

# Virtus<sup>®</sup> Group Service



## Virtus s.r.l.

via Milano 95/e  
27045 Casteggio (PV) / Italy

☎ +39 0383 89 06 12  
☎ +39 0383 80 96 01

[www.virtusnet.eu](http://www.virtusnet.eu)

## Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53  
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0  
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 88

[www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)



|    |                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------|
| EN | <b>INDUCTION RANGES</b><br><b>Installation-Use-Maintenance</b>       |
| FR | <b>FOURNEAUX A INDUCTION</b><br><b>Installation-Emploi-Entretien</b> |
| RU | <b>ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ</b><br><b>УСТАНОВКА-РАБОТА-ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>    |
| PL | <b>INDUKCJA</b><br><b>Montaż - Użytkowanie – Konserwacja</b>         |
| SE | <b>INDUKTION</b><br><b>Installation-användning-underhåll</b>         |
| SA | <b>التعريفى نطاقات</b><br><b>التركيب - الإستخدام - الصيانة</b>       |



| MOD.           |  |                |  |
|----------------|--|----------------|--|
| _70/40 IND...  |  | _90/40 IND...  |  |
| _70/80 IND...  |  | _90/80 IND...  |  |
| _70/40 INDW... |  | _90/40 INDW... |  |

|         |            |
|---------|------------|
| Doc.n°  | 252.430.00 |
| Edition | 01         |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE .....</b>                    | <b>5</b>  |
| I. GENERAL PRESCRIPTIONS .....                                        | 5         |
| 1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE .....                     | 5         |
| II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....                               | 6         |
| 2. REMINDERS FOR THE INSTALLER.....                                   | 6         |
| 3. REFERENCE STANDARDS AND LAWS .....                                 | 6         |
| 4. UNPACKING.....                                                     | 6         |
| 5. POSITIONING.....                                                   | 6         |
| 6. CONNECTIONS.....                                                   | 7         |
| 7. COMMISSIONING .....                                                | 8         |
| III. INSTRUCTIONS FOR USE .....                                       | 8         |
| 8. REMINDERS FOR THE USER .....                                       | 8         |
| 9. USING THE INDUCTION HOB / WOK.....                                 | 9         |
| 10. PROLONGED DISUSE .....                                            | 10        |
| IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING .....                                   | 10        |
| 11. REMINDERS FOR CLEANING .....                                      | 10        |
| V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE .....                                 | 10        |
| 12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....                     | 10        |
| 13. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS .....                           | 10        |
| 14. COMMISSIONING .....                                               | 11        |
| 15. TROUBLESHOOTING .....                                             | 11        |
| 16. REPLACING COMPONENTS.....                                         | 13        |
| 17. CLEANING THE INTERIOR .....                                       | 14        |
| 18. MAIN COMPONENTS.....                                              | 14        |
| <b>FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN .....</b>                   | <b>15</b> |
| I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....                                      | 15        |
| 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....                   | 16        |
| II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....                            | 16        |
| 2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....                            | 16        |
| 3. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....                         | 16        |
| 4. DÉBALLAGE .....                                                    | 16        |
| 5. MISE EN PLACE.....                                                 | 17        |
| 6. RACCORDEMENTS.....                                                 | 17        |
| 7. MISE EN SERVICE.....                                               | 18        |
| III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION .....                            | 19        |
| 8. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....                             | 19        |
| 9. UTILIZATION DE L'INDUCTION / WOK .....                             | 19        |
| 10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....                                       | 20        |
| IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....                              | 20        |
| 11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE.....                             | 20        |
| V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....                                | 21        |
| 12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....                | 21        |
| 13. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....                            | 21        |
| 14. MISE EN SERVICE.....                                              | 21        |
| 15. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....                             | 21        |
| 16. REMPLACEMENT DE PIÈCES .....                                      | 24        |
| 17. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....                               | 24        |
| 18. PIÈCES PRINCIPALES .....                                          | 24        |
| <b>RU - УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b> | <b>25</b> |
| I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....                                  | 25        |
| 1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ.....         | 26        |
| II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ .....                                     | 26        |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ .....                            | 26        |
| 3. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ.....                                   | 27        |
| 4. РАСПАКОВКА.....                                                    | 27        |
| 5. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО .....                                   | 27        |
| 6. ПОДКЛЮЧЕНИЯ .....                                                  | 28        |
| 7. НАЧАЛО РАБОТЫ .....                                                | 29        |
| III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....                                 | 29        |
| 8. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....                                   | 29        |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ / ВОК-ПЛИТЫ .....                 | 30        |
| 10. ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....                                       | 31        |
| IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ .....                                       | 31        |
| 11. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ.....                            | 31        |
| V. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ .....                      | 31        |
| 12. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ.....             | 32        |
| 13. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА .....                               | 32        |
| 14. НАЧАЛО РАБОТЫ .....                                               | 32        |
| 15. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....                                   | 32        |

|                                                      |                                                         |           |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|
| 16.                                                  | ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ.....                                 | 35        |
| 17.                                                  | ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ .....                        | 35        |
| 18.                                                  | ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ .....                               | 36        |
| <b>PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA .....</b> |                                                         | <b>37</b> |
| I.                                                   | UWAGI OGÓLNE .....                                      | 37        |
| 1.                                                   | UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA .....                | 38        |
| II.                                                  | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU .....                      | 38        |
| 2.                                                   | OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY .....                        | 38        |
| 3.                                                   | NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA .....                      | 38        |
| 4.                                                   | ROZPAKOWANIE .....                                      | 38        |
| 5.                                                   | USTAWIENIE.....                                         | 39        |
| 6.                                                   | PODŁĄCZENIA .....                                       | 39        |
| 7.                                                   | WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....                       | 40        |
| III.                                                 | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA.....                   | 40        |
| 8.                                                   | OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA .....                       | 41        |
| 9.                                                   | UŻYTKOWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ / WOK-A.....              | 41        |
| 10.                                                  | OKRESY NIEUŻYTKOWANIA.....                              | 42        |
| IV.                                                  | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....                  | 42        |
| 11.                                                  | OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA.....                  | 42        |
| V.                                                   | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....                  | 43        |
| 12.                                                  | OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA.....                       | 43        |
| 13.                                                  | PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....             | 43        |
| 14.                                                  | WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....                       | 43        |
| 15.                                                  | ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI .....                    | 43        |
| 16.                                                  | WYMIANA KOMPONENTÓW.....                                | 45        |
| 17.                                                  | CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI.....                    | 46        |
| 18.                                                  | GŁÓWNE CZĘŚCI.....                                      | 46        |
| I.                                                   | ALLMÄNT .....                                           | 47        |
| 1.                                                   | BORTSKAFFANE AV EMBALLAGE OCH UTRUSTNING.....           | 48        |
| II.                                                  | INSTALLATIONSINSTRUKTIONER .....                        | 48        |
| 2.                                                   | ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN.....                      | 48        |
| 3.                                                   | REFERENSSTANDARDER OCH LAGAR .....                      | 48        |
| 4.                                                   | UPPACKNING.....                                         | 48        |
| 5.                                                   | POSITIONERING.....                                      | 49        |
| 6.                                                   | ANSLUTNINGAR .....                                      | 49        |
| 7.                                                   | IDRIFTTAGNING.....                                      | 50        |
| III.                                                 | BRUKSANVISNING .....                                    | 50        |
| 8.                                                   | ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN.....                         | 50        |
| 9.                                                   | ANVÄNDNING AV INDUKTION/WOK.....                        | 51        |
| 10.                                                  | PERIODER AV ÖVERKSAMHET.....                            | 52        |
| IV.                                                  | INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING .....                       | 52        |
| 11.                                                  | ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING .....                         | 52        |
| V.                                                   | INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL .....                       | 52        |
| 12.                                                  | ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN.....               | 52        |
| 13.                                                  | ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS.....                | 53        |
| 14.                                                  | IDRIFTTAGNING.....                                      | 53        |
| 15.                                                  | FELAVHJÄLPNING.....                                     | 53        |
| 16.                                                  | UTBYTE AV KOMPONENTERNA .....                           | 55        |
| 17.                                                  | RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA .....                   | 55        |
| 18.                                                  | HUVUDKOMPONENTER .....                                  | 56        |
| <b>SA - الصيانة - الإستخدام - التركيب .....</b>      |                                                         | <b>57</b> |
| I.                                                   | التعيينات والالتزامات العامة .....                      | 57        |
| 1.                                                   | عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز .....              | 58        |
| II.                                                  | تعليمات عملية التركيب والتنشيط .....                    | 58        |
| 2.                                                   | ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتنشيط ..... | 58        |
| 3.                                                   | المعايير المرجعية والقوانين .....                       | 58        |
| 4.                                                   | عملية فك التغليف .....                                  | 59        |
| 5.                                                   | تحديد موقع التركيب .....                                | 59        |
| 6.                                                   | التوصيلات .....                                         | 60        |
| 7.                                                   | مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية .....                | 61        |
| III.                                                 | تعليمات الإستخدام .....                                 | 61        |
| 8.                                                   | ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها .....                 | 61        |
| 9.                                                   | إستخدام الموافد / المقالى الحثية .....                  | 61        |
| 10.                                                  | عدم الإستخدام لفترة طويلة .....                         | 62        |
| IV.                                                  | تعليمات عملية التنظيف .....                             | 63        |
| 11.                                                  | ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف .....    | 63        |
| V.                                                   | تعليمات عملية الصيانة .....                             | 63        |
| 12.                                                  | ملاحظات يجب على فني الصيانة مراعاتها .....              | 63        |
| 13.                                                  | التحويل إلى إستخدام نوع آخر من الغاز .....              | 64        |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14.   | مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 64 |
| 15.   | اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 64 |
| 16.   | استبدال المكونات.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 65 |
| 17.   | التنظيف من الداخل.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 66 |
| 18.   | المكونات الرئيسية.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 66 |
| VI.   | INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE – INSTALLATIONSSCHEMAN - مخطط التركيب والتثبيت.....                                                                                                                                                                                                                                                 | 67 |
| VII.  | FIG. – IMAGE – Рисунок – RYSUNKI – FIGURER - الشكل.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 69 |
| VIII. | TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ - DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH - TEKNISKA DATA ELEKTRISK UTRUSTNING - الكهربيائي للأجهزة الفنية البيانات..... | 71 |
| IX.   | TAB5 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ - DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH - TEKNISKA DATA ELEKTRISK UTRUSTNING - الكهربيائي للأجهزة الفنية البيانات..... | 72 |

# UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

## I. GENERAL PRESCRIPTIONS



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.**



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES. TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.**



**APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR INSTALLATION, PLACING AND/OR FIXATION AND CONNECTION TO THE MAINS. SEE SECTION “INSTALLATION INSTRUCTIONS”.**



**THE APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR CLEANING. SEE THE SECTION “INSTRUCTION FOR CLEANING”.**



**THE SYMBOL “ HIGH VOLTAGE” IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.



**DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline. Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.

## 1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

## PACKING

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

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

## APPLIANCE

- The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper... ..).
- The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.
- Make the appliance unusable before scrapping.
- It must be disposed of properly.



**THE SYMBOL SHOWING A CROSSED-OUT WASTE CONTAINER ON THE UNIT OR PACKAGE INDICATES THAT, AT THE END OF ITS LIFE CYCLE, THE PRODUCT MUST BE COLLECTED SEPARATE FROM OTHER WASTE.**

**THE DIFFERENTIATED COLLECTION OF THIS EQUIPMENT IS ORGANISED AND MANAGED BY THE PRODUCER.**

**THE USER WHO INTENDS TO GET RID OF THIS EQUIPMENT SHALL CONTACT THE PRODUCER AND FOLLOW THE SYSTEM THAT THE LATTER HAS USED IN ORDER TO COLLECT THE EQUIPMENT SEPARATELY AT THE END OF ITS LIFE. PROPER SEPARATE COLLECTION HELPS PREVENT POSSIBLE NEGATIVE IMPACTS ON THE ENVIRONMENT AND HEALTH, AND FAVOURS THE REUSE AND/OR RECYCLING OF THE UNIT'S MATERIALS.**

**ABUSIVE DISPOSAL OF THE PRODUCT BY THE HOLDER WILL RESULT IN THE APPLICATION OF PENALTIES AS PER CURRENT STANDARDS.**

## II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### 2. REMINDERS FOR THE INSTALLER



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.**



**FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual. Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

### 3. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

### 4. UNPACKING

- Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.
- Remove the packing.
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.



### 5. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end of this manual.

The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.

The appliance is not suitable for integrated



installation.

Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls.

If the appliance is to be placed near walls, dividers, kitchen furniture, decorative elements etc. this must be made of non-combustible materials

Otherwise, they must be covered with suitable non-combustible heat insulating materials.

Level the appliance by means of the height-adjustable feet

### **APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE AND CANTILEVER SOLUTIONS**

Follow the instructions provided with the type of support utilized.



#### **FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR**

If the appliance is installed alone, check if it needs to be fixed to a top or to the floor. (TAB 5)

Secure the appliance to the floor one by one using the adjustable feet, flanged or specific bracket

For single models refer to the technical data tables at the bottom of this manual and to the Illustration section.

### **JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE**

Remove the control panels (A).

Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).

Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height. (C)

Insert the (supplied) connector plate in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate using the flat-headed M5 screws (supplied). (D)

Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180°. (E)

Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert. (E)

### **FUMES EXHAUST SYSTEM**

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

#### **"A1" TYPE APPLIANCE**

Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

#### **"B21" TYPE APPLIANCE**

Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

#### **"B11" TYPE APPLIANCE**

Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.

Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.

Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## **6. CONNECTIONS**

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

### **CONNECTION TO THE GAS SUPPLY**

- Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.
- Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".
- On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

### **ELECTRICAL CONNECTIONS**

Check if the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate and plaque near the terminal board.



Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.

A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.

Secure the power supply cable with the cable clamp.

Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service centre or by a person with similar qualifications to prevent any risk.



**THE SYMBOL " HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

#### **PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS**

- Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  next to the main terminal board.
- Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

#### **CONNECTION TO THE WATER SUPPLY**

- The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

#### **CONNECTION TO THE WATER DRAIN**

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

## **7. COMMISSIONING**

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

#### **ELECTRIC EQUIPMENT**

Switch on the appliance observing the following procedure :

- Remove any pans from the cooking zones.
- Ensure the cooking zones are switched off.
- Power-up the appliance by means of the main switch on the appliance: the green indicator lights flash once (after which they must not switch on or flash)
- Switch on and increase the cooking level of the zones: the green indicator light for zones must flash steadily, indicating the absence of pans.
- Place a pan of water on each cooking zone: the green indicator light remains steadily illuminated.
- Select the maximum power setting: after a few minutes the fan switches on.
- Check the current values of each phase.

## **III. INSTRUCTIONS FOR USE**

## **8. REMINDERS FOR THE USER**



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

Have the appliance serviced at least twice a year.  
The manufacturer recommends taking out a service contract.

The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.

Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".



**DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

## 9. USING THE INDUCTION HOB / WOK

The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.

Use flat bottomed pans.

Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.

Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.

The induction hob (made of glass ceramic) is ready for use, no pre-heating is required.

Do not use multi-layered pots with aluminium core open along the edge.

The induction heating system will not function with unsuitable materials. These are : chrome-nickel stainless steel, aluminium, copper, brass, glass,

stoneware.

Pots with a diameter smaller than approx. 12cm are not detected by the system and the appliance will therefore not switch on.

Use pots with a maximum diameter of 28cm for maximum heating efficiency.

Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.

Take care when moving pots on the hob. Dropping items on the glass ceramic hob may cause irreparable damage.

Position pots in the centre of cooking zones.

Only use pots and pans specifically designed for induction cookers and beware of those which are very cheap.

### SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:



**OFF**

**MIN**

**MINIMUM TEMPERATURE**



**INTERMEDIATE TEMPERATURES**

**MAX**

**MAXIMUM WATER TEMPERATURE**

### SWITCHING ON

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.

## TURNING OFF

- Turn the thermostat knob to position " 0 " .

### 10. PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Close cocks or main switches ahead of the appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

## IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### 11. REMINDERS FOR CLEANING



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES. DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.**



- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

## SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

## FILTERS

- To avoid breakage and damaging the application, check and clean the filter regularly. This operation must be carried out by an authorized technician (the filter is inside the appliance).
- To clean the filter remove it from its seat: if the filter is greasy, wash it with a degreasing soap, rinse and dry. When the procedure is concluded refit the filter in its seat. When the filter is deteriorated it must be renewed.

## V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### 12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

### 13. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF

## GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

## 14. COMMISSIONING

See Chapter “ Instructions for installation “.

## 15. TROUBLESHOOTING

| FAULTY                                                       | CAUSE                                       | CORRECTIVE MEASURE     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|
| Continuous heating of cooking zone at maximum power          | Unsuitable pans                             | Use suitable pans      |
| Insufficient heating of cooking zone                         | Defective knob parts                        | Check/replace the part |
| Cooking zone operates without pan. Small metal items heat up | Defective pot detection sensor              | Replace the generator  |
| The appliance does not switch on                             | Fuses blown or interruption of power supply | Check connections      |
| The fuses blow when the appliance is switched on             | Generator short-circuit                     | Replace the generator  |
| The cooking zone does not heat                               | Pan diameter smaller than 12cm              | Use suitable pans      |
|                                                              | Defective generator                         | Replace the generator  |

### IF THE RED AND GREEN INDICATOR ARE OFF:

- Check the fuses.
- Power supply main switch disconnected.

- Insufficient voltage or incorrect electric connection of the appliance.

