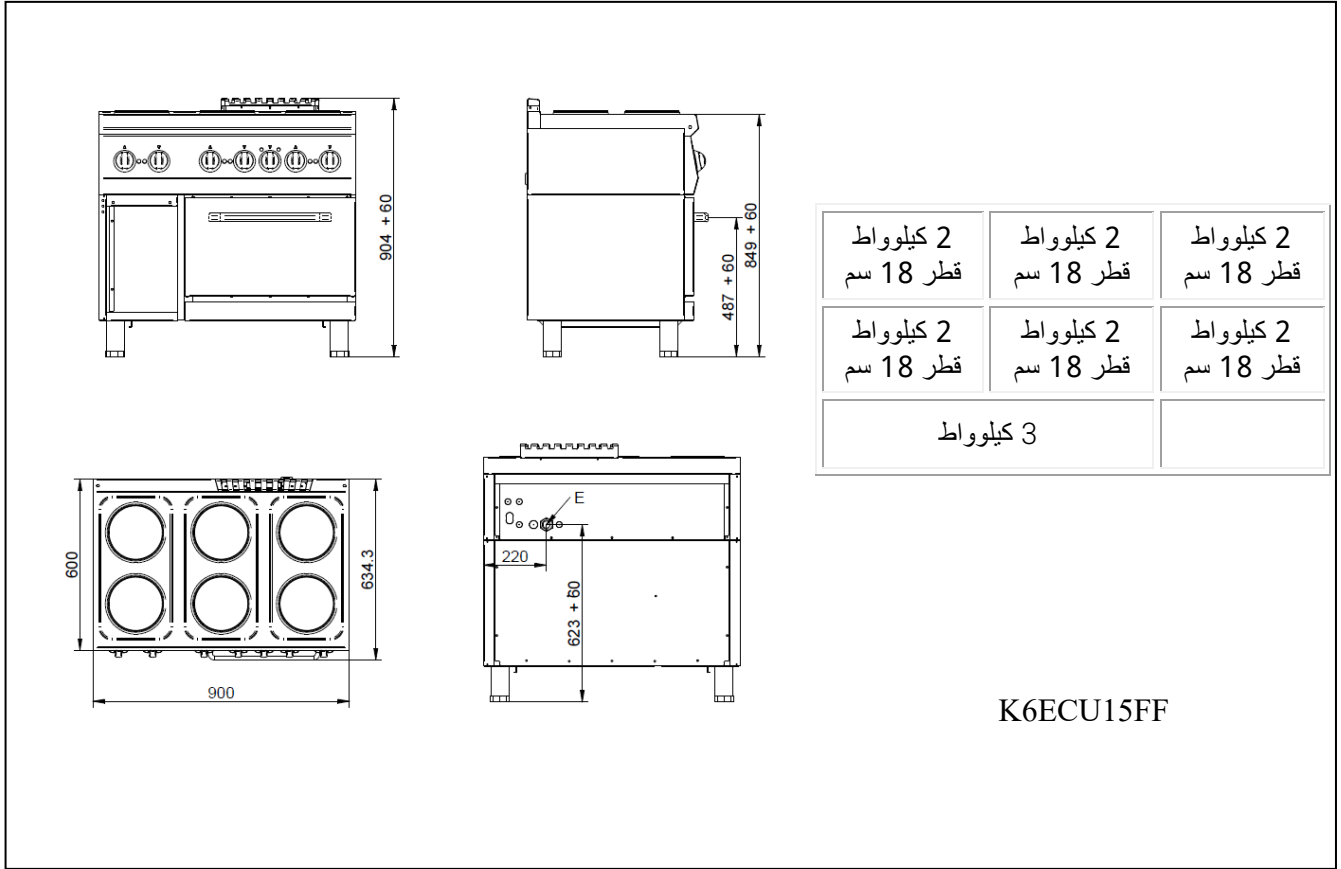
2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

