

GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE
CUCINE ELETTRICHE– VETROCERAMICA – INDUZIONE
SERIE 600 – 700 -900

Avvertenze

Istruzioni d'uso - Cura dell'apparecchio e pulizia

Anomalie di funzionamento - Smaltimento

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE
FOURNEAUX ELECTRIQUES – VITROCERAMIQUES – INDUCTION
SÉRIE 600 - 700 -900

Page 12

Avertissements

Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil

Anomalies de fonctionnement - Elimination

QUICK USER GUIDE
ELECTRIC– PYROCERAM - INDUCTION RANGES
SERIES 600 - 700 -900

Page 23

Warnings

Instructions for Use - Device care and cleaning

Operating anomalies – Disposal of waste

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

Seite 33

Warnungen

Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung

Betriebsanomalien - Beseitigung

GUÍA RÁPIDA DE USUARIO
COCINAS ELECTRICAS – VITROCERAMICAS – INDUCCION
SERIE 600 - 700 -900

Página 44

Advertencias

Instrucciones de utilizzo - Cuidado y limpieza del dispositivo

Anomalías de funcionamiento - Eliminación

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ПЛИНЫ – СТЕКЛОКЕРАМИКА –
ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ
СЕРИИ 600 – 700 – 900

Страница 54

Меры предосторожности

Инструкция по пользованию - Уход за оборудованием и его чистка

Неисправности - Утилизация

REV.0 del 02/20



Viale del Progresso 20 Z.I. – I-35026 CONSELVE (PD) –
 Ph. +39 049 9500555 – mail@atasrl.com

AVVERTENZE GENERALI

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e di quella del gas.*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzato, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina in vetroceramica non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**
- *A completamento dell'installazione, il tecnico installatore deve spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.*

AVVERTENZE GENERALI CUCINE ELETTRICHE AD INDUZIONE

- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso **ESCLUSIVO** (con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzata, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *L'apparecchiatura è dotata di una serie di filtri per trattare l'aria in entrata alla componentistica elettronica, assicurarsi che il filtro sia ciclicamente pulito ed assicurarsi che l'aria aspirata non abbia un alto tasso di grasso (specie se posizionata vicino a friggitrice, frytop o brasiero)*
- *Non ostruire per alcun motivo la sezione di aspirazione o il camino di scarico aria dell'apparecchiatura.*
- *Prestare attenzione a non girare la manopola dell'interruttore a muro per più di 5 volte al giorno, in quanto potrebbe danneggiarsi l'apparecchiatura.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.*
- **ATTENZIONE: NON aprire mai il piano di cottura o il fornello ad induzione prima di averlo scollegato dalla rete elettrica: PERICOLO di alta tensione!**
- *Il piano di cottura o fornello ad induzione deve essere aperto solo da personale qualificato e autorizzato.*
- *Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'induzione dall'impianto elettrico e riporla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.*
- **K4ERU: Non ribaltare mai la piastra durante il processo di cottura, per la pulizia attendere sempre che la piastra sia completamente fredda.**

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

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

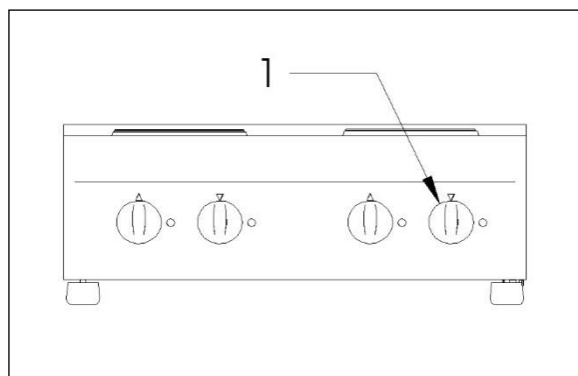
ISTRUZIONI D'USO

Piastre elettriche (tutte le serie)

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

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

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



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

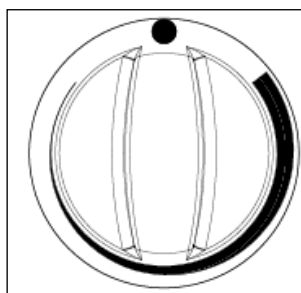
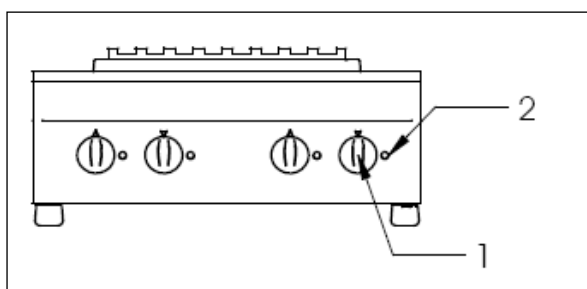
AVVISO IMPORTANTE PER LA PRIMA ACCENSIONE

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

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

PER K4ERU: Non azionare mai l'apparecchiatura con la piastra in posizione verticale, attendere il raffreddamento della piastra prima di effettuare operazioni di ribaltamento e di pulizia.