### IF THE RED AND GREEN INDICATOR ARE ON:

Check and count the green indicator light flashes. Each long flash is followed by a certain number of short flashes. This number is the code of the malfunction message detailed in the following table:

- Disconnect the inductor from the terminal board located on the generator.
- Remove the inductor, lifting it downwards.
- Replace the faulty component.

| ERROR     | MESSAGE                                      | CAUSE                                                                         | CORRECTIVE MEASURE                                                            |
|-----------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 01 | High voltage                                 | Unsuitable pans, wrong or defective inductor                                  | Unsuitable pans, wrong or defective inductor                                  |
| E1 <-> 02 | No power at inductor                         | Faulty inductor connection                                                    | Faulty inductor connection                                                    |
| E1 <-> 03 | Generator overheating                        | Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor | Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor |
| E1 <-> 04 | Cooking zone temperature too high or too low | Empty pan, defective temperature sensor                                       | Remove the cookware, turn off. Let cool down the area before switch on again. |
|           |                                              | faulty power indicator                                                        | Replace the generator                                                         |

|           |                               |                                                                                                                     |                                                                                                                      |
|-----------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 05 | Defective control unit        | Faulty connection or defective knob parts                                                                           | Verify the connection. Verify/replace the part                                                                       |
|           |                               | The digital control show an erroneous                                                                               | Switch off the generator, regulate correctly the DIP switches                                                        |
|           |                               | Defective control unit                                                                                              | Change the control unit                                                                                              |
| E1 <-> 06 | Internal temperature too high | obstructed air ducts, blocked fan, obstructed filter, defective temperature sensor, closed external heating sources | verify/clear the conducts. Clean and control the fans rotation, clean the filter, remove the external heating source |
| E1 <-> 07 | Heating coil temperature      | Heating coil temperature too high                                                                                   | Remove the cookware, switch off and wait some minutes till the cooking zone cool down                                |
|           |                               | Defective temperature sensor                                                                                        | The sensor must be replaced                                                                                          |
| E1 <-> 08 | Faulty power supply           | Power supply or synchronization failure                                                                             | check the power supply                                                                                               |
| E1 <-> 10 | Communication error           | LIN or CANBus fault, no connection                                                                                  | disconnect from the mains and check the                                                                              |

|           |                               |                                                           |                                                                                                                                                                            |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                               | connection between keypad and generator                   | connections                                                                                                                                                                |
| E1 <-> 11 | Initialization error          | Error during initialization of hardware                   | Wait approx. 30 seconds for the appliance to reset                                                                                                                         |
|           |                               | The digital control show an erroneous ID                  | Switch off the generator, regulate correctly the DIP switches                                                                                                              |
|           |                               | Unnecessary unit control/unit control connected uselessly | Connect the unit control at the correct plug                                                                                                                               |
| E1 <-> 13 | Power supply connection error | Power supply voltage too high or too low                  | Check the power supply connection                                                                                                                                          |
| E1 <-> 14 | Power supply adaptor fault    | Power supply voltage too high or too low                  | Check the power supply connection                                                                                                                                          |
| E1 <-> 15 | Empty pan protection          | electricity grid error                                    | Remove the pan, switch off the appliance and let the cooking zone cool down before switching on again. Disconnect the generator and reconnect it again after a few minutes |

|  |  |                                    |                             |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------|
|  |  | Defective temperature heating coil | The sensor must be replaced |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------|

|           |               |                                         |                          |
|-----------|---------------|-----------------------------------------|--------------------------|
|           |               | pad                                     |                          |
| E2 <-> FF | Unknown error | An error occurred, its cause is unknown | Contact customer support |

| ERROR     | MESSAGE                    | CAUSE                                           | CORRECTIVE MEASURE                                                         |
|-----------|----------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E2 <-> 03 | Key pad permanently on     | Water or cookware on the control glass          | Clean control area                                                         |
|           |                            | Key button defect                               | Replace digital control unit                                               |
| E2 <-> 10 | Wiring interruption        | Faulty connection between key pad and generator | Replace connecting cable                                                   |
|           | Faulty ID                  | Digital control has a faulty ID                 | Switch the generator off, adjust the DIP-switches correctly                |
| E2 <-> 11 | Self diagnosis error       | Self diagnosis of software located error        | Switch the power off and on, if the error remains contact customer support |
| E2 <-> 13 | Invalid configuration data | The device found no valid configuration data    | Contact customer support                                                   |
| E2 <-> 14 | Supply voltage             | Problem with supply voltage of the key          | Automatic reset                                                            |

## 16. REPLACING COMPONENTS

### REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS



**DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.**



**AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.**



**AFTER REPLACING AN ELECTRICAL SYSTEM COMPONENT, CHECK IT IS CORRECTLY WIRED.**



**WHEN REPLACING THE RADIANT HOTPLATES, HANDLE AND REASSEMBLE PARTS WITH THE UTMOST CARE.**

### REPLACING THE HOB INDUCTOR ELEMENT

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

### REPLACING THE WOK INDUCTOR ELEMENT

Disconnect the inductor from the terminal board located on the generator.  
Remove the inductor, lifting it downwards.  
Replace the faulty component.

### REPLACING THE TEMPERATURE REGULATOR

Remove the control panel.  
Replace the faulty component.

### REPLACING THE GENERATOR

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



## ***REPLACING THE CERAMIC HOB***

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

## **17. CLEANING THE INTERIOR**

Check the condition of the inside of the appliance.

Remove any built-up dirt.

Check and clean the fumes exhaust system.

## **18. MAIN COMPONENTS**

- GLASS CERAMIC HOB
- Glass ceramic induction wok
- Indicator light
- Inductor elements
- Generator
- RFI filter

## FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

### I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



**TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".**



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre “ INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE “.

## 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

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

### APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de 90% dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



**LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS**

**LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT. LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE. UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL. L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.**

## II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### 3. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

### 4. DÉBALLAGE

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

dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.



## 5. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

### **MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX**

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.



### **FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL**

Si l'équipement est installé singulièrement, vérifier s'ils ne nécessitent d'être fixés sur une surface d'appui ou au sol. (TAB 5)

Fixer l'appareil à celle du sol par une aide des pieds réglables, brides ou des supports spécifiques..

Pour modèles spécifiques voir tableaux des caractéristiques techniques au fond du manuel et à la section des Figures.

### **UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**

Démonter les panneaux de commandes (A).

Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).

Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés. (C)

Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la

plaque d'union. (D)

Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir. (E)

Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé. (E)

### **SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES**

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

#### **APPAREIL DE TYPE " A1 "**

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

#### **APPAREIL DE TYPE " B21 "**

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

#### **APPAREIL DE TYPE " B11 "**

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 6. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

### **RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ**

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

### **MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL**

- Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⊕ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.
- Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole ▼ situé sur la partie extérieure du fond.

### **RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE**

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### **RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES**

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

## **7. MISE EN SERVICE**

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

### **EQUIPEMENTS ELECTRIQUES**

Mettre l'appareil en marche selon la procédure suivante :

- Retirer les casseroles des zones de cuisson.
- Contrôler que les zones de cuisson sont éteintes.
- Fournir la tension à l'appareil en agissant sur l'interrupteur principal situé sur la machine : les voyants verts clignotent une fois (ensuite ils ne doivent plus s'allumer ni clignoter).
- Allumer et augmenter le niveau de cuisson des zones : le voyant vert des zones doit clignoter régulièrement pour indiquer l'absence de la casserole.
- Mettre une casserole avec de l'eau sur chaque zone : le témoin vert reste allumé.

- Augmenter la puissance au maximum : après quelques minutes le ventilateur se met en marche.
- Vérifier les valeurs du courant de chaque phase.

### III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### 8. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

#### 9. UTILISATION DE L'INDUCTION / WOK

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Utiliser des casseroles à fond plat.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

La plaque de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prête à l'emploi : il n'est donc pas nécessaire de la préchauffer.

Ne pas utiliser de casseroles en métal stratifié avec corps en aluminium à bord ouvert.

Avec des matériaux inadaptés, ce système de chauffage ne fonctionne pas. Liste de ces matériaux : acier inoxydable au nickelchrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine.

Les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm environ ne sont pas reconnues par le système et le chauffage reste éteint.

Il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre de 28 cm maximum pour obtenir la plus grande efficacité de chauffage.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Faire attention lors de la manipulation des casseroles. Les chocs peuvent endommager la table vitrocéramique.

Placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Il est vivement conseillé de n'utiliser que des casseroles spécialement conçues pour l'induction. Se méfier des casseroles trop économiques.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:





**ÉTEINT**

**MIN TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM**



**TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES**

**MAX TEMPÉRATURE MAXIMUM**

#### **ALLUMAGE**

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

#### **ARRÊT**

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

### **10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ**

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

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

## **IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE**

### **11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**



- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

#### **SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE**

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

#### **FILTRES**



- Pour éviter les ruptures et les endommagements de l'application, vérifiez et nettoyez le filtre de l'air périodiquement. Cette opération doit être effectuée par un technicien autorisé (le filtre se trouve à l'intérieur de la machine).
- Pour le nettoyage, sortir le filtre de son logement : si le filtre est gras, le laver avec du savon dégraissant, rincer et sécher ensuite. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

## v. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### 12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

### 13. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

### 14. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

### 15. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

| PANNE                                                                                 | CAUSE                                           | ACTION CORRECTRICE             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------|
| Chauffage insuffisant de la zone de cuisson                                           | Casserole inadaptée                             | Utiliser une casserole adaptée |
| Chauffage continue la zone de cuisson à la puissance maximum                          | Panne pièces de la manette                      | Vérifier/remplacer la pièce    |
| La zone de cuisson fonctionne sans casserole. Les petits objets métalliques chauffent | Le capteur de présence casserole est défectueux | Remplacer le générateur        |
| L'appareil ne s'allume pas                                                            | Fusibles endommagés ou alimentation interrompue | Contrôler les branchements     |
| Les fusibles interviennent à l'allumage                                               | Court-circuit du générateur                     | Remplacer le générateur        |
| La zone de cuisson ne chauffe pas                                                     | Diamètre casserole inférieur à 12 cm            | Utiliser une casserole adaptée |
|                                                                                       | Générateur défectueux                           | Remplacer le générateur        |

#### **SI LES VOYANTS ROUGE ET VERT SONT ÉTEINTS:**

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

**SI LES VOYANTS ROUGE ET VERT FONCTIONNENT:**

Contrôler et compter les clignotements du voyant vert. Un clignotement lost est suivi par un certain nombre de clignotements courts. Ce nombre est le code du message de panne selon le table suivant:

- Débrancher l'inducteur en intervenant sur la plaque à bornes située sur le générateur.
- Enlever l'inducteur en le sortant par le bas.
- Remplacer la pièce en panne.

| ERREUR    | MESSAGE                                               | CAUSE                                                                                      | ACTION CORRECTRICE                                                                                  |
|-----------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 01 | Courant élevé                                         | Casserole inadaptée, Inducteur erroné ou défectueux                                        | Utiliser une casserole adaptée, contrôler l'inducteur                                               |
| E1 <-> 02 | Absence de courant sur l'inducteur                    | Connexion inducteur défectueuse                                                            | Relier correctement l'inducteur                                                                     |
| E1 <-> 03 | Température élevée du générateur                      | Conduits d'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux | Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre |
| E1 <-> 04 | Température zone de cuisson trop élevée ou trop basse | Casserole vide, capteur température défectueux                                             | Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer                       |
|           |                                                       | Indicateur de puissance défectueux                                                         | Remplacer le générateur                                                                             |
| E1 <-> 05 | Unité de contrôle défectueuse                         | Branchement défectueux ou panne pièces de la                                               | Vérifier le branchement. Vérifier/remplacer la pièce                                                |

|           |                                 |                                                                                                                       |                                                                                                                                                |
|-----------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                 | manette                                                                                                               |                                                                                                                                                |
|           |                                 | Le contrôle digital indique un ID erroné                                                                              | Éteindre le générateur et régler les interrupteurs DIP                                                                                         |
|           |                                 | Unité de contrôle défectueuse                                                                                         | Changer l'unité de contrôle                                                                                                                    |
| E1 <-> 06 | Température interne trop élevée | conduite d'air obstrué, ventilateur bloqué, filtre obstrué, senseur température défectueux, source de chauffage fermé | Vérifier/débloquer les conduites, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre, lever la source de chauffage extérieur |
| E1 <-> 07 | température serpent             | Température serpent trop élevé                                                                                        | Lever la casserole, éteindre et attendre quelques secondes tant que la zone se sera refroidie                                                  |
|           |                                 | Senseur température défectueux                                                                                        | Le senseur doit être substitué                                                                                                                 |
| E1 <-> 08 | Panne alimentation              | Panne alimentation ou synchronisation de réseau                                                                       | Vérifier l'alimentation                                                                                                                        |
| E1 <-> 10 | Erreur de communication         | Panne sur le LIN ou CAN-Bus, absence de connexion                                                                     | Déconnecter du réseau et contrôler les branchement                                                                                             |

|           |                               |                                                  |                                                                                                                                                    |
|-----------|-------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                               | entre clavier et générateur                      | s                                                                                                                                                  |
| E1 <-> 11 | Erreur d'initialisation       | Erreur durant l'initialisation du matériel       | Attendre, l'appareil se remettra à zéro dans les 30 secondes                                                                                       |
|           |                               | Le contrôle digitale montre un ID erroné         | Éteindre le générateur, réguler les interrupteurs DIP                                                                                              |
|           |                               | Unité de contrôle superflue/reliée inutilement   | Raccorder l'unité de contrôle a la prise correcte                                                                                                  |
| E1 <-> 13 | Erreur de connexion au réseau | Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible | Vérifier la connexion au réseau                                                                                                                    |
| E1 <-> 14 | Erreur d'adaptateur au réseau | Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible | Vérifier la connexion au réseau                                                                                                                    |
| E1 <-> 15 | Protection casserole vide     | Erreur réseau électrique                         | Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer. Déconnecter le générateur et le reconnecter après quelques minutes. |
|           |                               | Senseur de la température de la serpentin        | Le senseur doit être substitué                                                                                                                     |

|           |                            | défectueux                                                 |                                                                          |
|-----------|----------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ERREUR    | MESSAGE                    | CAUSE                                                      | ACTION CORRECTRICE                                                       |
| E2 <-> 03 | Clavier toujours allumé    | Eau et ustensiles de cuisine sur le panneau de control     | Nettoyer la surface de control                                           |
|           |                            | Bouton d'allumage défectueux                               | Remplacer l'unité de control digital                                     |
| E2 <-> 10 | Interruption câblage       | Erreur de connexion entre clavier et unité de puissance    | Remplacer les câbles de connexion                                        |
|           | ID erroné                  | Le control digital montre un ID erroné                     | Éteindre l'unité de puissance, régler correctement les interrupteurs DIP |
| E2 <-> 11 | Erreur autodiagnostique    | Erreur dans l'autodiagnostic du logiciel                   | Éteindre et si l'erreur persiste contacter l'assistance clientèle        |
| E2 <-> 13 | Faux configuration données | Le dispositif trouve une configuration erronée des données | Contacter l'assistance clientèle                                         |
| E2 <-> 14 | Fourniture voltage         | Problème avec le voltage du                                | Reset automatique                                                        |

|           |                |               |                                  |
|-----------|----------------|---------------|----------------------------------|
|           |                | clavier       |                                  |
| E2 <-> FF | Erreur inconnu | Cause inconnu | Contacter l'assistance clientèle |

## 16. REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.**



**PROCÉDER DÉLICATEMENT AU REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS RADIANTS, EN FAISANT PARTICULIÈREMENT ATTENTION LORS DE LA MANIPULATION ET LE REPOSITIONNEMENT DES PIÈCES.**

### REPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT INDUCTEUR DE LA TABLE DE CUISSON

Démonter le panneau de commandes et la façade.  
Extraire la pièce et la déconnecter  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT INDUCTEUR DU WOK

Débrancher l'inducteur en intervenant sur la plaque à bornes située sur le générateur.  
Enlever l'inducteur en le sortant par le bas.  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DU RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

Démonter le panneau de commandes.  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DU GÉNÉRATEUR

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

### REPLACEMENT DE LA TABLE VITROCÉRAMIQUE

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

## 17. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.  
Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.  
Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## 18. PIÈCES PRINCIPALES

- TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE
- Vitrocéramique wok avec inducteur
- Voyant
- Elements inducteurs
- Générateur
- Filtre antiparasites

# RU - УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ. ОРИГИНАЛЬНЫМ ЯЗЫКОМ ЭТОГО ДОКУМЕНТА ЯВЛЯЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКИЙ ЯЗЫК; ПОЭТОМУ, В СЛУЧАЕ РАСХОЖДЕНИЙ ИЛИ СОМНЕНИЙ, ЗАПРОСИТЕ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОРИГИНАЛ ДОКУМЕНТА.**



**ПРИ МОНТАЖЕ, УСТАНОВКЕ И/ИЛИ ФИКСАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ». ПРИ ОЧИСТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ». СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ**



Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы

обращаться к нему на протяжении периода эксплуатации оборудования.

Данное оборудование предназначено для приготовления пищи. Оно предназначено для промышленного использования. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

К работе с данным оборудованием не должны допускаться лица (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными недостатками либо лица, не обладающие достаточным опытом и знаниями.

Исключением является случай, когда лицо, ответственное за их безопасность, будет следить за их работой либо проведет инструктаж по эксплуатации оборудования.

Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей и убедитесь, что они не используют его или играют с ним.

Персонал, работающий с машиной, должен пройти специальное обучение. Не оставляйте работающую машину без присмотра.



**НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА.**

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Неправильная вентиляция ведет к асфиксии. Запрещается закрывать вентиляционную систему помещения, в котором будет установлено данное оборудование. Не закрывайте вентиляционные отверстия и дымоотвод данного аппарата и другого оборудования.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные

над аппаратом.

Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.

## 1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

### УПАКОВКА

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов. Пластиковые детали, подлежащие повторному использованию:

- Прозрачная обложка, пакеты из-под руководства по эксплуатации и форсунок (из полиэтилена - PE) .
- Упаковочная лента (из полипропилена - PP) .

### ОБОРУДОВАНИЕ

- Аппарат более чем на 90% состоит из подлежащих повторному использованию металлических материалов (нержавеющая сталь, алюминированный металлический лист, медь....) .
- Утилизация оборудования должна осуществляться в соответствии с действующими нормами.
- Перед утилизацией оборудования необходимо устранить любую возможность его случайного запуска.
- Не выливайте в окружающую среду.



**СИМВОЛ ПЕРЕЧЕРКНУТОГО МУСОРНОГО ЯЩИКА НА ОБОРУДОВАНИИ ЛИБО НА УПАКОВКЕ УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ В КОНЦЕ СВОЕЙ ЖИЗНИ ДОЛЖНО СОБИРАТЬСЯ ОТДЕЛЬНО ОТ ДРУГИХ ОТХОДОВ.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО РАЗДЕЛЬНЫМ СБОРОМ ОТХОДОВ ПО ОКОНЧАНИИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. ПОЭТОМУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ, НАМЕРЕВАЮЩИЙСЯ СДАТЬ ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ В УТИЛЬСЫРЬЕ, ДОЛЖЕН ОБРАТИТЬСЯ К ИЗГОТОВИТЕЛЮ И СЛЕДОВАТЬ ПРОЦЕДУРЕ, РАЗРАБОТАННОЙ ИМ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РАЗДЕЛЬНОГО СБОРА ОТХОДОВ ОБОРУДОВАНИЯ, ОТСЛУЖИВШЕГО СВОЙ СРОК.**

**РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕГАТИВНЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И СПОСОБСТВУЕТ ПОВТОРНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И / ИЛИ ПЕРЕРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ, СОСТАВЛЯЮЩИХ ПРОДУКТА. НЕПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ ВЛАДЕЛЬЦЕМ ВЛЕЧЕТ ЗА СОБОЙ АДМИНИСТРАТИВНЫЕ САНКЦИИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.**

## II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**



Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными.

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями

безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

### 3. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ

- Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с требованиями безопасности, действующими в соответствующей стране.

### 4. РАСПАКОВКА

- Проверьте состояние упаковки и, при наличии видимых повреждений, потребуйте от перевозчика осмотра товара.
- Снимите упаковку.
- Удалите пленку, защищающую наружные панели. При помощи специального растворителя удалите следы клеящего средства, которое может на них остаться.



### 5. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО

Габаритные размеры оборудования и расположение подводок указаны на схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

Аппарат может устанавливаться отдельно либо в линейку с другим оборудованием этой же гаммы.

Оборудование не может использоваться в качестве встраиваемого.

Оборудование следует устанавливать на расстоянии минимум 10 см от ближайших стен.

Если оборудование устанавливается у стен, перегородок, кухонной мебели, декоративных изделий и так далее., они должны быть выполнены негорючим материалом

В противном случае, они должны быть покрыты подходящим негорючим теплоизоляционным

материалом

Выровняйте аппарат при помощи регулировочных опорных ножек.

### УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ НА ПЬЕДЕСТАЛ, В НИШУ, НА КОНСОЛИ

Выполните инструкции, прилагаемые к соответствующему пьедесталу.



### КРЕПЛЕНИЕ АППАРАТА К ПОЛУ

Если оборудование будет установлено отдельно, проверить необходимость прикрепления к столешнице или к полу. (Таб. ТАВ 5)

Каждый аппарат необходимо отдельно закрепить на полу при помощи специальных опорных ножек с фланцами или конкретные скобки.

Если речь идет о специальных моделях, то необходимо ориентироваться на технические данные, приведенные в таблицах в конце инструкций, а также в разделе Чертежи.

### СОЕДИНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ В ЛИНЕЙКУ

Демонтируйте панели управления. (A)

Выньте ближайший к панели управления крепежный винт из каждой соединяемой боковины. (B)

Придвиньте аппараты друг к другу и выровняйте их таким образом, чтобы рабочие поверхности плотно совпали. (C)

Вставьте соединительную пластину (входит в комплект поставки) в боковой паз, продоланный в поверхностях. Соедините оборудование, закрутив плоскоголовые винты M5 (входят в комплект поставки) на соединительной пластине. (D)

Поверните на 180° одну из пластин, установленных внутри соединяемых единиц оборудования. (E)

Соедините оборудование, закрутив винт M5x40 на противоположной вставке. (E)

### СИСТЕМА ОТВОДА ДЫМА

Подготовьте дымоотвод в соответствии с " Типом " оборудования. " Тип " указан на шильдике каждого аппарата.

### ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " A1 "



Оборудование типа " A1 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом для удаления дыма и пара, образующихся во время готовки.

### **ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " B21 "**

Оборудование типа " B21 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом.

### **ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " B11 "**

Смонтируйте на аппарат типа " B11 " соответствующий дымоотвод, который можно заказать у производителя оборудования. Соблюдайте инструкции по монтажу, прилагаемые к дымоотводу.

Подсоедините к дымоотводу трубу диаметром 150/155 мм, способную выдержать температуру 300°C.

Осуществите вывод наружу или в полностью исправный дымоход. Длина трубы не должна превышать 3 метров.

## **6. ПОДКЛЮЧЕНИЯ**

Расположение и размер подводок указаны в схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ**

- Убедитесь в том, что оборудование предназначено для работы с типом газа, имеющимся в местной газораспределительной сети. Проверьте данные, указанные на специальных ярлычках, приклеенных на упаковку и на сам аппарат.
- При необходимости оборудование следует адаптировать под тип используемого газа. Следуйте инструкциям, приведенным в следующем разделе " Адаптация под другой тип газа " .
- Настольное оборудование может поставляться с подводкой с тыльной стороны. Отвинтите установленную заглушку и плотно закройте данной заглушкой место подводки с фронтальной стороны.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, отсекающий кран для быстрого перекрытия.
- Запрещается использовать соединительные трубы, диаметр которых меньше диаметра газовых труб аппарата.

- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

Убедитесь в том, что оборудование подходит для работы при напряжении и частоте в сети, к которой оно будет подключено. Проверьте данные, указанные на шильдике аппарата и на табличке, расположенной рядом с соединительным клеммником.

Установите над аппаратом, в легко доступном месте, многополюсный разъединитель с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях перенапряжения категории III.

Пользуйтесь гибким силовым кабелем с резиновой изоляцией, характеристики которого должны как минимум соответствовать типу H05 RN-F.

Подсоедините силовой кабель к клеммнику - см. электросхему, поставляемую вместе с оборудованием.

Заблокируйте сетевой кабель при помощи кабельной муфты.

Защитите наружный силовой кабель аппарата трубкой из металла или твердого пластика.

Если силовой кабель поврежден, то для предотвращения какого бы то ни было риска обратитесь для его замены к изготовителю, или в один из уполномоченных сервисных центров или, в крайнем случае, к мастеру, обладающему необходимой квалификацией.



**СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ**

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И К ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ШИНЕ**

- Подсоедините оборудование, к которому подведен электрический ток, к исправной системе заземления. Подсоедините провод заземления к клемме, помеченной символом , расположенной рядом с клеммником линии подвода электропитания. ⊕
- Подсоедините металлический каркас машины, к которому подведен электрический ток, к эквипотенциальной шине. Подсоедините провод к клемме, помеченной символом , расположенной с наружной стороны дна. ⚡

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- Машина работает на питьевой воде. Давление питающей водопроводной сети должно находиться в диапазоне от 150 кПа до 300 кПа. Если давление подаваемой воды выше максимального указанного значения, воспользуйтесь редуктором давления.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, механический фильтр и отсекающий кран.
- Перед подсоединением фильтра и оборудования прочистите соединительные трубы от возможных железистых отложений.
- Закройте герметичной заглушкой места незадействованных подводок.
- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОСЛИВУ

Сливные трубы должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуру 100 °С. Дно аппарата не должно подвергаться воздействию пара, образующегося в результате слива горячей воды.

Необходимо установить под решеткой в полу отстойник с сифоном, который должен располагаться под сливным краном котлов и напротив сковород.

## 7. НАЧАЛО РАБОТЫ

После установки, перехода на другой тип газа либо проведения технического обслуживания проверьте исправность работы оборудования. При обнаружении неисправностей обратитесь к соответствующему разделу " Устранение неисправностей " .

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Запустите аппарат, выполнив следующие операции:

- Удалите кастрюли из зоны готовки.
- Убедитесь в том, что зоны готовки выключены.
- Подайте напряжение к машине при помощи расположенного на ней выключателя: зеленые светодиоды должны однократно мигнуть (после чего они не должны включаться или мигать) .
- Включите и увеличьте уровень нагрева в зонах готовки: зеленый светодиод зон начнет ритмично мигать, сигнализируя об отсутствии кастрюли.

- Поставьте на каждую зону кастрюлю с водой: зеленый светодиод будет гореть постоянным светом.
- Установите максимальную мощность: через несколько минут запустится вентилятор.
- Проверьте значения тока каждой фазы.

## III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 8. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**



Для получения технической помощи обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные изготовителем, и требуйте использования фирменных запчастей.

Необходимо минимум два раза в год проводить техобслуживание оборудования. Рекомендуется заключить договор на сервисное обслуживание.

Оборудование предназначено для профессионального использования; к работе с ним должен допускаться только персонал, прошедший специальное обучение.

Аппарат должен использоваться для приготовления пищи в соответствии с рекомендациями по эксплуатации. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

Следите за тем, чтобы машина не работала в течение длительного времени вхолостую. Не осуществляйте предварительный нагрев непосредственно перед началом работы с машиной.

Не оставляйте работающий аппарат без присмотра.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные над аппаратом.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.



**НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ  
ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ  
РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ.  
ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  
ПОЖАРА.**

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы обращаться к нему на протяжении периода эксплуатации оборудования.

Установка и техническое обслуживание оборудования должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ / ВОК-ПЛИТЫ

Аппарат предназначен для приготовления пищи в кастрюлях и сковородах.

Пользуйтесь посудой с плоским дном. При работе с вок-плитой используйте специальную посуду.

Не оставляйте включенную плиту без кастрюли либо с пустой кастрюлей.

Не допускайте попадания холодных жидкостей на разогретую рабочую поверхность.

Индукционная варочная панель (из стеклокерамики) готова к использованию, необходимость в ее предварительном нагреве отсутствует.

Не используйте кастрюли из слоистого металла с алюминиевым корпусом и открытым бортом.

Данная система нагрева не работает с неподходящими материалами. К таким материалам относятся: никель-хромовая нержавеющая сталь, алюминий, медь, латунь, стекло, фарфор.

Система не распознает кастрюли с диаметром меньше 12 см, поэтому нагрев отключается.

Для максимально эффективного нагрева рекомендуется пользоваться кастрюлями диаметром 28 см.

Не оставляйте включенную плиту без кастрюли либо с пустой кастрюлей.

Соблюдайте осторожность при перемещении кастрюль. Резкие толчки могут повредить поверхность из стеклокерамики.

Поставьте кастрюлю в центр зоны готовки.

Рекомендуется пользоваться кастрюлями, специально предназначенными для индукционных плит. Не доверяйте слишком дешевой посуде.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА

Рабочие позиции рукоятки управления термостата:



**ВЫКЛЮЧЕНО**

**MIN**

**МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**



**ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**

**MAX**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

## ВКЛЮЧЕНИЕ

- Поверните рукоятку термостата в положение, соответствующее выбранной температуре приготовления.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Поверните рукоятку термостата в положение " 0 " .

## 10. ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед прекращением эксплуатации машины на определенный период осуществите следующие операции:

- Тщательно очистите аппарат.
- Протрите все поверхности из нержавеющей стали тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле, с тем, чтобы на них образовалась защитная пленка.
- Закройте краны или выключите главные выключатели, расположенные над оборудованием.

После длительного периода отсутствия эксплуатации выполните следующие операции:

- Перед возобновлением эксплуатации оборудование необходимо проверить.
- Дайте электрическому оборудованию поработать при минимальной температуре в течение приблизительно 60 минут.

## IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

### 11. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ**



## ПРИСУТСТВУЕТ)

- Ежедневно очищайте наружные сатинированные поверхности из нержавеющей стали, поверхность варочных баков, рабочие поверхности контактных грилей.
- Уполномоченный технический специалист должен минимум дважды в год производить очистку внутренних деталей оборудования.
- Не используйте коррозионные вещества для мытья пола под оборудованием.
- Запрещается мыть оборудование под прямыми струями воды, подаваемыми под сильным напором.

### САТИНИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Вымойте поверхности тканью или губкой, пользуясь водой и обычными неабразивными моющими средствами. Проводите тканью в направлении линий сатинирования. Часто ополаскивайте поверхности, а затем тщательно их вытрите.
- Не пользуйтесь скребками или другими железными предметами.
- Не используйте хлорсодержащие химические вещества.
- Не пользуйтесь острыми инструментами, которые могут поцарапать или повредить поверхности.

### ФИЛЬТРЫ

- Периодически проверяйте и очищайте воздушный фильтр. Данная операция должна осуществляться уполномоченным техническим специалистом (фильтр установлен внутри машины) .
- Для очистки извлеките фильтр из его гнезда: если фильтр загрязнен жиром, промойте его обезжиривающим мылом, а затем ополосните и просушите. По окончании операции установите фильтр на прежнее место. В случае износа фильтра его следует заменить.

## V. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

## 12. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ



**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**

Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными.

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

## 13. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

См. раздел "Инструкции по установке".

## 14. НАЧАЛО РАБОТЫ

См. раздел "Инструкции по установке".

## 15. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                   | ПРИЧИНА                        | ДЕЙСТВИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМЫ |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Недостаточный нагрев зоны готовки               | Неподходящая кастрюля          | Пользуйтесь подходящей посудой  |
| Постоянный нагрев зоны готовки при максимальной | Неисправность органов рукоятки | Проверьте/замените деталь       |

|                                                                                           |                                                                         |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| мощности                                                                                  |                                                                         |                                |
| Зона готовки, работающая без кастрюли.<br>Мелкие металлические предметы могут нагреваться | Неисправность датчика наличия кастрюли                                  | Замените генератор             |
| Аппарат не включается                                                                     | Сработал плавкий предохранитель либо прекратилась подача электропитания | Проверьте подключение          |
| Плавкие предохранители срабатывают при включении                                          | Короткое замыкание генератора                                           | Замените генератор             |
| Не нагревается зона готовки                                                               | Диаметр кастрюли меньше 12 см                                           | Пользуйтесь подходящей посудой |
|                                                                                           | Неисправный генератор                                                   | Замените генератор             |

### **ЕСЛИ КРАСНЫЙ И ЗЕЛЕННЫЕ СВЕТОДИОДЫ ВЫКЛЮЧЕНЫ:**

- Проверьте плавкие предохранительные клапаны.
- Не включен главный сетевой выключатель.
- Недостаточное напряжение питания или неправильное подключение аппарата к электросети.

### **ЕСЛИ КРАСНЫЙ И ЗЕЛЕННЫЙ СВЕТОДИОДЫ ВКЛЮЧЕНЫ:**

Проверьте и подсчитайте количество миганий зеленого светодиода. После продолжительного мигания следует ряд коротких. Количество коротких миганий - это код сообщения о неисправности, соответствующий следующей таблице:

- Отключите индуктор при помощи клеммника, расположенного на генераторе.
- Извлеките индуктор, потянув его книзу.

- Замените неисправную деталь.

| ОШИБКА    | СООБЩЕНИЕ                                                   | ПРИЧИНА                                                                                                      | ДЕЙСТВИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМЫ                                                                                  |
|-----------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 01 | Повышенное значение тока                                    | Неподходящая посуда, неправильный либо неисправный индуктор                                                  | Подберите подходящую посуду, проверьте индуктор                                                                  |
| E1 <-> 02 | Индуктор обесточен                                          | Неисправное соединение индуктора                                                                             | Обеспечьте правильное подключение индуктора                                                                      |
| E1 <-> 03 | Слишком высокая температура генератора                      | Засорились воздухопроводы, заблокировался вентилятор, засорился фильтр, вышел из строя температурный датчик. | Проверьте/прочистите системы труб, прочистите вентиляторы и проверьте направление их вращения, прочистите фильтр |
| E1 <-> 04 | Слишком высокая или слишком низкая температура зоны готовки | Пустая кастрюля, неисправность температурного датчика                                                        | Снимите кастрюлю, выключите зону готовки и дайте ей остыть перед последующим включением.                         |
|           |                                                             | Неисправность индикатора мощности                                                                            | Замените генератор                                                                                               |
| E1 <-> 05 | Неисправность блока управления                              | Неисправное подсоединение либо выход из строя                                                                | Проверьте правильность подсоединения. Проверьте/за                                                               |

|           |                                        |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |
|-----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | ния                                    | органов рукоятки управления                                                                                                                      | замените деталь                                                                                                                                                    |
|           |                                        | Электронный блок управления показывает неправильный идентификационный код                                                                        | Выключите генератор и отрегулируйте двухпозиционный переключатель                                                                                                  |
|           |                                        | Выход из строя блока управления                                                                                                                  | Замените блок управления                                                                                                                                           |
| E1 <-> 06 | Слишком высокая внутренняя температура | Засорились воздухопроводы, заблокировался вентилятор, засорился фильтр, вышел из строя температурный датчик, перекрыты внешние источники нагрева | Проверьте/прочистите воздухопроводы, прочистите вентиляторы и проверьте правильность направления их вращения, прочистите фильтр, удалите наружный источник нагрева |
|           |                                        | Слишком высокая температура змеевика                                                                                                             | Снимите сковороду, выключите аппарат и подождите несколько минут до тех пор, пока не остынет зона готовки                                                          |
| E1 <-> 07 | Температура змеевика                   | Неисправность температурного датчика                                                                                                             | Замените температурный датчик                                                                                                                                      |

|           |                             |                                                                                      |                                                                      |
|-----------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 08 | Неисправность сети питания  | Неисправность сети питания или синхронизации сети                                    | Проверьте подачу                                                     |
| E1 <-> 10 | Ошибка связи                | Неисправность LIN или CAN-Bus, отсутствие соединения между клавиатурой и генератором | Отсоединитесь от сети и проверьте соединения                         |
| E1 <-> 11 | Ошибка инициализации        | Ошибка во время инициализации аппаратных средств                                     | Подождите, аппарат перезагрузится в течение приблизительно 30 секунд |
|           |                             | Электронный блок управления показывает неправильный идентификационный код            | Выключите генератор и отрегулируйте двухпозиционный переключатель    |
|           |                             | Излишний/неправильно подключенный блок управления                                    | Подсоедините блок управления к правильному штекеру                   |
| E1 <-> 13 | Ошибка подсоединения к сети | Слишком высокое либо слишком низкое напряжение питания                               | Проверьте подключение к сети                                         |
| E1 <-> 14 | Ошибка сетевого адаптера    | Слишком высокое либо слишком                                                         | Проверьте подключение к сети                                         |

|           |                                                             |                                               |                                                                                                           |
|-----------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                                             | низкое напряжение питания                     |                                                                                                           |
| E1 <-> 15 | Предохранитель защиты от перегрева в случае пустой кастрюли | Ошибка электросети                            | Снимите сковороду, выключите аппарат и подождите несколько минут до тех пор, пока не остынет зона готовки |
|           |                                                             | Неисправность температурного датчика змеевика | Замените датчик                                                                                           |

| ОШИБКА    | СООБЩЕНИЕ                                  | ПРИЧИНА                                                                        | УСТРАНЕНИЕ                                         |
|-----------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| E2 <-> 03 | Постоянно горит подсветка кнопочной панели | На стеклянную панель управления попала вода, либо на ней лежит кухонная утварь | Очистите или освободите панель управления          |
|           |                                            | Вышла из строя клавиша включения                                               | Замените электронный блок управления               |
| E2 <-> 10 | Обрыв электропроводки                      | Ошибка подключения кнопочной панели к генератору                               | Замените соединительные кабели                     |
|           | Неправильный идентификационный код         | Неправильный идентификационный код                                             | Выключите генератор, отрегулируйте двухпозиционный |



|           |                                                |                                                                                 |                                                                                                                           |
|-----------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | ный код                                        | электронног<br>о блока<br>управления                                            | ные<br>выключатели                                                                                                        |
| E2 <-> 11 | Ошибка<br>автодиаг<br>ностики                  | Ошибка<br>атодиагности<br>ки<br>программны<br>х средств                         | Выключите<br>аппарат, если<br>ошибка не<br>устранится -<br>обратитесь в<br>службу<br>технической<br>поддержки<br>клиентов |
| E2 <-> 13 | Неправи<br>льная<br>конфигу<br>рация<br>данных | Устройство<br>обнаруживае<br>т<br>недействе<br>льную<br>конфигураци<br>ю данных | Обратитесь в<br>службу<br>технической<br>поддержки<br>клиентов                                                            |
| E2 <-> 14 | Подача<br>напряже<br>ния                       | Проблема с<br>подачей<br>напряжения<br>к кнопочной<br>панели                    | Автоматическа<br>я перезагрузка                                                                                           |
| E2 <-> FF | Неизвест<br>ная<br>ошибка                      | Неизвестная<br>причина                                                          | Обратитесь в<br>службу<br>технической<br>поддержки<br>клиентов                                                            |

## 16. ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЗАМЕНЕ ДЕТАЛЕЙ



**ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ)**



**ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ГАЗОВОГО КОНТУРА УБЕДИТЕСЬ В ОТСУТСТВИИ УТЕЧЕК В ТОЧКАХ СОЕДИНЕНИЯ ДАННОЙ ДЕТАЛИ С САМИМ КОНТУРОМ.**



**ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ УБЕДИТЕСЬ В ПРАВИЛЬНОСТИ ЕГО ПОДСОЕДИНЕНИЯ К ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ. ОСТОРОЖНО ЗАМЕНИТЕ ИЗЛУЧАЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ, СОБЛЮДАЙТЕ ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ С СООТВЕТСТВУЮЩИМИ ДЕТАЛЯМИ.**



### ЗАМЕНА ИНДУКЦИОННОГО ЭЛЕМЕНТА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Демонтируйте панель управления и фронтальную панель.  
Извлеките деталь и отсоедините ее.  
Замените неисправную деталь.

### ЗАМЕНА ИНДУКЦИОННОГО ЭЛЕМЕНТА ВОК-ПЛИТЫ

Отключите индуктор при помощи клеммника, расположенного на генераторе.  
Извлеките индуктор, потянув его книзу.  
Замените неисправную деталь.

### ЗАМЕНА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ

Демонтируйте панель управления.  
Замените неисправную деталь.

### ЗАМЕНА ГЕНЕРАТОРА

Демонтируйте панель управления и фронтальную панель.  
Извлеките генератор и отсоедините его.  
Замените неисправную деталь.

### ЗАМЕНА ПОВЕРХНОСТИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

В случае выхода из строя рабочей поверхности из стеклокерамики обратитесь в нашу компанию для ее замены.

## 17. ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ

Проверьте состояние внутренних деталей машины.  
Удалите возможные загрязнения.  
Проверьте и прочистите систему дымоотвода.