2.6 كيلوواط
22 × 22 سم

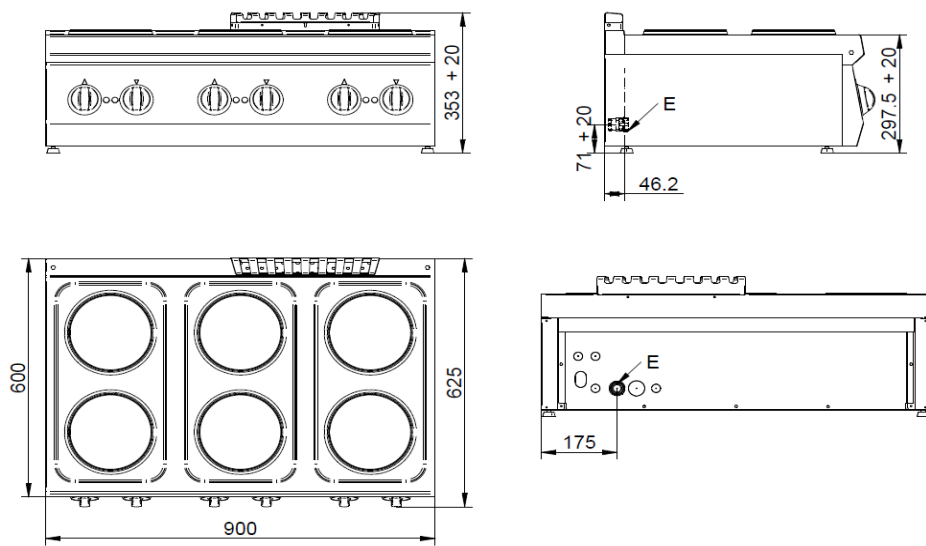
K7ECU10TT
K7ECU10TTQ

سلسلة C2 C2 700



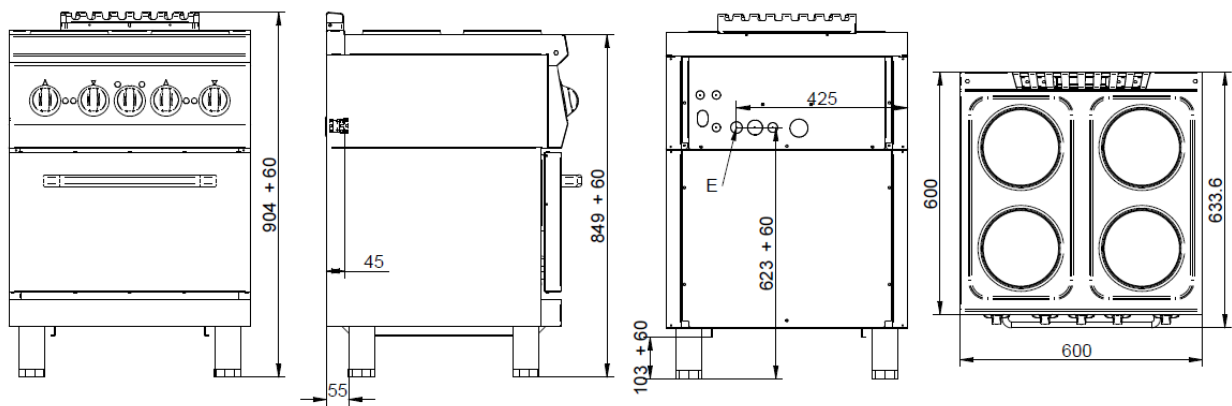


E	<table border="1"> <tr> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> </tr> </table>	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	K6ECI05TT	A		
1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم						
E1	<table border="1"> <tr> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> </tr> <tr> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> <td>1.75 كيلوواط قطر 22 سم</td> </tr> </table>	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم	K6ECI10TT	B
1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم						
1.75 كيلوواط قطر 22 سم	1.75 كيلوواط قطر 22 سم						



2 كيلوواط قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم
2 كيلوواط قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم

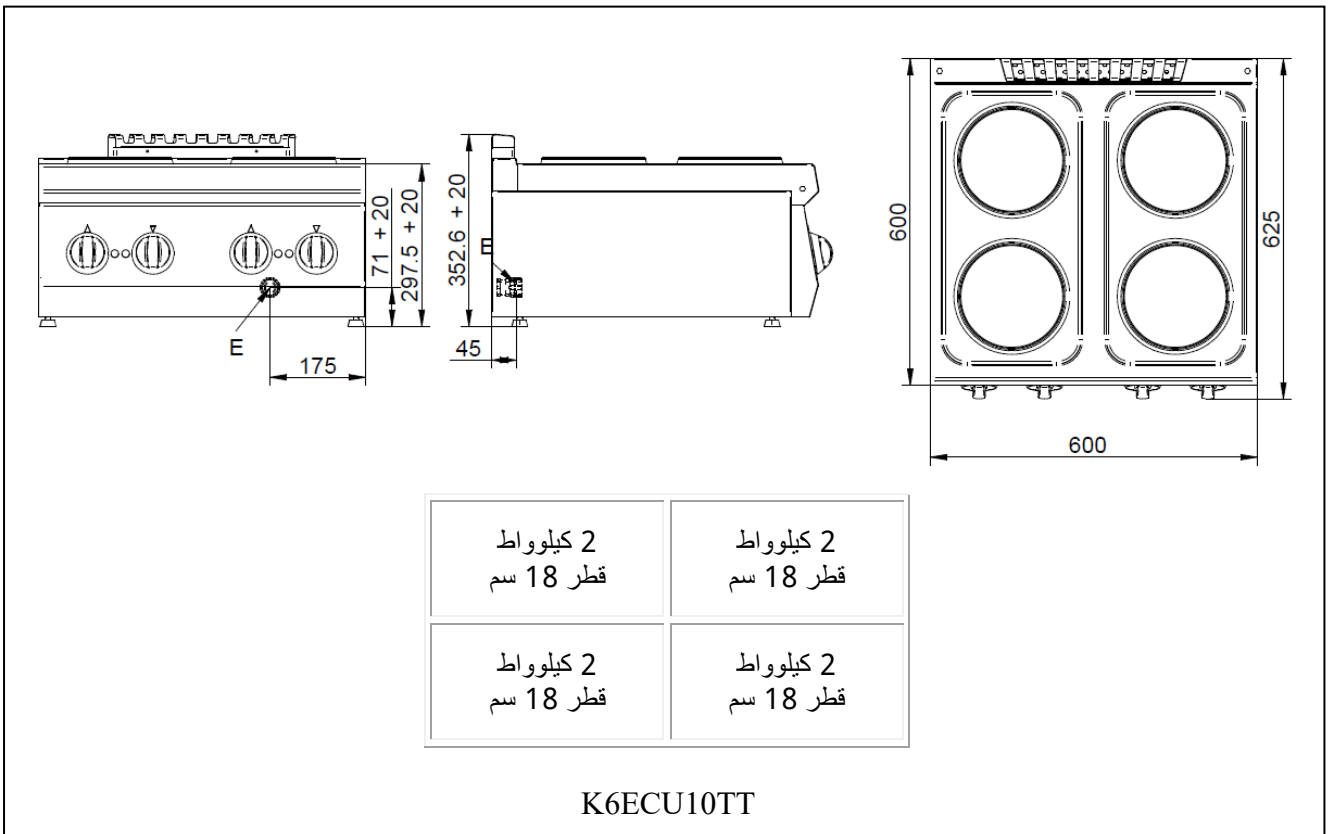
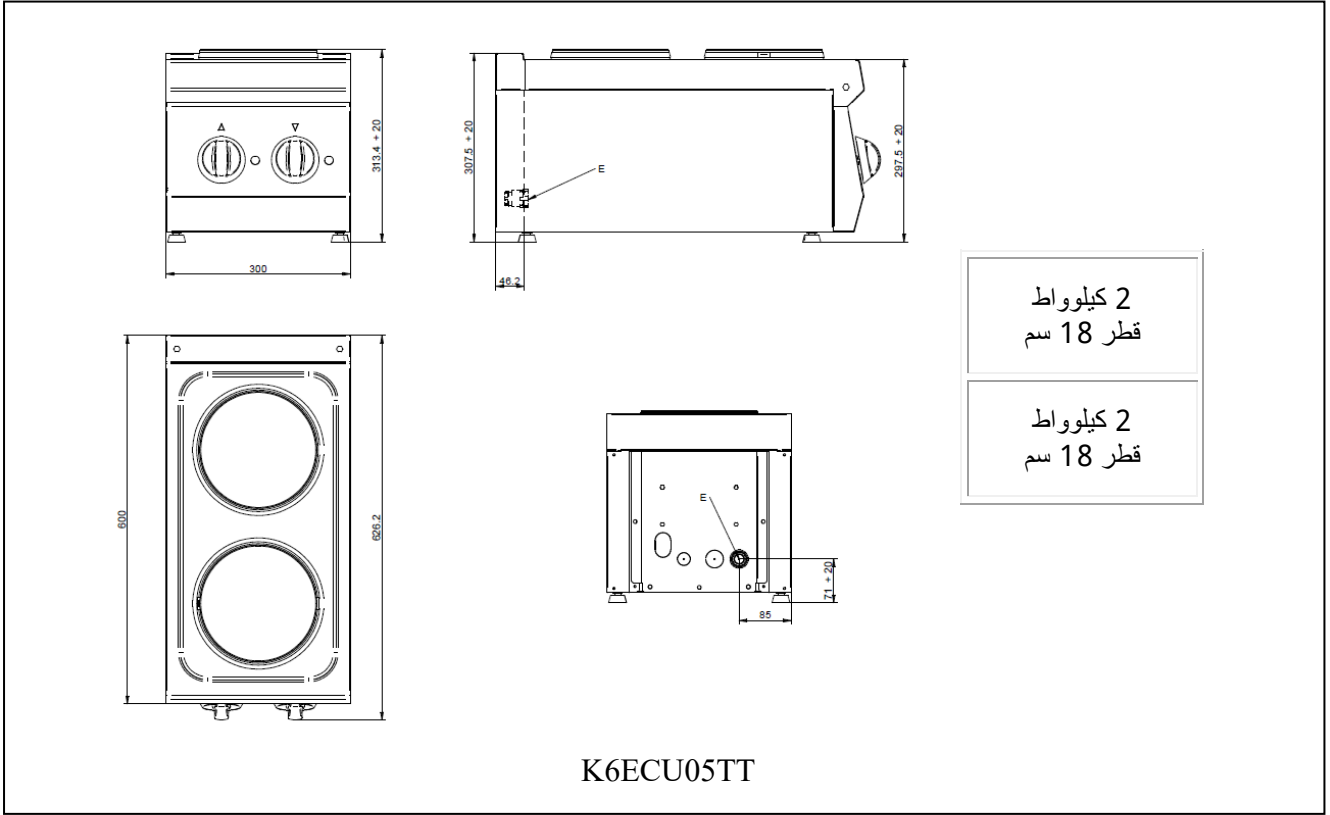
K6ECU15TT