Cucine elettriche vetroceramica (MODELLI DELLE SERIE K6 – C2)



Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

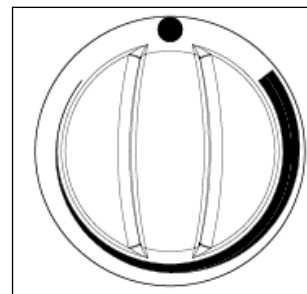
- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per

evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica).

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

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

Cucine elettriche vetroceramica (MODELLI DELLE SERIE K4 PERFORMANCE)



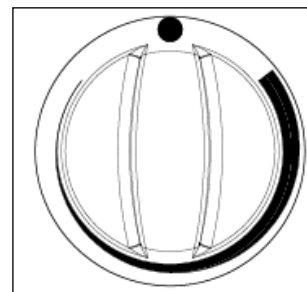
Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola nella posizione desiderata; la lampada spia si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola è associata ad un termostato, ruotandola si accende la macchina. Grazie alla regolazione termostatica, che consente la regolazione in continuo, si cerca di mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta la temperatura raggiunta dalla resistenza.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

Tutta piastra elettrico (MODELLI SERIE K7)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

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

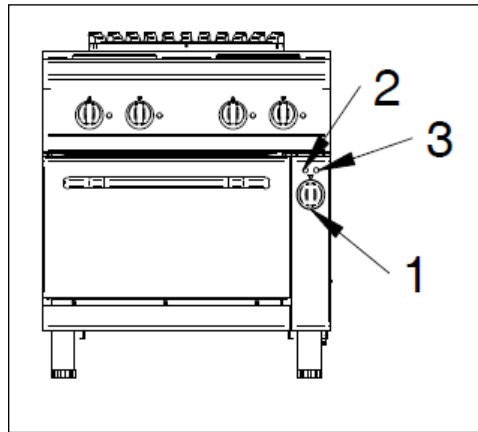
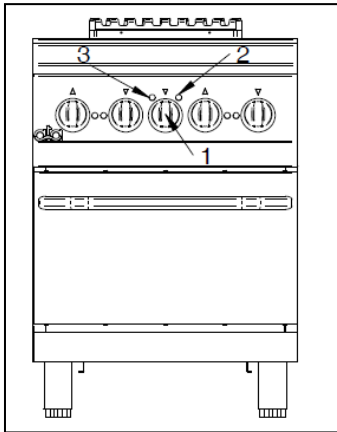


PER TUTTI GLI APPARECCHI

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

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

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



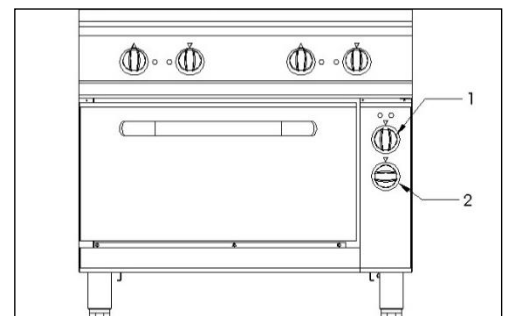
Si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), le due lampade spia si accendono. La spia verde (2) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (3) si spegne appena il forno arriva in temperatura.

Per spegnere riportare la manopola nella posizione di 0.

Forno elettrico ventilato MODELLI DELLA SERIE K7

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

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,



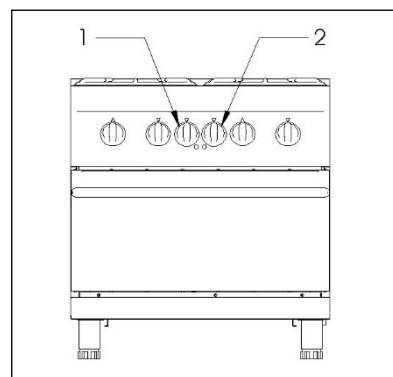
Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

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

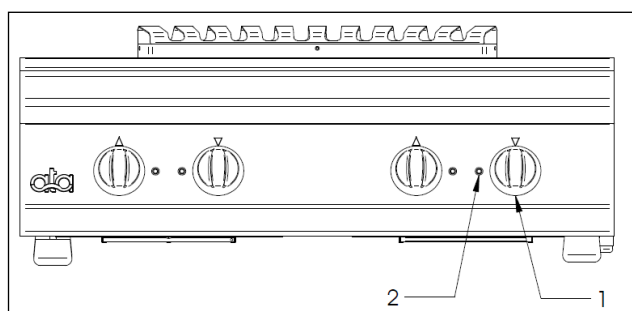
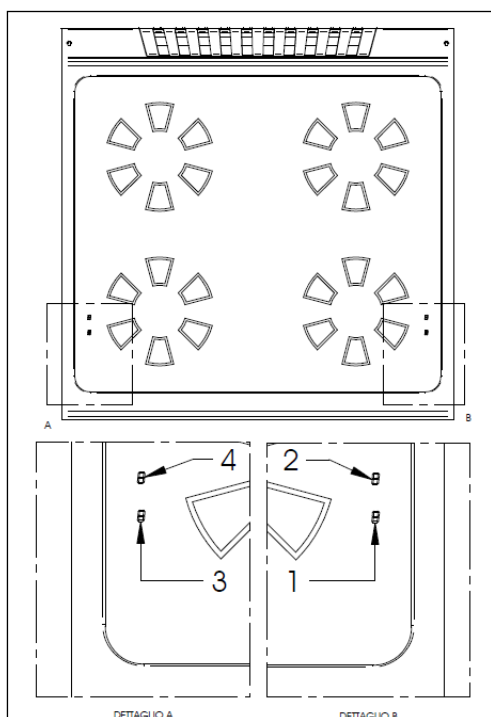
Forno elettrico statico 2/1 GN MODELLI SERIE K7 – K4