## 18. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- **ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ**
- Плита-вок со стеклокерамической поверхностью в комплекте с индуктором
- Светодиодный индикатор
- Индукционные элементы
- Генератор
- Фильтр против помех

# PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA

## I. UWAGI OGÓLNE



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**ORYGINALNYM JĘZYKIEM NINIEJSZEJ DOKUMENTACJI JEST JĘZYK WŁOSKI; DLATEGO TEŻ, W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI LUB WĄTPLIWOŚCI ZWRÓCIĆ SIĘ PO ORYGINAŁ DO PRODUCENTA.**



**PODCZAS MONTAŻU, USTAWIENIA I/LUB PRZYMOCOWANIA ORAZ PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ, NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE MONTAŻOWE”.**



**PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZEŃ NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.**



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE” ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Niniejszy sprzęt został zaprojektowany do przyrządzania posiłków. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku przemysłowego. Inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe.

Niniejszy sprzęt nie nadaje się do użycia przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia oraz jego znajomości.

Chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo będzie je nadzorować lub udzieli im instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania.

W przypadku obecności dzieci nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i upewnić się, że nie będą się nim bawić oraz go używać.

Personel używający sprzętu musi być przeszkolony. Nadzorować podczas funkcjonowania.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nieprawidłowa wentylacja może prowadzić do uduszenia. Nie zatykać systemu wentylacyjnego pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie. Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych omawianego i innych urządzeń.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.

## 1. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

### OPAKOWANIE

Opakowanie składa się z materiałów nie wpływających na środowisko. Plastikowe elementy nadające się do recyklingu to:

- Przezroczysta okładka, worki na instrukcję obsługi i dysze (z Polietylenu - PE).
- taśmy (z polipropylenu - PP).

### URZĄDZENIE

- Urządzenie składa się z ponad 90% metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, aluminiowa blacha, miedź itp. ).
- Urządzenie należy poddać utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed rozbiórką wycofać urządzenie z eksploatacji.
- Nie porzucać w środowisku.



**SYMBOL PRZEKREŚLONEGO KOSZA PRZEDSTAWIONY NA URZĄDZENIU LUB JEGO OPAKOWANIU WSKAZUJE, ŻE PO ZAKOŃCZENIU OKRESU FUNKCJONOWANIA PRODUKT MUSI BYĆ USUNIĘTY ODDZIELNIE OD INNYCH ODPADÓW.**

**SELEKTYWNA ZBIÓRKA WYCOFANEGO Z UŻYTKU URZĄDZENIA LEŻY W GESTII PRODUCENTA. UŻYTKOWNIK, KTÓRY ZECHCE POZBYĆ SIĘ URZĄDZENIA MUSI SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRODUCENTEM I ZASTOSOWAĆ SIĘ DO JEGO WSKAZÓWEK W CELU DOKONANIA SELEKTYWNEJ ROZBÍÓRKI URZĄDZENIA WYCOFANEGO Z UŻYTKU. ODPOWIEDNIA ZBIÓRKA SELEKTYWNA PRZYCZYNI SIĘ DO UNIKNIĘCIA NEGATYWNEGO WPŁYWU NA ŚRODOWISKO I ZDROWIE ORAZ UMOŻLIWIA PONOWNE ZASTOSOWANIE LUB RECYKLING MATERIAŁÓW, Z KTÓRYCH SKŁADA SIĘ URZĄDZENIE. NIEWŁAŚCIWA LIKWIDACJA PRODUKTU PRZEZ JEGO POSIADACZĄ PROWADZI DO ZASTOSOWANIA SANKCJI ADMINISTRACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISACH.**

## II. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU

### 2. OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

### 3. NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA

- Zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi w kraju przepisami.

### 4. ROZPAKOWANIE

- Sprawdzić stan opakowania i w razie zauważenia ewidentnych uszkodzeń zwrócić się do przewoźnika o sprawdzenie towaru.
- Usunąć opakowanie.

- Zdjąć folię zabezpieczającą zewnętrzne panele. Za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika usunąć pozostający ewentualnie klej.



## 5. USTAWIENIE

Wymiary gabarytów sprzętu i pozycja podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na początku niniejszej instrukcji.

Urządzenie może być zamontowane oddzielnie lub jako część układu urządzeń tego samego rodzaju.

Sprzęt nie nadaje się do zabudowy.

Ustawić sprzęt w odległości przynajmniej 10 cm od otaczających ścian.

Jeżeli urządzenie zostanie ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. muszą być one wykonane z niepalnego materiału.

W przeciwnym wypadku, muszą być pokryte odpowiednim niepalnym materiałem termoizolacyjnym.

Wypoziomować sprzęt za pomocą nóżek regulacyjnych.

### **MONTAŻ SPRZĘTU NA PODSTAWIE, NA PLATFORMIE I NA PODEŚCIE**

Śledzić instrukcje załączone do używanego rodzaju wspornika.



### **PRZYMOCOWANIE SPRZĘTU DO POSADZKI**

Jeżeli urządzenie jest montowane niezależnie, sprawdzić konieczność przymocowania do podestu lub posadzki. (TAB. 5)

Przymocować sprzęt do posadzki pojedynczo, stosując odpowiednie nóżki z kołnierzem lub specjalne listwy.

Po informacji dotyczące konkretnych modeli odnieść się do tabel danych technicznych znajdujących się na końcu instrukcji i do sekcji Rysunków.

### **ŁĄCZENIE POMIĘDZY URZĄDZENIAMI**

Rozmontować panele sterowania (A).

Wyjąć śrubę mocującą, najbliższą panelowi sterowania, z każdego z boków do połączenia (B).

Zbliżyć urządzenia i wypoziomować, aby błądy robocze znajdowały się na równi. (C)

Włożyć płytkę łączącą (w wyposażeniu) do bocznej obsady płyt. Połączyć urządzenia dokręcając śruby M5 z płaskim łbem (w wyposażeniu) na płycie łączącej. (D)

Przekręcić o 180° jedną z dwóch wewnętrznych płytek urządzeń do połączenia (E).

Połączyć urządzenia dokręcając śrubę M5x40 na przeciwnym wkładzie (E).

### **SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN**

Wykonać spust spalin odpowiedni do „Typu” urządzenia. „Typ” podano na tabliczce danych urządzenia.

#### **URZĄDZENIE TYPU „A1”**

Ustawić urządzenie typu „A1” pod okapem wyciągowym, aby zapewnić odprowadzanie spalin i oparów wytwarzanych podczas gotowania.

#### **URZĄDZENIE TYPU „B21”**

Ustawić urządzenie typu „B21” pod okapem wyciągowym.

#### **URZĄDZENIE TYPU „B11”**

Zainstalować na urządzeniu typu „B11” odpowiedni komin, skonsultować się z producentem sprzętu. Śledzić instrukcje montażowe załączone do komina.

Podłączyć rurę o średnicy 150/155 mm do komina, musi być odporna na temperaturę 300°C.

Wyciągnąć na zewnątrz lub do skutecznego komina. Długość rury nie może nigdy przekraczać 3 metrów.

## 6. PODŁĄCZENIA

Pozycja i wymiary podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na końcu niniejszej instrukcji.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ**

- Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z gazem, którym będzie zasilane. Sprawdzić na tabliczkach znajdujących się na opakowaniu i na urządzeniu.
- Jeżeli konieczne przystosować urządzenie do używanego rodzaju gazu. Zastosować się do instrukcji przedstawionych w kolejnym rozdziale „Przystosowanie do innego rodzaju gazu”.

- Na urządzeniach montowanych w blacie dostępne jest również tylne podłączenie. Odkręcić kurek i dokręcić go na tylnym przyłączy.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, kurek odcinający o szybkim zamknięciu.
- Nie stosować węży podłączeniowych o średnicy mniejszej niż średnica przyłącza gazu na urządzeniu.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

### **PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z napięciem i częstotliwością, którymi będzie zasilane. Sprawdzić dane na tabliczce urządzenia i na tabliczce znajdującej się obok tabliczki zaciskowej podłączenia.

Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, wyłącznik omnipolarny o rozwarciu styków umożliwiającym całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III.

Używać giętkiego kabla zasilającego z gumową izolacją i charakterystyce nie mniejszej niż kable typu H05 RN-F.

Podłączyć kabel zasilający do tabliczki zaciskowej jak wskazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.

Zablokować kabel zasilający za pomocą dławika.

Zabezpieczyć kabel zasilający znajdujący się na zewnątrz urządzenia metalowym lub plastikowym kanałem.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego ryzyka, musi go wymienić producent lub jego serwis obsługi technicznej, lub wykwalifikowana osoba.



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE”  
ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU  
DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

### **UZIEMIENIE I POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE**

- Podłączyć urządzenie zasilane elektrycznie do skutecznego uziemienia. Zaczepić przewód uziomowy do zacisku z symbolem ⊕, znajdującego się obok tabliczki zaciskowej dojścia linii.
- Podłączyć metalową konstrukcję urządzenia zasilanego elektrycznie do połączenia wyrównawczego. Podłączyć przewód do zacisku z symbolem ⚡ umieszczonym na zewnętrznej części dna.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ**

- Zasiląć urządzenie wodą pitną. Ciśnienie zasilania wody musi się zawierać w zakresie od 150 kPa do 300 kPa. Jeżeli ciśnienie zasilania jest wyższe niż wskazano, użyć reduktora ciśnienia.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, mechaniczny filtr i kurek odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia opróżnić przewody podłączeniowe z ewentualnych żelaznych odpadów.
- Zamknąć niepodłączone przyłącza szczelną zatyczką.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SPUSTU WODY**

Przewody spustowe muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę 100 °C. Dno urządzenia nie może wchodzić w kontakt z parą pochodzącą ze spustu gorącej wody.

Przygotować w posadzce odpływ z kratką i syfonem, pod kurkiem spustu Kotłów i przed Patelnią.

## **7. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA**

Po zamontowaniu, przystosowaniu do innego rodzaju gazu lub konserwacji sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie. W razie nieprawidłowości skonsultować kolejny Paragraf „Rozwiązywanie nieprawidłowości”.

### **URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE**

Uruchomić urządzenie według następującej procedury:

- Zdjąć garnki ze stref grzewczych.
- Sprawdzić, czy strefy wypiekowe są wyłączone.
- Włączyć napięcie na urządzeniu za pomocą znajdującego się na nim głównego wyłącznika: zielone kontrolki migną tylko raz (następnie nie powinny się włączyć lub migać).
- Włączyć i zwiększyć poziom gotowania stref: zielona kontrolka stref musi regularnie migać wskazując brak garnka.
- Umieścić garnek z wodą na każdej strefie: zielona kontrolka jest stale włączona.
- Ustawić moc na maksimum: po kilku minutach uruchomi się wentylator.
- Sprawdzić wartości prądu każdej fazy.

## **III. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE**



## UŻYTKOWANIA

### 8. OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Po serwis zwrócić się do centrum serwisowego autoryzowanego przez producenta i żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

Przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzać konserwację urządzenia. Zaleca się zawarcie umowy na usługi konserwacyjne.

Sprzęt jest przeznaczony do profesjonalnego użytkowania i może go obsługiwać tylko przeszkolony personel.

Urządzenia należy używać do przygotowywania żywności, jak wskazano w ostrzeżeniach dotyczących użytkowania. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Nie uruchamiać pustego urządzenia na dłuższy okresy czasu. Zaraz przed użyciem uaktywnić wstępne nagrzewanie.

Nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Montaż i konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

### 9. UŻYTKOWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ / WOK-A

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw w garnkach i na patelniach.

Stosować garnki o płaskim dnie. Na wok-u używać specjalnego garnka.

Nie pozostawiać włączonych płyt bez znajdującego się na nich garnka lub z pustym garnkiem.

Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę.

Kuchenna płyta indukcyjna (witroceramiczna) jest gotowa do użycia, nie jest konieczne wstępne nagrzewanie.

Nie stosować garnków z metalu warstwowego z aluminiowym korpusem i otwartym brzegiem.

Niniejszy system grzewczy nie działa w przypadku stosowania nieodpowiednich materiałów. Są to: stal nierdzewna chromowo-niklowa, aluminium, miedź, mosiądz, szkło, porcelana.

Garnki o średnicy mniejszej niż 12cm nie są rozpoznawane przez system i grzanie nie uruchamia się.

Aby uzyskać maksymalną skuteczność grzania, należy stosować garnki o maksymalnej średnicy 28cm.

Nie pozostawiać włączonych płyt bez znajdującego się na nich garnka lub z pustym garnkiem.

Zwrócić uwagę podczas przesuwania garnków. Ewentualne uderzenia mogą uszkodzić powierzchnię witroceramiczną.

Umieścić garnek na środku strefy grzewczej.

Zaleca się stosowanie garnków przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Unikać tych tanich.

#### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE NAGRZEWANIA

Pokrętło sterowania termostatem można ustawić na następujących pozycjach:





**WYŁĄCZONY**

**MIN** TEMPERATURA MINIMALNA



TEMPERATURY ŚREDNIE

**MAX** TEMPERATURA MAKSYMALNA

#### **WŁĄCZENIE**

- Przekręcić pokrętkę termostatu na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

#### **WYŁĄCZENIE**

- Przekręcić pokrętkę termostatu na pozycję „0”.

### 10. OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed przewidzianym okresem nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Dokładnie wyczyścić sprzęt.
- Za pomocą szmatki nasmarować wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nakładając ochronną warstwę oleju wazelinowego.
- Zamknąć kurki i wyłączyć główne wyłączniki znajdujące się przed urządzeniami.

Po dłuższym okresie nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Przed użyciem poddać urządzenie kontroli.

- Urządzenia elektryczne powinny działać z minimalną temperaturą przez przynajmniej 60 minut.

## IV. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

### 11. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.**

- Codziennie czyścić zewnętrzne satynowane powierzchnie ze stali nierdzewnej, powierzchnie zbiornika i płyty.
- Przynajmniej dwa razy w roku zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wewnętrznych części sprzętu.
- Do czyszczenia posadzki pod urządzeniem nie stosować środków korozyjnych.
- Nie myć urządzenia bezpośrednimi strumieniami wody lub pod wysokim ciśnieniem.

#### **SATYNOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- Wyczyścić powierzchnie szmatką lub gąbką, używając wody i zwyczajnych nieściernych detergentów. Wycierać w kierunku satynowania. Często płukać i zawsze dokładnie wytrzeć.
- Nie stosować szczotek lub innych żelaznych przedmiotów.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie stosować ostrych narzędzi, ponieważ mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie.

#### **FILTRY**

- Okresowo sprawdzać i czyścić filtr powietrza. Taką czynność może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany technik (filtr znajduje się wewnątrz urządzenia).
- W celu wyczyszczenia wyjąć filtr z jego gniazda: jeżeli jest zabrudzony tłuszczem wymyć go środkiem odtłuszczającym, wypłukać i wytrzeć. Po zakończeniu czynności umieścić filtr na miejscu. Wymienić filtr, jeżeli jest zużyty.

## V. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

### 12. OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

### 13. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

### 14. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

### 15. ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

| USTERKA                                                                               | PRZYCZYNA                           | ROZWIĄZANIE                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Niewystarczające nagrzewanie strefy grzewczej                                         | Nieodpowiedni garnek                | Użyć odpowiednich garnków    |
| Ciągłe nagrzewanie strefy grzewczej z maksymalną mocą                                 | Usterka na elementach pokrętła      | Sprawdzić/wymienić komponent |
| Strefa grzewcza funkcjonuje bez garnka. Nagrzewają się niewielkie metalowe przedmioty | Czujnik obecności garnka uszkodzony | Wymienić generator           |
| Urządzenie nie włącza się                                                             | Przerwany bezpiecznik lub zasilanie | Sprawdzić podłączenia        |
| Przy włączeniu interweniują bezpieczniki                                              | Zwarcie generatora                  | Wymienić generator           |
| Strefa grzewcza nie nagrzewa się                                                      | Średnica garnka mniejsza niż 12cm   | Użyć odpowiednich garnków    |
|                                                                                       | Uszkodzony generator                | Wymienić generator           |

#### **JEŻELI SĄ WYŁĄCZONE KONTROLKI CZERWONA I ZIELONA:**

- Sprawdzić bezpieczniki topikowe.
- Główny wyłącznik zasilania elektrycznego niewłączony.
- Niewystarczające napięcie zasilania lub błędne podłączenie elektryczne urządzenia.

#### **JEŻELI SĄ WŁĄCZONE KONTROLKI CZERWONA I ZIELONA:**

Sprawdzić i policzyć mignięcia zielonej kontrolki. Po długim mignięciu następuje kilka krótkich. Taka liczba jest kodem komunikatu usterki według następującej tabeli:

- Odłączyć cewkę indukcyjną z tabliczki zaciskowej znajdującej się na generatorze.