2 كيلو قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم
2 كيلوواط قطر 18 سم	2 كيلوواط قطر 18 سم
3 كيلوواط	

K6ECU10FF

600 سلسلة K6 600




900 سلسلة K4 900

اللوحة 3 كيلوواط [رقم 3]	اللوحة 4 كيلو واط [العدد]	المقاومات 4 كيلو واط [رقم 4]	فرن 5.4 كيلوواط [°N]	فرن 5.4 كيلوواط [°N]	الكابل H07 RN-F [2مم]	(G) [هرتز]	(و) [فولت].	الطاقة الكهربائية [ك.هـ]	الأبعاد [مم]	الطرز
-	2	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	8	295 × 900 × 400	K4ECUP05TT
-	4	-	-	-	5x10	60/50	3N 400	16	295×900×800	K4ECUP10TT
-	6	-	-	-	5x10	60/50	3N 400	24	295 × 900 × 1200	K4ECUP15TT
-	2	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	8	850 × 900 × 400	K4ECUP05VV
-	4	-	-	-	5x10	60/50	3N 400	16	850 × 900 × 800	K4ECUP10V
-	6	-	-	-	5x10	60/50	3N 400	24	850×900×1200	K4ECUP15V
-	4	-	-	1	5x16	60/50	3N 400	21,4	850 × 900 × 800	K4ECUP10FF
-	6	-	-	1	5x16	60/50	3N 400	29,4	850×900×1200	K4ECUP15FF
-	-	2	-	-	5x4	60/50	3N 400	8	295 × 900 × 400	K4EVRP05TT
-	-	4	-	-	5x6	60/50	3N 400	16	900 × 295×800	K4EVRP10TT
-	-	2	-	-	5x4	60/50	3N 400	8	850 × 900 × 400	K4EVRP05VV
-	-	4	-	-	5x6	60/50	3N 400	16	850 × 900 × 800	K4EVRP10VV
-	-	4	-	1	5x10	60/50	3N 400	21,4	850 × 900 × 800	K4EVRP10FF