- Wyjąć cewkę indukcyjną posuwając ją na dół.
- Wymienić uszkodzony komponent.

| BŁĄD      | KOMUNIKAT                                               | PRZYCZYNA                                                                                          | ROZWIĄZANIE                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 01 | Wysoka wartość prądu                                    | Nieodpowiednie garnki, nieprawidłowa lub uszkodzona cewka indukcyjna                               | Użyć odpowiednich garnków, sprawdzić cewkę indukcyjną                                       |
| E1 <-> 02 | Brak prądu na cewce indukcyjnej                         | Wadliwe podłączenie                                                                                | Podłączyć prawidłowo                                                                        |
| E1 <-> 03 | Nadmierna temperatura generatora                        | Zatkane przewody powietrza, zablokowany wentylator, zatkany filtr, czujnik temperatury uszkodzony. | Sprawdzić/oczyścić przewody, wyczyścić i sprawdzić obrót wirników, wyczyścić filtr          |
| E1 <-> 04 | Temperatura strefy grzewczej zbyt wysoka lub zbyt niska | Garnek jest pusty, czujnik temperatury uszkodzony                                                  | Zdjąć garnek, wyłączyć i poczekać na ochłodzenie strefy grzewczej przed ponownym włączeniem |
|           |                                                         | Wskaźnik mocy uszkodzony                                                                           | Wymienić generator.                                                                         |
| E1 <-> 05 | Jednostka kontrolna uszkodzona                          | Wadliwe podłączenie lub uszkodzone elementy                                                        | Sprawdzić podłączenie. Sprawdzić/wymienić                                                   |

|           |                                    |                                                                                                                                              |                                                                                                                     |
|-----------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | na                                 | pokrętła                                                                                                                                     | komponent                                                                                                           |
|           |                                    | Cyfrowy układ sterowniczy wskazuje błędny ID                                                                                                 | Wyłączyć generator, prawidłowo wyregulować wyłącznik DIP                                                            |
|           |                                    | Jednostka kontrolna uszkodzona                                                                                                               | Wymienić jednostkę kontrolną                                                                                        |
| E1 <-> 06 | Temperatura wewnętrzna zbyt wysoka | Zatkane przewody powietrza, zablokowany wentylator, zatkany filtr, czujnik temperatury uszkodzony, zamknięte źródła zewnętrznego nagrzewania | Sprawdzić/oczyścić przewody, wyczyścić i sprawdzić obrót wirników, wyczyścić filtr, usunąć zewnętrzne źródła ciepła |
| E1 <-> 07 | Temperatura węzownicy              | Temperatura węzownicy zbyt wysoka                                                                                                            | Zdjąć garnek, wyłączyć i poczekać kilka minut na ochłodzenie strefy grzewczej.                                      |
|           |                                    | Czujnik temperatury uszkodzony                                                                                                               | Wymienić czujnik                                                                                                    |
| E1 <-> 08 | Usterka zasilania                  | Usterka zasilania lub synchronizacji sieci                                                                                                   | Sprawdzić zasilanie                                                                                                 |
| E1 <-> 10 | Błąd komunikacji                   | Usterka na LIN lub CAN-Bus, brak połączenia między klawiaturą a                                                                              | Odłączyć od sieci i sprawdzić połączenia                                                                            |

|           |                               |                                                           |                                                                                |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|           |                               | generatorem                                               |                                                                                |
| E1 <-> 11 | Błąd inicjalizacji            | Błąd podczas inicjalizacji hardware                       | Poczekać, urządzenie wyresetuje się w ciągu 30 sekund                          |
|           |                               | Cyfrowy układ sterowniczy wskazuje błędny ID              | Wyłączyć generator, prawidłowo wyregulować wyłącznik DIP                       |
|           |                               | Jednostka kontrolna nieużyteczna/niepотrzebnie podłączona | Podłączyć jednostkę kontrolną do prawidłowego wtyku                            |
| E1 <-> 13 | Błąd połączenia z siecią      | Napięcie zasilania zbyt wysokie lub zbyt niskie           | Sprawdzić połączenie z siecią                                                  |
| E1 <-> 14 | Błąd dopasowania do sieci     | Napięcie zasilania zbyt wysokie lub zbyt niskie           | Sprawdzić połączenie z siecią                                                  |
| E1 <-> 15 | Zabezpieczenie pustego garnka | Błąd sieci elektrycznej                                   | Zdjąć garnek, wyłączyć i poczekać kilka minut na ochłodzenie strefy grzewczej. |
|           |                               | Czujnik temperatura węzownicy uszkodzony                  | Wymienić czujnik                                                               |

|           |                            |                                                        |                                                                                  |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|           | włączona                   | kuchenne na szybce kontrolnej                          | kontrolną                                                                        |
|           |                            | Przycisk włączania uszkodzony                          | Wymienić cyfrową jednostkę kontrolną                                             |
| E2 <-> 10 | Przerwanie okablowania     | Błąd połączenia między klawiaturą a generatorem        | Wymienić kable podłączeniowe                                                     |
|           | błędny ID                  | Cyfrowy układ sterowniczy posiada błędny ID            | Wyłączyć generator, prawidłowo ustawić wyłącznik DIP                             |
| E2 <-> 11 | Błąd autodiagnostyki       | Błąd diagnostyki software                              | Wyłączyć i, jeżeli błąd się powtarza skontaktować się z serwisem obsługi klienta |
| E2 <-> 13 | Błędna konfiguracja danych | Urządzenie odczytało nieprawidłową konfigurację danych | Skontaktować się z serwisem obsługi klienta                                      |
| E2 <-> 14 | Dostarczone napięcie       | Problem z napięciem klawiatury                         | Reset automatyczny                                                               |
| E2 <-> FF | Błąd nieznan               | Przyczyna nieznan                                      | Skontaktować się z serwisem obsługi klienta                                      |

## 16. WYMIANA KOMPONENTÓW

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYMIANY KOMPONENTÓW



**PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI**

| BŁĄD      | KOMUNIKAT         | PRZYCZYNA          | ROZWIĄZANIE      |
|-----------|-------------------|--------------------|------------------|
| E2 <-> 03 | Klawiatura zawsze | Woda lub akcesoria | Wyczyścić strefę |

**OBECNE.**



**PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU GAZOWEGO SPRAWDZIĆ, CZY W PUNKTACH PODŁĄCZENIOWYCH NIE MA WYCIEKÓW.**



**PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU ELEKTRYCZNEGO SPRAWDZIĆ JEGO PRAWIDŁOWE PODŁĄCZENIE.**



**PRZYSTĄPIĆ DO WYMIANY ELEMENTÓW GRZEJNYCH ZWRACAJĄC SZCZEGÓLNĄ UWAGĘ PODCZAS POZYCJONOWANIA I OBCHODZENIA SIĘ Z NIMI.**

- PŁYTA WITROCERAMICZNA
- Powierzchnia vitroceramiczna wok-a wyposażona w cewkę indukcyjną
- Lampka kontrolki
- Elementy indukcyjne
- Generator
- Filtr przeciwzakłóceńowy

#### **WYMIANA CEWKI INDUKCYJNEJ PŁYTY KUCHENNEJ**

Rozmontować panel sterowania i front.

Wyjąć komponent i rozłączyć go.

Wymienić uszkodzony komponent.

#### **WYMIANA CEWKI INDUKCYJNEJ WOK-A**

Odłączyć cewkę indukcyjną z tabliczki zaciskowej znajdującej się na generatorze.

Wyjąć cewkę indukcyjną posuwając ją na dół.

Wymienić uszkodzony komponent.

#### **WYMIANA REGULATORA TEMPERATURY**

Rozmontować panel sterowania.

Wymienić uszkodzony komponent.

#### **WYMIANA GENERATORA**

Rozmontować panel sterowania i front.

Wyjąć generator i rozłączyć go.

Wymienić uszkodzony komponent.

#### **WYMIANA PŁYTY WITROCERAMICZNEJ**

W przypadku pęknięcia płyty vitroceramicznej należy się zwrócić do Producenta po jej wymianę.

### **17. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI**

Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.

Usunąć ewentualny brud.

Sprawdzić i wyczyścić system odprowadzania spalin.

### **18. GŁÓWNE CZĘŚCI**

# SE - INSTALLATION - ANVÄNDNING - UNDERHÅLL

## I. ALLMÄNT



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN.**



**TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



**DET URSPRUNGLIGA SPRÅKET PÅ VILKET DOKUMENTET HAR UPPRÄTTATS ÄR ITALIENSKA; DÄRFÖR, I HÄNDELSE AV INKONSEKVENNS ELLER TVIVEL BEGÄR ORIGINALDOKUMENTET FRÅN TILLVERKAREN.**



**UTRUSTNINGARNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID INSTALLATION, POSITIONERING OCH / ELLER FÄSTNING, ANSLUTNING TILL ELNÄTET. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION".**



**ENHETERNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT RENGÖRA DEM. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".**



**SYMBOLEN "FARLIG SPÄNNING" PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRÄNDRING DELAR.**



Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Utrustningen har utformats för matlagning. Den är avsedd för industriell användning. All annan användning än den som anges är felaktig.

Utrustningen är inte lämplig att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, minskad eller bristande erfarenhet och kunskap.

Om inte en person som ansvarar för deras säkerhet tillhandahåller uppsyn eller instruktioner angående användning av apparaten.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när barn är närvarande och se till att den inte används av dem eller att de leker med den.

Personal som använder utrustningen måste utbildas. Övervaka utrustningen under drift.



**FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.**

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

En felaktig ventilation orsakar kvävning. Täpp inte igen ventilationssystemet i miljön där denna utrustningen är installerad. Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på denna eller andra utrustningar.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".

## 1. BORTSKAFFANE AV EMBALLAGE OCH UTRUSTNING

### FÖRPACKNING

Förpackningen är tillverkad av material som är kompatibla med miljön. De återvinningsbara delarna i plast är:

- det transparenta locket, påsen för instruktionsböcker och munstycken (Polyeten - PE).
- remmarna (polypropen - PP).

### UTRUSTNING

- Över 90% av utrustningens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiserat stål, koppar ....).
- Utrustningen skall tas om hand i enlighet med gällande förordningar.
- Gör den oanvändbar innan den kasseras.
- Sprid inte i miljön.



**SYMBOLN MED EN ÖVERKRYSSAD SOPTUNNA SOM ÄR APPLICERAD PÅ APPARATEN ELLER EMBALLAGET ANGER ATT PRODUKTEN VID SLUTET AV SIN LIVSLÄNGD SKA SAMLAS IN SEPARAT FRÅN ANNAT AVFALL.**

**SEPARAT AVFALLSINSAMLING AV DENNA UTRUSTNING VID AVSLUTAD LIVSTID, ORGANISERAS OCH OMHÄNDERTAS AV TILLVERKAREN.**

**ANVÄNDAREN SOM ÖNSKAR AVYTTRA DENNA PRODUKT MÅSTE KONTAKTA TILLVERKAREN OCH FÖLJA DET SYSTEM SOM DENNE HAR ANTAGIT FÖR ATT MÖJLIGGÖRA SEPARAT INSAMLING VID UTRUSTNINGENS AVSLUTADE LIVSTID. KORREKT SEPARAT INSAMLING HJÄLPER TILL ATT UNDVIKA EVENTUELLA NEGATIVA EFFEKTER PÅ MILJÖN OCH MÄNNISKORS HÄLSA OCH FRÄMJAR ÅTERANVÄNDNING OCH/ELLER ÅTERVINNING AV DE MATERIAL SOM SAMMANSÄTTER PRODUKTEN. INNEHAVARENS FELAKTIGA KASSERING AV PRODUKTEN INNEBÄR TILLÄMPNING AV ADMINISTRATIVA SANKTIONER ENLIGT GÄLLANDE LAG.**

## II. INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

### 2. ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

### 3. REFERENSSTANDARDER-OCH LAGAR

- Installera utrustningen i enlighet med de säkerhetsstandarder som gäller i landet.

### 4. UPPACKNING

- Kontrollera skicket på förpackningen och i händelse av synliga skador begär att transportfirman utför inspektion av varorna.
- Avlägsna emballaget.
- Avlägsna skyddsfilmerna som täcker de yttre panelerna. Avlägsna med ett lämpligt lösningsmedel eventuellt kvarvarande lim från dessa.





## 5. POSITIONERING

Utrustningarnas placering och storlek samt placeringen av anslutningar visas i installationsdiagrammet i början av denna handbok.

Utrustningen kan monteras enskilt eller i kombination med annan utrustning ur samma serie.

Utrustningen är inte lämplig för inbyggnad.

Placera apparaten på minst 10 cm från alla omgivande väggar.

Om enheten måste placeras nära väggar, mellanväggar, köksluckor, dekorativa element osv., måste dess vara av obrännbart material.

I annat fall måste de vara belagda med lämpligt obrännbart värmeisolerande material.

Nivellera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna.

### **INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN PÅ BAS OCH HÄNGANDE, SAMT PÅ KONSOL**

Följ instruktionerna som följer med den typ av media som används.



### **FÄSTNING AV UTRUSTNINGEN VID GOLVET**

Om utrustningen är installerad individuellt verifiera behovet för förankring i golvet eller stödytan. (TAB 5)

Fäst enheten i golvet för sig själv med hjälp av de speciell flänsade fötterna eller specifika hållare.

För specifika modeller hänvisas till tabellerna med tekniska data i slutet av manualen och i avsnittet för figurerna.

### **SAMMANKOPPLING AV UTRUSTNING**

Montera ner kontrollpanelerna (A).

Ta bort fästskruven närmast instrumentpanelen på var och en av sidorna som ska sammanfogas (B).

Närma utrustningen och nivellera den tills arbetsytorna är i jämnhöjd. (C)

För in anslutningsplattan (medföljer) i ytornas sidutrymmen. Koppla samman utrustningarna genom att dra åt M5 skruvarna med platt huvud (medföljer) på anslutningsplattan. (D)

Vrid 180 ° en av de två inre plattorna på utrustningen som skall förenas (E).

Koppla samman utrustningen genom att skruva fast M5x40 skruven (E) på motsvarande koppling.

## **AVGASSYSTEM FÖR RÖK**

Förbered avgassystemet enligt "Typ" av utrustning. "Typen" återges på utrustningens typskylt.

### **UTRUSTNING TYP "A1"**

Placera utrustningen av typ "A1" under en utsugningshuv för att säkerställa utsugning av rök och ånga som genereras av matlagning.

### **UTRUSTNING TYP "B21"**

Placera utrustningen av typ "B21" under en utsugningshuv.

### **UTRUSTNING TYP "B11"**

Montera på utrustningen av typ "B11" lämplig skorsten, som ska begäras från att tillverkaren av utrustningen. Följ installationsinstruktionerna som medföljer skorstenen.

Anslut till skorstenen ett rör med diameter 150/155 mm, resistent mot temperaturer på 300°C.

Arbeta utåt eller i en säker röckanal. Slangen får inte överstiga 3 meter.

## 6. ANSLUTNINGAR

Placering och storlek av anslutningar visas i installationsdiagrammet i slutet av denna handbok.

### **ANSLUTNING TILL GASLEDNING**

- Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den typ av gas med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på de särskilda etiketterna som är fästa på förpackningen och på utrustningen.
- Om nödvändigt, justera enheten till den typ av gas som används. Följ anvisningarna i avsnittet "Anpassning till annan typ av gas".
- På topp monterade utrustningen finns det dessutom en bakre anslutning. Skruva av locket och skruva fast det tätt på den främre anslutningen.
- Installera före apparaten, på en lättillgänglig plats, en avstängningsventil med snabb stängning.
- Använd inte anslutningsrören med mindre diameter än utrustningens gasanslutningsrör.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

## ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den spänning och frekvens med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på utrustningens typskylt och på skylten som är placerad vid kopplingsplinten.

Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, en allpolig fränskiljare med ett kontaktavstånd som tillåter fullständig urkoppling enligt villkoren i överspänningskategori III.

Använd en flexibel elkabel med gummiisolering med egenskaper som inte underskrider de för typ H05 RN-F.

Anslut nätsladden till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som levereras med utrustningen.

Fäst strömkabeln med kabelgenomföringen.

Skydda matningskabeln till den externa utrustningen med metallrör eller hårdplast.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en servicerepresentant eller hursomhelst av en person med liknande behörighet för att förhindra alla risker.



**SYMBOLEN "FARLIG SPÄNNING" PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRÄNDRING DELAR.**

## JORDNING OCH EQUIPOTENTIAL NODANSLUTNING

- Anslut den elektriskt matade utrustningen till en effektiv jordanslutning. Anslut den jordade kabeln till terminalen med symbolen ⊕ bredvid terminalen för linjeankomsten.
- Anslut utrustningens elektriskt matade metallstruktur till en ekvipotential nod. Anslut kabeln till terminalen med symbolen ⚡ placerad på bottenens utsida

## ANSLUTNING TILL VATTENLEDNINGSNÄTET

- Mata utrustningen med dricksvatten. Vattentillförseltrycket ska vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckregulator om matningstrycket är större än det maximalt angivna.
- Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, ett mekaniskt filter och en avstängningskran.
- Töm anslutningsrören från eventuellt järnslag innan du ansluter filtret till utrustningen.
- Tillslut med en tätningsplugg alla ej anslutna kopplingar.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

## ANSLUTNING TILL VATTENAVLOPP

Frånluftskanalerna ska vara utförda i material som är resistent mot temperaturer på 100 °C. Den nedre delen av apparaten får inte träffas av ångan som produceras av utsläpp av varmt vatten.

Förutse en brunn i gallergolvet med vattenlås under avtappningskranen på Kokkärnen och på framsidan av Stekbordet.

## 7. IDRIFTTAGNING

Kontrollera efter installation, anpassning till en annan typ av gas eller underhåll, utrustningens korrekta funktion. I närvaro av fel konsultera följande avsnitt "Åtgärdande av fel".

### ELEKTRISK UTRUSTNING

Ta utrustningen i drift enligt följande förfarande:

- Avlägsna eventuella kokkärn från kokzonerna.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda.
- Ge ström till utrustningen genom att aktivera huvudströmbrytaren på maskinen: de gröna lamporna blinkar endast en gång (därefter får de inte tändas eller blinka).
- Slå på och öka graden av kokning i områdena: den gröna lysdioden för områdena ska blinka regelbundet för att indikera frånvaron av kastrullen.
- Placera en kastrull med vatten på varje område: den gröna lampan lyser konstant.
- För till full effekt: efter några minuter startar fläkten.
- Kontrollera de aktuella värdena för varje fas.

## III. BRUKSANVISNING

## 8. ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**

För assistans, kontakta endast tekniska verkstäder som godkänts av tillverkaren och begär användning av originalreservdelar.

Utför, minst två gånger om året underhåll på utrustningen. Det rekommenderas att teckna ett underhållsavtal.

Utrustningen är avsedd för professionell användning och ska användas av utbildad personal.

Apparaten ska användas för matlagning som anges i bruksanvisningen. All annan användning ska anses felaktig.

Låt inte utrustningen fungera tom under längre perioder. Utför förvärmningen omedelbart före användning.

Övervaka apparaten under dess drift.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".



**FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.**

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Installation och underhåll av utrustningen ska utföras av fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

## 9. ANVÄNDNING AV INDUKTION/WOK

Apparaten är avsedd för tillagning av mat i grytor och kastruller.

Använd kastruller med plana bottenar. I wok använd det särskilda kokkärlet.

Lämna inte plattan på eller utan kastrull eller med tom kastrull.

Håll inte kalla vätskor på den heta plattan.

Induktionshällen (keramikhäll) är klar för användning, en förvärmningsfas är inte nödvändig.

Använd inte kastruller i metallager med

aluminiumstruktur med öppen kant.

Detta värmesystemet fungerar inte med olämpliga material. Dessa är: Krom-nickel-rostfritt stål, aluminium, koppar, mässing, glas, porslin.

Kastruller med en diameter under ca 12 cm känns inte igen av systemet och uppvärmningen förblir avstängd.

Vi rekommenderar användning av kokkärl med maximal diameter på 28cm för maximal effektivitet av uppvärmning.

Lämna inte plattan på eller utan kastrull eller med tom kastrull.

Var försiktig vid hantering av kastrullerna. Eventuella stötar kan skada glaskeramikhällen.

Placera kastrullen i mitten av kokzonen.

Vi rekommenderar användning av speciellt utformade kokkärl för induktion. Lita inte på dem som är alltför billiga.

## PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING UPPVÄRMNING

Termostatsens manövrerrätt har följande användningslägen:



**AVSTÄNGD**

**MIN**

**MINIMITEMPERATUR**



**MELLANLIGGANDE TEMPERATURER**

**MAX**

**HÖGSTA TEMPERATUR**

## TÄNDNING

- Vrid termostattvredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.

## AVSTÄNGNING

- Vrid termostatvredet till läge "0".

### 10. PERIODER AV ÖVERKSAMHET

Före en förutsedd period för maskinens stillastående, utför följande:

- Utför en grundlig rengöring av utrustningen.
- Gnid energiskt alla ytor av rostfritt stål med en trasa fuktad med mineralolja för att skapa en skyddsfilm.
- Stänga kranar eller allmänna strömbrytare uppströms utrustningen.

Efter en långvarig tid av apparatens överksamhet, utför följande:

- Undersök utrustningen före återanvändning.
- Kör elektrisk utrustning vid den lägsta temperaturen i minst 60 minuter.

## IV. INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING

### 11. ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



**AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD.**

- Rengör dagligen de externa satinerade ytorna i rostfritt stål, ytan på tillagningskaret, kokplattornas ytor.
- Låt åtminstone två gånger per år, en auktoriserad tekniker rengöra utrustningens inre delar.

- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet under utrustningen.
- Tvätta inte apparaten med direkta vattenstrålar eller vatten med högt tryck.

### SLIPADE YTOR I ROSTFRITT STÅL (DAGLIGEN)

- Rengör ytan med en trasa eller svamp med vatten och vanligt rengöringsmedel utan slipmedel. Torka i fiberriktningen. Skölj ofta och torka ordentligt.
- Använd inte stålull eller andra metallföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inga vassa föremål som kan skrapa och skada ytan.

### FILTER

- Kontrollera och rengör luftfiltret regelbundet. Denna operation måste utföras av en auktoriserad tekniker (filtret befinner sig inuti maskinen).
- För rengöring, ta bort filtret från dess utrymme: om filtret är smutsigt, tvätta det med avfettningstvål, skölj sedan och torka. Vid avslutad procedur, sätt tillbaka filtret i dess utrymme. Byt ut filtret när det är försämrat.

## V. INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL

### 12. ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN



**TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**

Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

### 13. ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

### 14. IDRIFTTAGNING

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

### 15. FELAVHJÄLPNING

|  |        |            |
|--|--------|------------|
|  | defekt | generatorn |
|--|--------|------------|

#### OM DE RÖDA OCH GRÖNA INDIKATIONSLAMPORNA ÄR SLÄCKTA:

- Kontrollera säkringarna.
- Huvudbrytare för strömförsörjningen är inte inkopplad.
- Otillräcklig matningsspänning eller felaktig elanslutning av utrustningen.

#### OM DE RÖDA OCH GRÖNA INDIKATIONSLAMPORNA FUNGERAR:

Kontrollera och räkna den gröna lysdiodens blinkningar. Efter en lång blinkning följer ett antal korta blinkningar. Detta antal är koden för felmeddelandet i enlighet med följande tabell:

- Koppla bort induktorn genom att verka på terminalen som är placerad på generatorn.
- Avlägsna induktorn genom att dra den nedåt.
- Byt ut den felaktiga komponenten.

| FEL                                                      | ORSAK                                  | ÅTGÄRD                       |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| Otillräcklig uppvärmning av kokzonen                     | Kokkärl som inte är lämpliga           | Använd lämpliga kokkärl      |
| Kontinuerlig uppvärmning av kokzon vid maximal effekt    | Fel på organ i vredet                  | Kontrollera/byt ut komponent |
| Kokzon i drift utan kokkärl. Små metallföremål värms upp | Sensor för närvaro av kastrull, defekt | Ersätt generatorn            |
| Utrustningen tänds inte                                  | Säkring eller matning avbruten         | Kontrollera anslutningarna   |
| Säkringarna utlöses vid tändningen                       | Kortslutning i generator               | Ersätt generatorn            |
| Kokzonen värms inte upp                                  | Kastrullens diameter under 12 cm       | Använd lämpliga kokkärl      |
|                                                          | Generator                              | Ersätt                       |

| FEL       | MEDDELANDE                     | ORSAK                                                                                 | ÅTGÄRD                                                                           |
|-----------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| E1 <-> 01 | Hög ström                      | Olämpliga kokkärl fel eller defekt induktor                                           | Använd lämpliga kokkärl, kontrollera induktorn                                   |
| E1 <-> 02 | Frånvaro av ström på induktorn | Anslutning induktor defekt                                                            | Anslut induktorn korrekt                                                         |
| E1 <-> 03 | Hög temperatur generator       | Luftkanaler igensatta, fläkt blockerad, filter blockerat, felaktig temperaturigivare. | Kontrollera/rensa rören, rengör och inspektera fläktens rotation, rengör filtret |
| E1 <-> 04 | Kokzonens temperatur för hög   | Tom kastrull, felaktig temperaturigivare                                              | Avlägsna kastrullen, stänga av och                                               |

|           |                           |                                                                                                                  |                                                                                                                    |
|-----------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | eller för låg             | vare                                                                                                             | låt kokzonen svalna innan du slår på, på nytt                                                                      |
|           |                           | Felaktig strömindikator                                                                                          | Ersätt generatorn.                                                                                                 |
| E1 <-> 05 | Felaktig styrenhet        | Felaktig anslutning eller fel på vredets organ                                                                   | Kontrollera anslutningen. Kontrollera/byt ut komponent                                                             |
|           |                           | Digital kontroll anger fel ID                                                                                    | Stäng av generatorn, justera DIP-switchar korrekt                                                                  |
|           |                           | Felaktig styrenhet                                                                                               | Byt ut styrenheten                                                                                                 |
| E1 <-> 06 | Intern temperatur för hög | Luftkanaler igensatta, fläkt blockerad, filter blockerat, felaktig temperaturgivare, externa värmekällor stängda | Kontrollera/rensa rören, rengör och inspektera fläktens rotation, rengör filtret, avlägsna den externa värmekällan |
| E1 <-> 07 | Temperatur spole          | Spolens temperatur för hög                                                                                       | Avlägsna kokkärlet, stäng av och vänta några minuter tills kokzonen har svalnat.                                   |
|           |                           | Felaktig temperaturgivare                                                                                        | Givaren måste bytas                                                                                                |
| E1 <-> 08 | Matningsfel               | Matningsfel eller felaktig nätverks                                                                              | Kontrollera strömförsörjning                                                                                       |

|           |                        |                                                                                       |                                                                                  |
|-----------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|           |                        | synkronisering                                                                        | ingen                                                                            |
| E1 <-> 10 | Kommunikationsfel      | Fel på LIN eller CAN-Bus, det finns ingen koppling mellan tangentbordet och generator | Koppla bort från elnätet och kontrollera anslutningarna                          |
| E1 <-> 11 | Initialiseringsfel     | Fel under initialisering av hårdvaran                                                 | Vänta medan enheten återställs inom cirka 30 sekunder                            |
|           |                        | Digital kontroll uppger fel ID                                                        | Stäng av generatorn, justera DIP-switchar korrekt                                |
|           |                        | Styrenhet överflödig/ansluten utan behov                                              | Anslut styrenheten till rätt kontakt                                             |
| E1 <-> 13 | Felaktig nätanslutning | Matningsspänning för hög eller för låg                                                | Kontrollera nätanslutningen                                                      |
| E1 <-> 14 | Felaktig nätanslutning | Matningsspänning för hög eller för låg                                                | Kontrollera nätanslutningen                                                      |
| E1 <-> 15 | Skydd tom kastrull     | Nätfel                                                                                | Avlägsna kokkärlet, stäng av och vänta några minuter tills kokzonen har svalnat. |
|           |                        | Fel på temperaturgivare spole                                                         | Givaren måste bytas                                                              |

| FEL       | MEDDELANDE                 | ORSAK                                            | KORRIGERANDE ÅTGÄRD                                    |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| E2 <-> 03 | Knappsats alltid påslagen  | Vatten eller redskap på induktionsglaset         | Rengör kontrollområdet                                 |
|           |                            | Defekt påslagningsknapp                          | Ersätt den digitala kontrollenheten                    |
| E2 <-> 10 | Avbrott i kabeldragning    | Kopplingsfel mellan knappsatsen och generatoren  | Ersätt anslutningskablarna                             |
|           | Fel ID                     | Den digitala kontrollen har felaktig ID          | Slå av generatoren, anordna DIP switchen korrekt       |
| E2 <-> 11 | Fel självdiagnos           | Fel i programvarans självdiagnos                 | Stäng av och kontakta kundtjänst om problemet kvarstår |
| E2 <-> 13 | Felaktig datakonfiguration | Enheten finner en ogiltig konfiguration av data. | Kontakta kundtjänst                                    |
| E2 <-> 14 | Matningsspänning           | Problem med knappsatsens spänning                | Automatisk reset                                       |
| E2 <-> FF | Okänt fel                  | Okänd orsak                                      | Kontakta kundtjänst                                    |

## 16. UTBYTE AV KOMPONENTERNA

### ANVISNINGAR FÖR BYTE AV KOMPONENTER



**AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD. KONTROLLERA, EFTER BYTE AV KOMPONENT I GASKRETSEN, AVSAKNAD AV LÄCKOR VID DESS ANSLUTNINGAR TILL SJÄLVA KRETSEN. KONTROLLERA, EFTER BYTE AV EN KOMPONENT I DEN ELEKTRISKA KRETSEN, DESS KORREKTA ANSLUTNING TILL LEDNINGARNA. ARBETA FÖRSIKTIGT VID ERSÄTTNING AV STRÅLNINGSELEMENTEN, MED SÄRSKILD HÄNSYN TILL HANTERING OCH PLACERING AV DETALJERNA.**

#### UTBYTE AV KOKYTANS INDUKTIONSELEMENT

Montera ner kontrollpanelen och framhuven.  
Dra ut komponenten och koppla bort den.  
Byt ut den felaktiga komponenten.

#### UTBYTE AV WOKENS INDUKTIONSELEMENT

Koppla bort induktorn genom att verka på terminalen som är placerad på generatoren.  
Avlägsna induktorn genom att dra den nedåt.  
Byt ut den felaktiga komponenten.

#### UTBYTE AV TEMPERATURREGULATORN

Montera ner kontrollpanelen.  
Byt ut den felaktiga komponenten.

#### UTBYTE AV GENERATORN

Montera ner kontrollpanelen och framhuven.  
Dra ut generatoren och koppla bort den.  
Byt ut den felaktiga komponenten.

#### UTBYTE AV GLASKERAMIK HÄLLEN

I händelse av brott på avställningsytan i glaskeramik, rekommenderar vi att låta den bytas ut vid vårt företag.

## 17. RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA

Kontrollera skicket på utrustningens inre delar.  
Avlägsna eventuella smutsavlagringar.  
Kontrollera och rengör rök avgassystemet.



## 18. HUVUDKOMPONENTER

- SPISHÄLL I GLASKERAMIK
- Glaskeramik wok med induktor
- Indikationslampa
- Induktionselement
- Generator
- Brusfilter



يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

التحقق من عدم وجود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل أو من أي من مكونات أو عناصر نظام الغاز بعد استبداله.

التحقق من صحة وسلامة عملية توصيل أي مكون أو عنصر من عناصر النظام الكهربائي بعد استبداله.

عند استبدال المواقد (ألواح التسخين) المشعة، يجب التعامل بعناية بالغة مع الأجزاء التي يتكون منها.

#### **إستبدال العنصر الحثي بالموقد**

إزالة لوحة التحكم وكذلك الواجهة الأمامية.

إزالة العنصر وفصله.

إستبدال المكونات المعطوبة والتالفة.

#### **إستبدال العنصر الحثي بالمقلاة**

فصل الموصل من اللوحة الرئيسية الموجودة بالمولد.

إزالة المحث، ورفعها إلى أسفل.

إستبدال المكونات المعطوبة والتالفة.

#### **إستبدال منظم درجة الحرارة**

إزالة لوحة التحكم.

إستبدال المكونات المعطوبة والتالفة.

#### **إستبدال المولّد**

إزالة لوحة التحكم وكذلك الواجهة الأمامية.

إزالة المولّد وفصله.

إستبدال المكونات المعطوبة والتالفة.

#### **إستبدال الموقد السيراميكي**

في حالة كسر الزجاج السيراميكي للموقد، يجب الإتصال بالشركة لاستبداله.

### **التنظيف من الداخل. 17.**

تحقق من حالة الجهاز من الداخل.

إزالة الأتربة والأوساخ المركبة.

فحص وتنظيف نظام التخلص من العادم.

### **المكونات الرئيسية. 18.**

موقد الزجاج السيراميكي

المقالي الحثية المُصنعة من الزجاج السيراميكي.

ضوء المؤشر

عناصر المحث

المولّد

RFI فلتر

| الإجراءات التصحيحية                                                                 | الأسباب                                                                                                   | الرسالة                                           | العطل     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------|
| استعمل أواني مناسبة، تحقق من سلامة المحدث                                           | استخدام أواني غير مناسبة، حدوث خلل أو عطب بالمحدث                                                         | جهد عالي                                          | E1 <-> 01 |
| وصل المحدث بشكل صحيح                                                                | خطأ أو عطب في توصيل المحدث                                                                                | المحدث غير متصل بالطاقة                           | E1 <-> 02 |
| تحقق من/ نظف المسالك، نظف وتحقق من دوران المراوح، نظف الفلتر                        | انسداد في قنوات التهوية، المروحة معطلة، انسداد في فلتر الترشيح، خلل أو عطب في مستشعر درجة الحرارة         | ارتفاع درجة حرارة المولد                          | E1 <-> 03 |
| أزل الإناء، أطفئ الجهاز وانتظر حتى تبرد المنطقة قبل إعادة الإشعال                   | إناء فارغ، خلل أو عطب في مستشعر درجة الحرارة                                                              | درجة حرارة منطقة الطهي منخفضة جداً أو مرتفعة جداً | E1 <-> 04 |
| استبدل المولد                                                                       | خلل في مؤشر القدرة                                                                                        |                                                   |           |
| تحقق من التوصيلات. تحقق/ استبدل العضو                                               | خلل أو عطب في أجزاء المقبض أو وجود خلل في عملية التوصيل                                                   |                                                   |           |
| بشكل DIP أطفئ المولد، وقم بضبط محولات صحيح                                          | جهاز التحكم الرقمي يعطي تعريفاً خاطئاً                                                                    | خلل في وحدة التحكم                                | E1 <-> 05 |
| قم بتغيير وحدة التحكم                                                               | خلل في وحدة التحكم                                                                                        |                                                   |           |
| تحقق/افصل المسالك، نظف وتحقق من دوران المراوح، نظف الفلتر، أزل مصدر السخونة الخارجي | انسداد في أنابيب الهواء، انسداد المروحة، أو الفلتر، خلل في حساس الحرارة، انسداد في مصادر التسخين الخارجية | درجة الحرارة الداخلية مرتفعة جداً                 | E1 <-> 06 |
| أزل المقلاة، أطفئ الجهاز وانتظر لبضعة دقائق حتى تبرد منطقة الطهي                    | درجة حرارة السربنتينة مرتفعة جداً                                                                         | درجة حرارة السربنتينة                             | E1 <-> 07 |
| يجب استبدال الحساس                                                                  | خلل في حساس الحرارة                                                                                       |                                                   |           |
| تحقق من توصيل التيار                                                                | فشل في عملية المزامنة أو مصدر الطاقة                                                                      | خلل في مصدر الطاقة                                | E1 <-> 08 |
| افصل التيار وتحقق من التوصيلات                                                      | لا يوجد CAN Bus و LIN فشل في عملية توصيل اتصال بين لوحة المفاتيح والمولد                                  | خطأ في عملية الإتصال                              | E1 <-> 10 |
| انتظر، الجهاز سيعيد التشغيل ذاتياً بعد حوالي 30 ثانية                               | خطأ أثناء تهيئة الجهاز                                                                                    |                                                   |           |
| بشكل DIP أطفئ المولد، وقم بضبط محولات صحيح                                          | جهاز التحكم الرقمي يعطي تعريفاً خاطئاً                                                                    | خطأ في عملية التهيئة                              | E1 <-> 11 |
| صل وحدة التحكم بالمقبس الصحيح                                                       | وحدة التحكم زائدة / متصلة دون داع                                                                         |                                                   |           |
| تحقق من وصلة مصدر الطاقة                                                            | الجهد الكهربائي مرتفع جداً أو منخفض جداً                                                                  | خطأ في عملية التوصيل بمصدر الطاقة                 | E1 <-> 13 |
| تحقق من وصلة مصدر الطاقة                                                            | الجهد الكهربائي مرتفع جداً أو منخفض جداً                                                                  | خلل في محول مصدر الطاقة                           | E1 <-> 14 |
| أزل المقلاة، أطفئ الجهاز وانتظر لبضعة دقائق حتى تبرد منطقة الطهي                    | خطأ في الشبكة الكهربائية                                                                                  | حماية الأواني خالية                               | E1 <-> 15 |
| يجب استبدال الحساس                                                                  | خلل في حساس حرارة السربنتينة                                                                              |                                                   |           |

| الإجراءات التصحيحية                                     | الأسباب                                  | الرسالة                        | الخطأ     |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| نظف منطقة التحكم                                        | وجود ماء أو أدوات المطبخ على زجاج التحكم | لوحة المفاتيح مضاءة بشكل مستمر | E2 <-> 03 |
| استبدل وحدة التحكم الرقمية                              | خلل في زر الإشعال                        |                                |           |
| استبدل كابلات التوصيل                                   | خطأ في التوصيل بين لوحة المفاتيح والمولد | قطع في توصيل الكابلات          | E2 <-> 10 |
| DIP أطفئ المولد، اضبط محولات الـ                        | جهاز التحكم الرقمي يعطي تعريفاً خاطئاً   | تعريف خاطئ                     |           |
| أطفئ الجهاز، وإذا استمر العطل اتصل بالدعم الفني للعملاء | خطأ في التشخيص الذاتي للبرنامج           | خطأ في التشخيص الذاتي          | E2 <-> 11 |
| اتصل بالدعم الفني للعملاء                               | تعرف الجهاز على بيانات تهيئة غير صالحة   | خطأ في تهيئة البيانات          | E2 <-> 13 |
| إعادة تشغيل أو توماتيكية                                | مشكلة بخصوص فولتية لوحة المفاتيح         | إمداد الفولتية                 | E2 <-> 14 |
| اتصل بالدعم الفني للعملاء                               | غير معلوم السبب                          | خطأ غير معلوم السبب            | E2 <-> FF |

## إستبدال المكونات. 16

ملاحظات يجب مراعاتها عند استبدال المكونات والأجزاء

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.  
لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.  
لا يجب العبث بمكونات الجهاز.  
يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

### التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز. 13.

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتثبيت " .

### مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية. 14.

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتثبيت " .

### اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها. 15.

| الإجراءات التصحيحية            | الأسباب                                                             | الأعطال والأخطاء                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| إستخدام نوعية المقالي المناسبة | إستخدام مقلّي غير مناسبة                                            | التسخين المتواصل لمنطقة الطهي بأقصى طاقة                                   |
| فحص/استبدال الأجزاء            | خلل في أجزاء المقبض                                                 | مستوى التسخين في منطقة الطهي غير كافي                                      |
| إستبدال المولّد                | خلل في مستشعر الكشف عن الأواني                                      | منطقة الطهي تعمل بدون وضع مقلّي. ارتفاع درجة حرارة العناصر المعدنية الصغير |
| التحقق من التوصيلات            | انقطاع التيار الكهربائي أو وجود عطل بالصمامات الكهربائية (الفيزوات) | الجهاز لا يعمل                                                             |
| إستبدال المولّد                | ماس كهربائي بالمولّد                                                | تعطل الصمامات الكهربائية (الفيزوات) عند تشغيل الجهاز                       |
| إستخدام نوعية المقالي المناسبة | قطر المقلّي أقل من 12سم                                             | لا توجد حرارة بمنطقة الطهي                                                 |
| إستبدال المولّد                | خلل أو عطب بالمولّد                                                 |                                                                            |

#### في حالة انطفاء ضوء المؤشر الأخضر والأحمر:

- تحقق من الصمامات (الفيزوات).
- فصل مفتاح إمداد الطاقة الرئيسي.
- جهد كهربائي غير كافي أو خطأ في التوصيل الكهربائي للجهاز.

#### في حالة إضاءة ضوء المؤشر الأخضر والأحمر:

- تحقق من عدد ومضات ضوء المؤشر الأخضر. كل ومضة ضوء طويلة يتبعها عدد محدد من الومضات القصيرة، هذا العدد هو كود رسالة المصنع.
- الجدول التالي يوضح تلك الأكواد:
- فصل الموصل من اللوحة الرئيسية الموجودة بالمولد.
  - إزالة المحث، ورفعها إلى أسفل.
  - إستبدال المكونات المعطوبة والتالفة.

- تُفرك الأسطح المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بقطعة من القماش المبللة بالفازلين والزيت لعمل طبقة واقية فوقها.
- إغلاق الصنابير أو المفاتيح الرئيسية للجهاز.
- في حالة توقف إستخدام الجهاز لفترة طويلة، يُرجى اتباع التعليمات التالية:
- يجب فحص الجهاز جيداً قبل البدء باستخدامه.
- تشغيل الأجهزة الكهربائية لمدة 60 دقيقة على الأقل في أقل درجة حرارة ممكنة.