السلسلة/السلسلة/سلسلة/سيارات k4 900 الأداء k4 900

الاستقرار 7 كيلوواط [°N]	الكابل H07 RN-F [2مم]	(G) [هرتز]	(F) [V]	الطاقة (E) [Kw]	الأبعاد [مم]	الطرز
2	4x4	60/50	3 400	14	250×900×400	K4ECIP05TT
4	4x10	60/50	3 400	28	250×900×800	K4ECIP10TT
2	4x4	60/50	3 400	14	850 × 900 × 400	K4ECIP05VV
4	4x10	60/50	3 400	28	850 × 900 × 800	K4ECIP10V





A.T.A. s.r.l.
Viale del Progresso, 20 - Z.I.
35026 - CONSELVE (PD)

MOD. **K4ECUP15FF**
SN. **23014ECUP15FF010**



MADE IN ITALY

 	V 400	
	Ph 3N	~ Hz 50/60
	kW 29,4	A 42,6

ملاحظة: "مستوى ضغط صوت الانبعاثات المرجحة A لا يتجاوز 70 ديسيبل (A)".

-	-	4	-	-	1	-	5x6	60/50	3N 400	15,8	850 × 700 × 800	K7ECU10FFQ
-	-	6	-	-	1	-	5x10	60/50	3N 400	21	× 700 × 1200 850	K7ECU15FFQ
-	-	4	-	-	-	1	5x4	60/50	3N 400	14	850 × 700 × 800	K7ECU10FVQ
-	-	6	-	-	-	1	5x6	60/50	3N 400	19,2	× 700 × 1200 850	K7ECU15FVQ
-	4	-	-	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10	295 × 700 × 800	K7ERU10TT
-	4	-	-	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10	850 × 700 × 800	K7ERU10V
-	4	-	-	-	1	-	5x4	60/50	3N 400	13.65	850 × 700 × 800	K7ERU10FV
-	-	-	-	2	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	4.6	295 × 700 × 400	K7EVC05TT
-	-	-	-	4	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9.2	295 × 700 × 800	K7EVC10TT
-	-	-	-	2	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	4.6	850 × 700 × 400	K7EVC05VV
-	-	-	-	4	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9.2	850 × 700 × 800	K7EVC10VV
-	-	-	-	4	-	1	5x4	60/50	3N 400	12.85	850 × 700 × 800	K7EVC10FV
-	-	-	-	2	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	4.6	295 × 700 × 400	K7EVR05TT
-	-	-	-	4	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9.2	295 × 700 × 800	K7EVR10TT
-	-	-	-	2	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	4.6	850 × 700 × 400	K7EVR05VV
-	-	-	-	4	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9.2	850 × 700 × 800	K7EVR10V
-	-	-	-	4	-	1	5x4	60/50	3N 400	12.85	850 × 700 × 800	K7EVR10FV
4	-	-	-	-	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9	295 × 700 × 800	K7ETP10TT
4	-	-	-	-	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	9	850 × 700 × 800	K7ETP10V
4	-	-	-	-	-	1	5x4	60/50	3N 400	12.65	850 × 700 × 800	K7ETP10FV

سلسلة الأداء K7 700 سلسلة الأداء K7 700

الاستقراء 5 كيلو واط [رقم 5]	الكابل H07 RN-F [2مم]	(G) [هرتز]	(F) [V]	الطاقة (E) [Kw]	الأبعاد/ [مم]	الطراز
Инд. 5 кВт кол-] [во]	Кабель H07 RN-F [м м [2]	(G) [г.]	(F) [V]	электр (E) [к Вт]	/Размеры [м]	Модель
2	4x4	60/50	3 400	10	295 × 700 × 400	K7ECI05TT
4	4x6	60/50	3 400	20	295 × 700 × 800	K7ECI10TT
2	4x4	60/50	3 400	10	850 × 700 × 400	K7ECI05VV
4	4x6	60/50	3 400	20	850 × 700 × 800	K7ECI10V
1	2.5x5	60/50	3 400	5	295 × 700 × 400	K7EWK05TT
1	2.5x5	60/50	3 400	5	850 × 700 × 400	K7EWK05VV