## تعليمات عملية التنظيف ١٧.

### ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف 11.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.



يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

- تنظيف الأسطح الخارجية المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، عيون الطهي و سطح الموقد (الواح التسخين) كل يوم.
- يجب القيام بتنظيف الجهاز وأجزائه الداخلية على يد فني متخصص ومؤهل مرتين على الأقل سنوياً.
- لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للتآكل في تنظيف الأرضيات تحت الأجهزة.
- لا يُستخدم الماء بشكل مباشر في غسيل الجهاز، وكذلك رشاشات الماء ذات الضغط العالي.

### أسطح من الفولاذ المصقول المقاوم للصدأ.

- تنظيف الأسطح باستخدام الماء وقطعة من القماش أو الإسفنج وكذلك المنظفات التي لا تحتوي على مواد تسبب التآكل. اتبع اتجاهات خطوط التشطيب المصقولة، مع الشطف المتكرر والتجفيف الجيد.
- لا تستخدم الإسفنجيات الخاصة بتنظيف المقالي أو أية عناصر معدنية أخرى.
- لا تستخدم المنتجات الكيميائية التي تحتوي على الكلور.
- لا تستخدم أدوات حادة قد تخدش أو تتسبب في إتلاف الأسطح.

### المرشحات (الفلتر)

- لتجنب تعرض المعدات إلى التلف أو الكسر، تحقق من نظافة الفلتر بشكل دوري. يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة فني مدرب ومؤهل (يوجد الفلتر بداخل الجهاز).
- لتنظيف المرشحات، قم بإزالتها من مكانها أولاً: إذا كان الفلتر مشحماً، يجب غسله جيداً باستخدام منظفات مزيله للشحوم ثم شطفه جيداً وتجفيفه. عند الانتهاء من تنظيف المرشح يجب إعادته مرة أخرى إلى مكانه. عند تدهور حالة المرشح يجب استبداله.

## تعليمات عملية الصيانة ٧.

### ملاحظات يجب على فني الصيانة مراعاتها 12.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز.

لا تستخدم الأواني متعددة الطبقات المصنعة من الألمونيوم والمفتوحة بطول الحواف. لا يعمل نظام توليد حرارة التسخين في ظل وجود مواد غير ملائمة. وهي: الفولاذ المقاوم للصدأ والمطلي بالنيكل كروم، الألمونيوم، النحاس، المواد النحاسية، الزجاج، والخزف الحجري.

الأواني ذات الأقطار أقل من 12 سم تقريباً لا يمكن الكشف عنها تلقائياً وبالتالي لن يعمل الجهاز.

الحد الأقصى لقطر الأواني المستخدمة لا يتجاوز 28 سم للحصول على أفضل كفاءة تسخين ممكنة.

لا تترك المواقف تعمل بينما لا يوجد فوقها مقل أو أن المقل الموجودة فوقها فارغة.

يجب توخي الحذر عند تحريك الأواني على الموقد. إسقاط العناصر فوق موقد الزجاج السيراميكي قد يتسبب في إحداث تلفيات لا يمكن معالجتها.

توضع الأواني في منتصف منطقة الطهي.

إستخدام الأواني والمقالي المصممة خصيصاً لمواقد الحث فقط، كما يجب توخي الحذر من استخدام الأنواع الرخيصة والمقلدة.

#### التشغيل والإيقاف

أوضاع مفتاح التحكم في الترموستات:

إغلاق



MIN

الحد الأدنى لدرجة حرارة الماء

متوسط درجات الحرارة

MAX

الحد الأقصى لدرجة حرارة الماء

#### تشغيل

- أدر مقبض الترموستات لاختيار درجة الحرارة المحددة لعملية الطهي.

#### إيقاف التشغيل

- أدر مقبض الترموستات إلى الوضع " 0 " .

عدم الإستخدام لفترة طويلة 10.

قبل تخزين الجهاز (عدم استخدامه لمدة طويلة)، اتبع الخطوات التالية:

- يجب تنظيف الجهاز جيداً.

## مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية 7.

بعد الإنتهاء من عملية التركيب والتثبيت، أو عملية التحويل إلى نوع غاز آخر أو عمليات الصيانة المختلفة، تحقق من تشغيل الجهاز. في حالة وجود أعطال، يجب الإستعانة بقسم " الحلول والأعطال " في القسم التالي.

### الأجهزة الكهربائية

تشغيل الجهاز مع الإلتزام بالخطوات التالية:

إزالة المقالي والأواني من مناطق الطهي.

التأكد من إغلاق مناطق الطهي.

تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح الرئيسي للجهاز: يومض ضوء المؤشر الأخضر مرة واحدة (بعدها لا يعمل المؤشر أو يضيء)

تشغيل وزيادة مستوى الطهي الخاص بالنطاق: يجب أن يضيء مؤشر الضوء الأخضر الخاص بالنطاق بشكل ثابت، للدلالة على عدم وجود مقلاة.

ضع وعاء من الماء فوق كل منطقة طهي: يظل ضوء المؤشر الأخضر مضيئاً بشكل مطرد.

اختر إعدادات الحد الأقصى للطاقة: بعض بضع دقائق سيتم تشغيل مروحة التبريد تلقائياً.

التحقق من القيم الفعلية لكل مرحلة.

## تعليمات الإستخدام III.

## ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها 8.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

لخدمات ما بعد البيع، يُرجى الاتصال بمراكز الدعم الفني المعتمدة من قبل المصنع وطلب قطع الغيار الأصلية. يجب صيانة الجهاز مرتين سنوياً على الأقل. توصي الشركة المصنعة بضرورة تحصيل عقود الخدمة والصيانة. صُمم الجهاز للإستخدامات الاحترافية والمهنية فقط ويجب أن تتم عملية تشغيله من قبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك. يُستخدم الجهاز لطهي الأطعمة كما هو موضح في تعليمات الإستخدام. الإستخدامات الأخرى قد تعتبر ضمن مجموعة الإستخدامات الغير ملائمة. لا تترك الجهاز يعمل فارغاً لمدة طويلة. يتم تسخين الفرن قبل الإستخدام فقط. لا يُترك الجهاز بدون متابعة وإشراف أثناء فترة تشغيله. في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي. تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .



لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

يجب الإحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.

يجب أن تتم عملية تركيب وصيانة الجهاز من خلال فريق عمل متخصص ومعتمد من قبل جهة التصنيع بالتوافق مع قواعد السلامة السارية والتعليمات الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

## إستخدام المواقد / المقالي الحثية 9.

صُمم الجهاز لطهي الأطعمة باستخدام المقالي والأواني.

إستخدام المقالي ذات القاع المسطح.

لا تترك المواقد تعمل بينما لا يوجد فوقها مقل أو أن المقل الموجودة فوقها فارغة.

لا تصب السوائل الباردة على الموقد وهو ساخن.

الموقد الحثي (المصنع من الزجاج السيراميكي) جاهز للإستخدام الفوري، ولا يتطلب تسخينه بشكل مسبق.



" بمداخن ملائمة، ومتاحة من قبل الشركة المُصنعة للجهاز. يُرجى اتباع التعليمات الخاصة بعملية التجميع الواردة مع B11 تزود الأجهزة من نوع " المدخنة.

توصيل المدخنة بخراطوم قطره 155/150 مم، ومقاوم للحرارة حتى 300 درجة مئوية. تركيب نظام شطف وتهوية إلى الخارج أو عن طريق استخدام مدخنة. طول الخرطوم لا يزيد عن 3 أمتار.

## 6. التوصيلات

في نهاية هذا الدليل توجد أبعاد التوصيلات ضمن الرسم البياني التخطيطي الخاص بعملية التركيب والتثبيت.

### توصيلات إمدادات الغاز

- التحقق من أن الجهاز قد صُمم ليعمل وفق نوع الغاز المتوفر في موقع التشغيل. التحقق من المعلومات الواردة بالملصقات الموجودة على عبوة التغليف وكذلك الجهاز.
- القيام بعملية التحويل لاستخدام نوع الغاز المحلي عند الضرورة. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في قسم " التحويل لاستخدام نوع آخر من الغاز " .
- تتوفر وصلات خلفية للأجهزة المسطحة أيضاً. إزالة القابس الحالي وإعادة ربطه بإحكام على الموصل الأمامي.
- تركيب صمام إغلاق الغاز في حالات الطوارئ في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب أن لا يكون قطر أنبوب توصيل الغاز أقل من قطر موصل الغاز الخاص بالجهاز.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

### التوصيلات الكهربائية

لنماذج محددة يرجى الرجوع إلى جداول البيانات التقنية في الجزء الخلفي من الكتيب وقسم من التين .  
تركيب مصدر تغذية المعدات في مكان يسهل الوصول إليه، للعمل كوحدة فصل للجهاز والتأكد من وجود مساحة كافية تسمح بالوصول إلى الوحدة وفصل الجهاز في حالة حدوث جهد زائد من الفئة الثالثة.  
للتوصيل H05 RN-F يجب استخدام كابل مطاطي مرن ذو مواصفات عزل لا تقل عن نوع توصيل كابل التيار الكهربائي باللوحه الطرفية كما هو موضح في مخطط التوصيل والأسلاك المرفق مع الجهاز.  
تأمين كابل الطاقة باستخدام مشبك الكابل.  
يجب حماية كابل الطاقة الخارجي باستخدام أنبوب معدني أو شبكة بلاستيكية.  
في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو شخص مؤهل مماثل من أجل منع أي خطر .



يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.

### التوصيلات والروابط الأرضية الوقائية.

- توصيل الجهاز بدائرة أرضية فعالة. توصيل الموصل الأرضي بالمحطة الطرفية باتباع علامة الموجودة إلى جوار اللوحة الطرفية الرئيسية ⊕.
- توصيل الهيكل المعدني للجهاز بعقدة تساوي الجهد. ربط الموصل الطرفي باتباع العلامات الموجودة على الجزء الخارجي في الأسفل ▼.

### توصيلات إمدادات المياه

- يجب توصيل الجهاز بمصدر للمياه الصالحة للشرب. يجب أن يتراوح معدل الضغط في مدخل المياه ما بين 150 و 300 كيلو باسكال. استخدام جهاز تخفيض الضغط في حالة ما إذا كان ضغط المدخل أكثر من الحد الأقصى المسموح به.
- تركيب المرشح الميكانيكي وصمام إغلاق منبع الجهاز في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب التأكد من أن دائرة المياه خالية من الأجسام الصلبة قبل توصيل فلتر الترشيح والجهاز.
- إغلاق وتأمين الموصلات الغير مستخدمة باستخدام سدادات القوابس.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

### توصيلات تصريف المياه

يجب أن يُصنع نظام تصريف المياه من مواد مقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة (أكثر من 100 درجة مئوية). كما يجب الحرص على عدم تعريض قاع الجهاز إلى البخار الناتج عن عملية تصريف الماء الساخن.  
تركيب أرضية مزودة بشبكة تصريف أسفل محبس تصريف المياه الخاص بوعاء الغليان أمام مقالي برات.

تركيب الجهاز وفقاً لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها في البلاد.

#### 4. عملية فك التغليف

- تحقق من حالة تغليف الجهاز ، وفي حالة وجود أية أضرار بها، يُطلب من مسئول التسليم فحص الجهاز.
- إزالة التغليف.
- إزالة غطاء الوقاية من الألواح الخارجية. استخدم مادة مذيبة ملائمة لإزالة آثار اللاصق المتبقية من الألواح.



#### 5. تحديد موقع التركيب

يحتوي المخطط التوضيحي الموجود في نهاية هذا الدليل على كافة الأبعاد والتوصيلات الخاصة بالجهاز. يُمكن تركيب الجهاز بشكل منفرد أو دمج مع أجهزة أخرى من نفس مجموعة المنتجات. لا يتلائم الجهاز مع عمليات التركيب والتنشيط التكاملية. وضع الجهاز على بُعد 10 سم على الأقل من الجدران المجاورة. إذا كان الجهاز هو أن توضع بالقرب من الجدران، فواصل، أثاث المطبخ، والعناصر الزخرفية الخ هذا يجب أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للاحتراق. خلاف ذلك، فإنها يجب أن تكون مشمولة بمواد غير قابلة للاحتراق العازلة مناسبة. استخدام الأقدام المزودة بقابلية تعديل الارتفاع لمساواة الجهاز.

**تجميع الجهاز مع القاعدة، جسر التوصيل وكابولي الدعامة**  
اتبع التعليمات الواردة مع كل من أنواع الدعم المستخدمة.



#### تثبيت الجهاز إلى الأرضية

5) TAB إذا تم تثبيت الجهاز وحده، معرفة ما اذا كان يحتاج إلى أن تكون ثابتة إلى أعلى أو إلى الطابق . ( تأمين الأجهزة وتثبيتها إلى الأرضية باستخدام الأقدام القابلة للتعديل. لنماذج محددة يرجى الرجوع إلى جداول البيانات التقنية في الجزء الخلفي من الكتيب وقسم من التين .

#### الربط بين الأجهزة في صف واحد

A) إزالة ألواح التحكم. ( B) إزالة براغي التثبيت بالقرب من اللوحة من كلا الجانبين لربطهما. ( C) توضع الأجهزة جنباً إلى جنب ويتم تعديل ارتفاع الأسطح لتصبح متساوية. ( تركيب لوحة الموصل (المرفقة مع الجهاز) في المكان المخصص لها على جانب السطح العلوي، ثم ربط الأجهزة عن طريق توصيل لوحة الموصل D) ذات الرأس المسطح (المرفقة مع الجهاز). (M5 باستخدام البراغي قم بتحويل واحد من المفاتيح الداخلية للجهاز لربطه بمقدار 180 درجة. € E وربطها بشكل عكسي. M5×40 توصيل الأجهزة والربط بينها باستخدام البراغي

#### نظام التخلص من الأدخنة والأبخرة

إنشاء نظام تصريف للعوامل وفق " نوع " الجهاز. يُمكن معرفة " نوع " الجهاز من المعلومات المدونة على لوحة بيانات الجهاز.

#### " A1 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة لضمان التخلص من الدخان والأبخرة المتصاعدة نتيجة عملية الطهي. A1 توضع الأجهزة من نوع "

#### " B21 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة. B21 توضع الأجهزة من نوع "

#### " B11 أجهزة من نوع "

ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .

## عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز 1.

### التغليف

تُصنع عبوة التغليف من مواد صديقة للبيئة. الأجزاء البلاستيكية القابلة للتدوير هي:  
(PE.الغطاء الشفاف، حقيبة تحتوي على كتيبات التعليمات والفوهات (مُصنعة من البولي إيثيلين -  
(PP.الأشرطة (من البولي بروبيلين -

### الجهاز

الجهاز مُصنوع بنسبة 90% من المعادن القابلة لإعادة التدوير (الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، النحاس، الخ...).  
يجب مراعاة القواعد واللوائح المحلية المعمول بها والمتعلقة بعمليات إعادة التدوير والتخلص من الأجهزة عند تفكيك الجهاز .  
قبل التخلص من الجهاز، يجب التأكد من جعل الجهاز غير قابل للإستخدام.  
يجب التخلص منها بشكل صحيح.



يظهر رمز حاوية النفايات عبرت بها على حدة أو حزمة يشير إلى أنه في نهاية دورة حياتها، لا بد من جمع منتج منفصل عن النفايات الأخرى.

ويتم تنظيم مجموعة منفصلة من هذه المعدات في نهاية الحياة وتدار من قبل الشركة المصنعة.  
وسيكون المستخدم الذي يرغب في التخلص من هذه المعدات إلى الاتصال بالشركة المصنعة واتباع النظام الذي اعتمد عليه للسماح ل مجموعات منفصلة من في نهاية دورة الحياة .  
مجموعة منفصلة السليم يساعد على منع التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة والصحة، ويفضل إعادة استخدام و / أو إعادة تدوير المواد الوحدة.  
سوف التخلص المسبقة للمنتج من قبل صاحب يؤدي في تطبيق العقوبات وفقا للمعايير الحالية.

## تعليمات عملية التركيب والتثبيت II.

### ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتثبيت 2.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإتلاف.



الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى إستخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

### المعايير المرجعية والقوانين 3.

## الصيانة - الإستخدام - التركيب - SA

### التعليمات والالتزامات العامة ١.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإتلاف.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.



ترجمة التعليمات الأصلية.



تحقق مما إذا تم تصميم المعدات ل تعمل على الجهد والتردد التي سيتم تغذيتها . التحقق من محتويات وحة المعدات والبلاك بالقرب من محطة كتلة .



الأجهزة تتطلب احتياطات معينة أثناء التثبيت ، وتحديد المواقع و / أو إصلاح التيار الكهربائي. راجع " التركيب " .



يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.



يجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.

صُمم هذا الجهاز لطهي الأطعمة. صُمم هذا الجهاز للإستخدامات الصناعية فقط. تندرج أية إستخدامات أخرى ضمن الإستخدامات الغير ملائمة

لا يُسمح للأشخاص ذوي القدرات البدنية والعقلية والحسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) باستخدام الجهاز ، وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بخبرة ومعرفة كافية لتشغيل الجهاز.

ما لم يتم الإشراف عليها أو تعليمات الإستخدام من قِبل شخص مسؤول عن سلامتهم. لا تترك الجهاز غير مراقب عند وجود الأطفال وتأكد من أن لا يتم استخدامه من قبلهم أو اللعب معها.

يجب أن يتم إستخدام الجهاز من قِبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك. لا يُترك الجهاز بدون إشراف أثناء فترة التشغيل.



لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

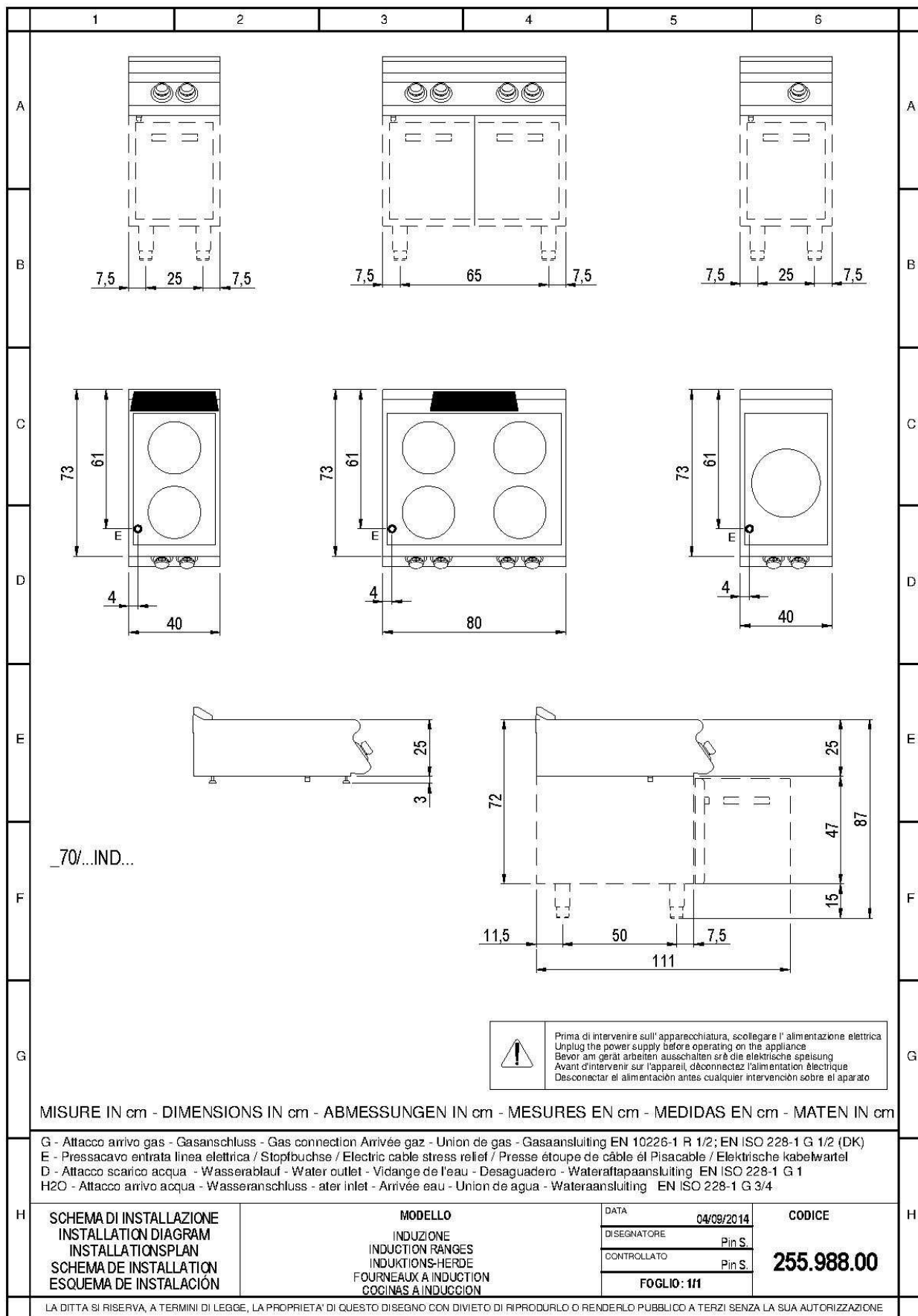
يؤدي عدم كفاية التهوية إلى الإختناق. يجب مراعاة عدم وجود أية عراقيل تعوق عمل نظام التهوية في مكان تركيب وتثبيت الجهاز. يجب مراعاة عدم وجود أية معوقات تعمل على سد فتحات ومجاري التهوية الخاصة بهذا الجهاز أو غيره من الأجهزة.

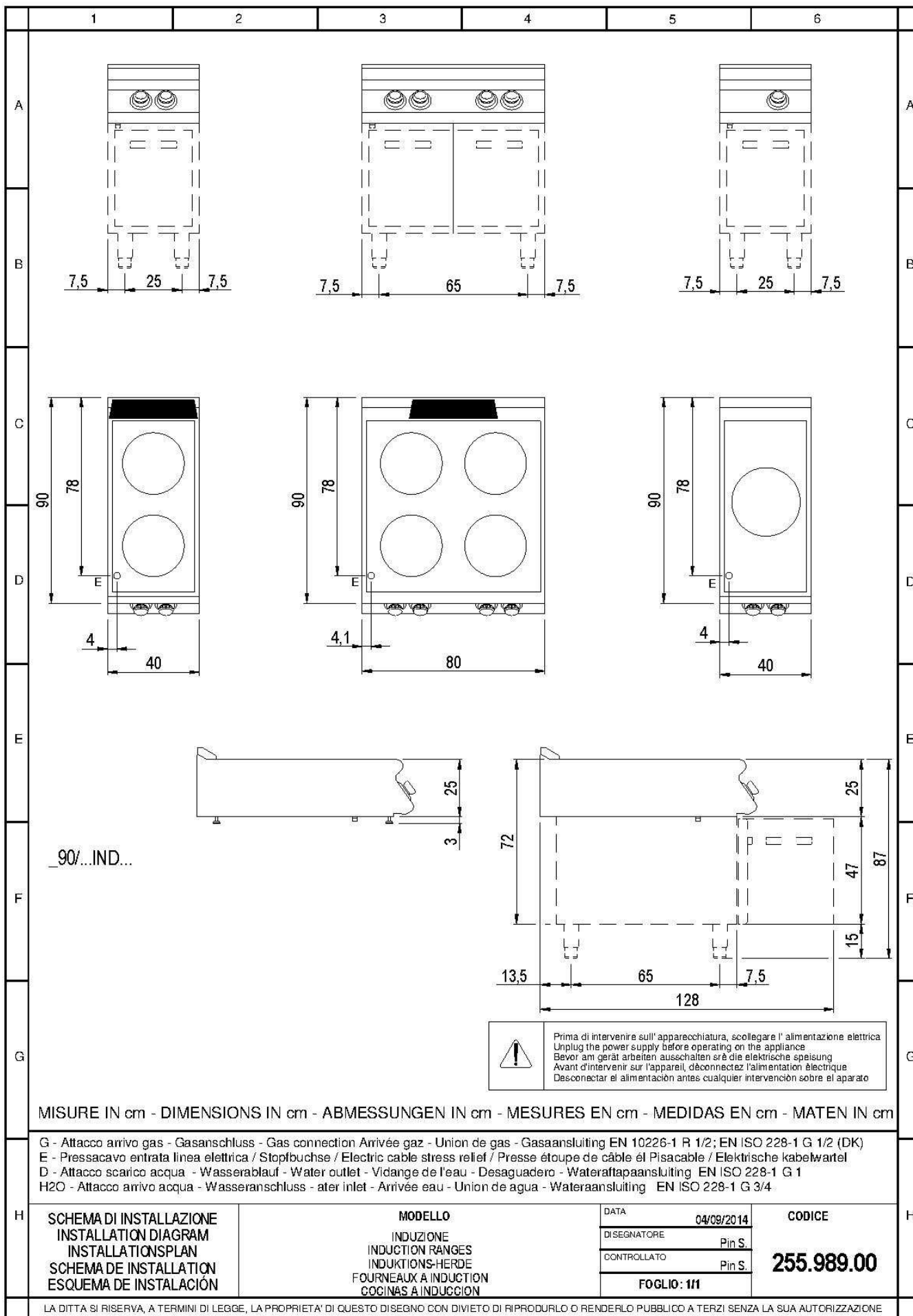
في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي.

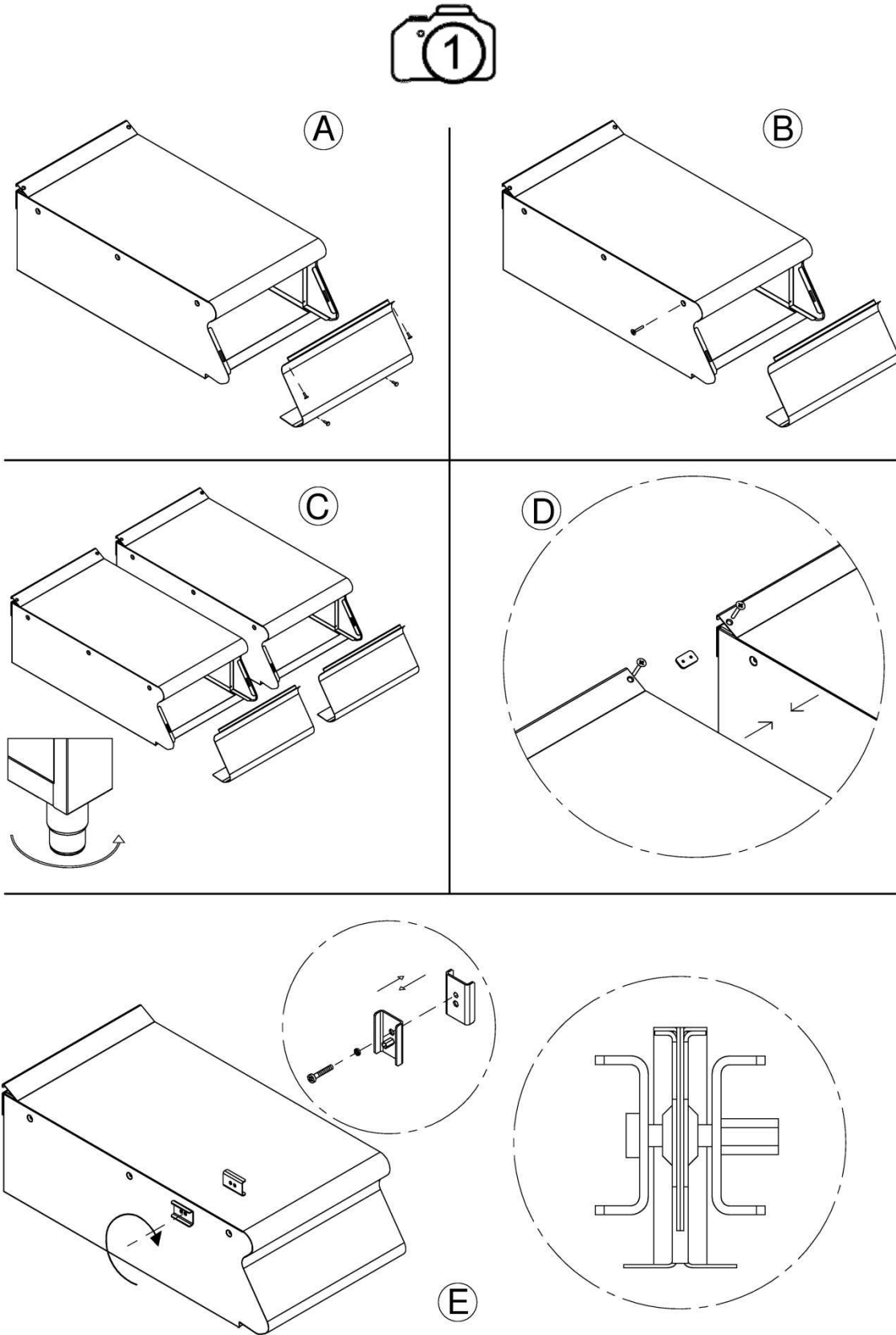
يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى إستخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قِبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قِبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات

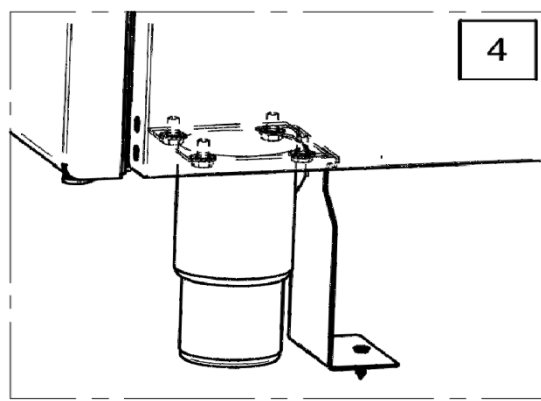
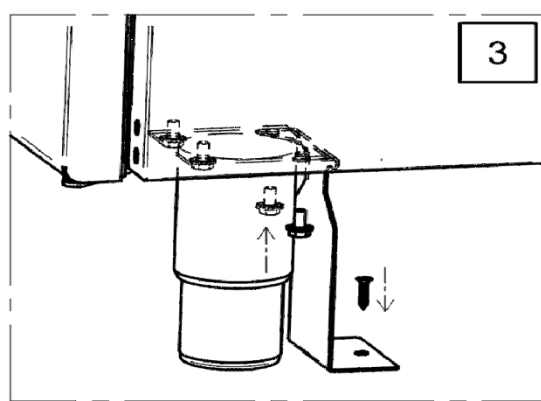
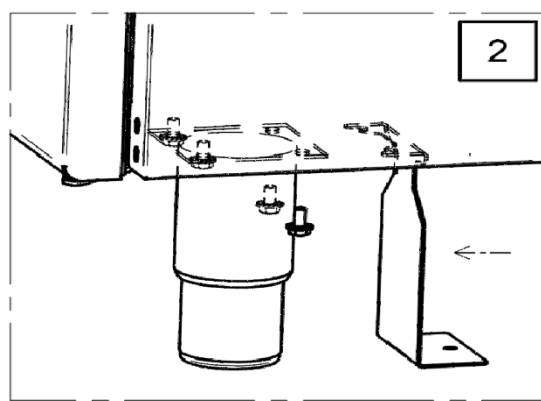
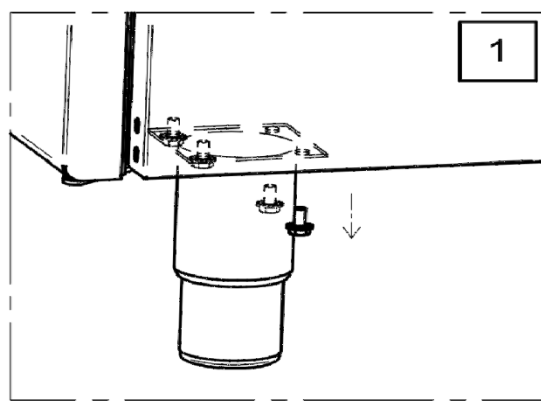
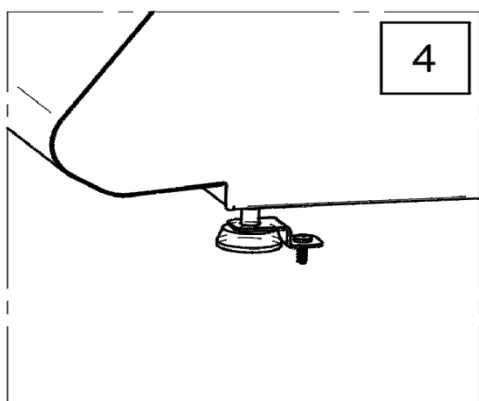
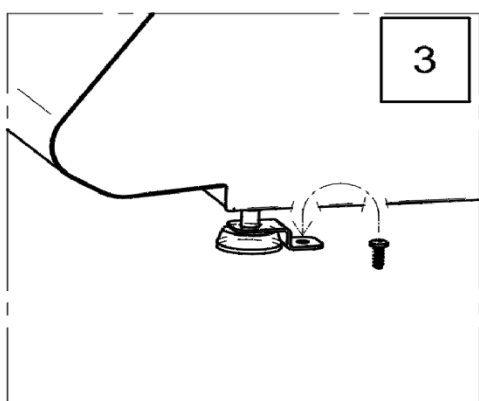
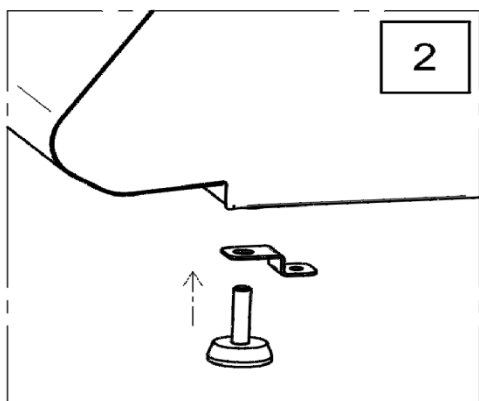
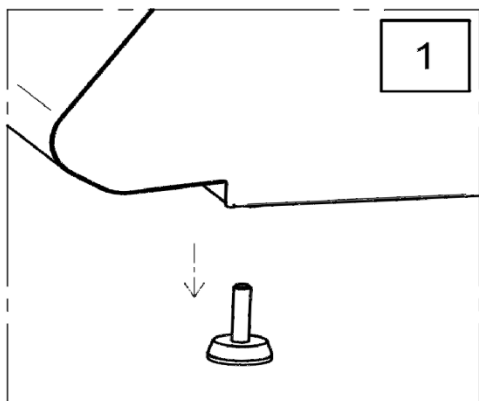
**VI. INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE –  
INSTALLATIONSSCHEMAN - والتثبيت التركيب مخطط**











**VIII. TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Технические данные электрического оборудования - Dane techniczne urządzeń elektrycznych - Tekniska data elektrisk utrustning - ةالكهربائي للأجهزة الفنية البيانات**

| TAB4                                                           |                                                               |                                                                                                                                            |                                            |                                                                             |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modeles<br>Modelos<br>Modellen | Larghezza<br>Breite<br>Width<br>Largeur<br>Anchura<br>Breedte | Tensione di alimentazione<br>Netzspannung<br>Power supply voltage<br>Tension d'alimentation<br>Tension de alimentacion<br>Voedingsspanning | Fasi<br>Phasen<br>Phases<br>Fases<br>Fasen | Frequenza<br>Frequenz<br>Frequency<br>Fréquence<br>Frecuencia<br>Frequentie | Potenza totale massima<br>Max. gesamtleistung<br>Max. total power<br>Puissance totale maximum<br>Potencia maxima total<br>Max totaal vermogen | Sezione cavo alimentazione<br>Querschnitt netzkabel<br>Power supply cable section<br>Section du cable de<br>alimentation<br>Seccion del cable de<br>alimentacion<br>Doorsnede elektrisch snoer |
|                                                                | mm                                                            | V                                                                                                                                          | Nr.<br>No.<br>Nbre<br>N.<br>A ant.         | Hz                                                                          | kW                                                                                                                                            | —                                                                                                                                                                                              |
| _70/40 IND-T                                                   | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 7                                                                                                                                             | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/40 IND                                                     | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 7                                                                                                                                             | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/40 IND-P                                                   | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 7                                                                                                                                             | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/80 IND-T                                                   | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 14                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/80 IND                                                     | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 14                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/80 IND-P                                                   | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 14                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/40 INDW-T                                                  | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/40 INDW                                                    | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |
| _70/40 INDW-P                                                  | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/40 IND-T                                                   | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 10                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/40 IND                                                     | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 10                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/40 IND-P                                                   | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 10                                                                                                                                            | 4 G 2,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/80 IND-T                                                   | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 20                                                                                                                                            | 4 G 6                                                                                                                                                                                          |
| _90/80 IND                                                     | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 20                                                                                                                                            | 4 G 6                                                                                                                                                                                          |
| _90/80 IND-P                                                   | 800                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 20                                                                                                                                            | 4 G 6                                                                                                                                                                                          |
| _90/40 INDW-T                                                  | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/40 INDW                                                    | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |
| _90/40 INDW-P                                                  | 400                                                           | 380-415                                                                                                                                    | 3N                                         | 50-60                                                                       | 5                                                                                                                                             | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                        |

**IX. TAB5 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيانات Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Технические данные электрического оборудования - Dane techniczne urządzeń elektrycznych - Tekniska data elektrisk utrustning - الكهربائية للأجهزة الفنية البيانات**

| Models<br>Modeles<br>МОДЕЛИ<br>MODELE<br>MODELLER<br>النماذج | Width<br>Largeur<br>ширина<br>Szerokość<br>Breidd<br>السعة | Height<br>Hauteur<br>высота<br>wysokość<br>höjd<br>ارتفاع | Necessity of fixing<br>Nécessité de fixation<br>Необходимость закрепления<br>Konieczność ustalenia<br>Behovet av fäst<br>تحديد |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | mm                                                         | mm                                                        |                                                                                                                                |
| _70/40 IND-T                                                 | 400                                                        | 250                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _70/40 IND                                                   | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _70/40 IND-P                                                 | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _70/80 IND-T                                                 | 800                                                        | 250                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _70/80 IND                                                   | 800                                                        | 870                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _70/80 IND-P                                                 | 800                                                        | 870                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _70/40 INDW-T                                                | 400                                                        | 250                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _70/40 INDW                                                  | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _70/40 INDW-P                                                | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/40 IND-T                                                 | 400                                                        | 250                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/40 IND                                                   | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/40 IND-P                                                 | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/80 IND-T                                                 | 800                                                        | 250                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _90/80 IND                                                   | 800                                                        | 870                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _90/80 IND-P                                                 | 800                                                        | 870                                                       | ✗                                                                                                                              |
| _90/40 INDW-T                                                | 400                                                        | 250                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/40 INDW                                                  | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |
| _90/40 INDW-P                                                | 400                                                        | 870                                                       | ✓                                                                                                                              |