الميزات التقنية

K6 600 سلسلة

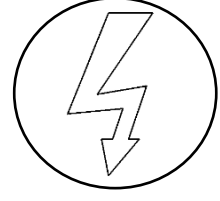
الاستقرار 1.75 كيلوواط [°N]	المقاومات 1.8 كيلوواط [°N]	فرن 3 كيلوواط [رقم 3]	المقاومات 2 كيلوواط عدد 2 [كيلوواط]	الكابل H07 RN-F [2مم].	(G) [هرتز]	(و) [فولت].	الكهرباء./. (هـ) [ك].	الأبعاد/ [مم]	الطرز
-	-	-	2	5x1	60/50	3N 400	4	295 × 600 × 300	K6ECU05TT
-	-	-	4	5x2,5	60/50	3N 400	8	295 × 600 × 600	K6ECU10TT
-	-	-	6	5x4	60/50	3N 400	12	295× 900 × 600	K6ECU15TT
-	-	1	4	5x4	60/50	3N 400	11	850 × 600 × 600	K6ECU10FF
-	-	1	6	5x6	60/50	3N 400	15	295 × 900 × 600	K6ECU15FF
2	-	-	-	3x2,5	60/50	1N 230	3,5	295 × 600 × 300	K6ECI05TT
4	-	-	-	5x2,5	60/50	3N 400	7	295 × 600 × 600	K6ECI10TT

حل السلسلة 700 سلسلة C2

اللوحة 2,6 كيلوواط [رقم]	فرن 3 كيلوواط [°N]	H07 RN-F [2مم].	(G) [هرتز]	(F) [فولت]	الطاقة الكهربائية (E) [Kw]	الأبعاد/ [مم]	الطرز
4	1	5x4	60/50	3N 400	13,4	850 × 700 × 800	C2ECU10FF
6	1	5x6	60/50	3N 400	18,6	850 × 700 × 1200	C2ECU15FF

سلسلة الأداء K7 700 سلسلة الأداء K7 700

المقاومات 2.25 كيلوواط [°N]	اللوحة 2,5 كيلوواط [°N]	اللوحة 2,6 كيلوواط [°N]	اللوحة 2,6 كيلوواط [رقم]	المقاومات 2.3 كيلوواط [°N]	فرن 4 ،5 كيلوواط [°N]	فرن 3.65 كيلو واط رقم 3.65 كيلو واط. [°N]	كابل H07 RN-F [2مم].	(G) [هرتز]	(F) [فولت]	الطاقة الكهربائية (هـ) [ك].	الأبعاد/ [مم]	الطرز
-	-	-	2	-	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	5,2	295 × 700 × 400	K7ECU05TT
-	-	-	4	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10,4	295 × 700 × 800	K7ECU10TT
-	-	-	6	-	-	-	5x6	60/50	3N 400	15,6	295×700×1200	K7ECU15TT
-	-	-	2	-	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	5,2	850 × 700 × 400	K7ECU05VV
-	-	-	4	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10,4	850 × 700 × 800	K7ECU10V
-	-	-	6	-	-	-	5x6	60/50	3N 400	15,6	× 700 × 1200 850	K7ECU15VV
-	-	-	4	-	1	-	5x6	60/50	3N 400	15,8	850 × 700 × 800	K7ECU10FF
-	-	-	6	-	1	-	5x10	60/50	3N 400	21	× 700 × 1200 850	K7ECU15FF
-	-	-	4	-	-	1	5x4	60/50	3N 400	14	850 × 700 × 800	K7ECU10FV
-	-	-	6	-	-	1	5x6	60/50	3N 400	19,2	× 700 × 1200 850	K7ECU15FV
-	-	2	-	-	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	5,2	295 × 700 × 400	K7ECU05TTQ
-	-	4	-	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10,4	295 × 700 × 800	K7ECU10TTQ
-	-	6	-	-	-	-	5x6	60/50	3N 400	15,6	295×700××1200	K7ECU15TTQ
-	-	2	-	-	-	-	5x1,5	60/50	3N 400	5,2	850 × 700 × 400	K7ECU05VVVQ
-	-	4	-	-	-	-	5x4	60/50	3N 400	10,4	850 × 700 × 800	K7ECU10VVVQ
-	-	6	-	-	-	-	5x6	60/50	3N 400	15,6	× 700 × 1200 850	K7ECU15VVVQ



ERU - ETP -ECI- EVR - ECU - EVC

أفران كهربائية - سيراميك زجاجية - سيراميك زجاجي - حثي
السلسلة 900 - 700 - 600

دليل التركيب
الجدول والمواصفات
التركيب والخدمة
دليل المستخدم السريع
التحذيرات
تعليمات التشغيل - العناية والتنظيف
الأعطال - التخلص منها

- Viale Del Progresso 20 Z.I. - I-35026 CONSELVE (PD)
هاتف +39 049 049 049 +9500555 - mail@atasrl.com