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

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



Piastre induzione



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

- Ruotare la manopola (1), la spia verde (2) si accende per evidenziare la presenza di tensione sull'apparecchiatura.
- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.
- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; sotto il vetro si illumina un led che segnala il livello di potenza richiesto (su una scala da 1 a 9 e segnala le eventuali difettosità).
- Il led sottovetro, in assenza della pentola comincia a lampeggiare.
- Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola (1). Una rotazione in senso orario permette la regolazione dal minimo al massimo come riportato dalla serigrafia della manopola. I primi gradi di rotazione corrispondono a basse potenze.
- Il processo di riscaldamento avrà inizio non appena si verifica il contatto tra il fondo della pentola e la superficie di lavoro.
- Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.
- Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore non eroga potenza e quando la si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata precedentemente.
- Una volta spenta la piastra, il ventilatore continuerà a funzionare fino a quando la temperatura del generatore si sarà portata a temperatura ambiente.
- Se il piano è in stand-by, parte la ricerca della pentola, il display mostra **Ue** il punto decimale indica se viene erogata la potenza (dopo un minuto, si attiva la modalità risparmio e la ricerca parte ogni 5 secondi). Nel momento in cui viene rilevata la pentola, il display cambia in modalità numerica (1-9)

ATTENZIONE!

- Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Unità di cottura a induzione possono essere utilizzate esclusivamente con padelle/pentole dal fondo idoneo per l'induzione, che possono essere reperite sul mercato dai produttori/distributori di pentole tradizionali.
- non utilizzare mai sistemi a induzione per il riscaldamento di altri strumenti di cottura come fossero idonei per l'induzione!
- **ATTENZIONE!:** alcune parti del generatore restano sotto tensione anche quando la piastra è spenta.
- **ATTENZIONE!:** non aprire MAI i generatori ad induzione. Pericolo d'alta tensione!

Processo di cottura

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

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

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

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

Il processo di cottura viene interrotto spegnendo l'apparecchio.

Pentolame

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

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

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

Pentole da non utilizzare:

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

Norme di sicurezza per l'utilizzatore

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

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

CURA DELL'APPARECCHIO E PULIZIA

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

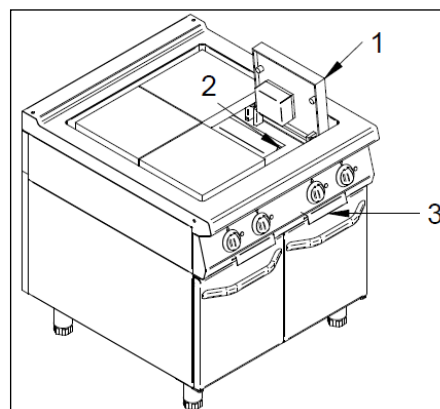
La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che,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

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

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

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

Per K4ERU: Per agevolare la pulizia giornaliera dell'apparecchiatura, le piastre sono vincolate ad un albero per consentirne il ribaltamento. E' possibile, pertanto ribaltare le piastre (1) e far andare lo sporco accumulato dentro l'apparecchiatura in apposite tramogge (2) che convogliano i residui in una leccarda (3) che può essere estratta dal cruscotto e lavata. **Si raccomanda vivamente di effettuare tale operazione solo con le piastre spente, pena ustioni molto gravi per l'operatore.**



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

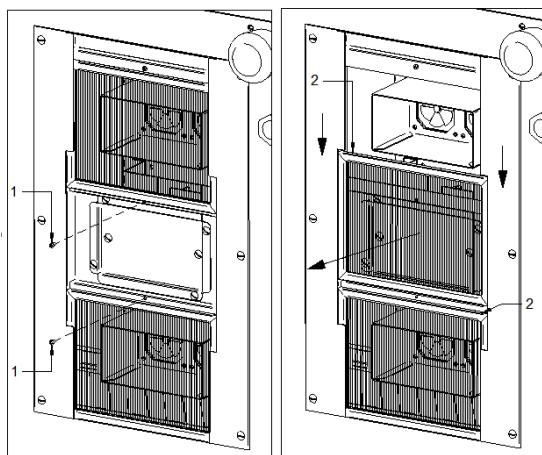
Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.

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

Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

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

ATTENZIONE! Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica.



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

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

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

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

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Anomalie di funzionamento

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

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



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

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

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

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

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.
- L'appareil est destiné à un usage **EXCLUSIF** avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur ; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.
- L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- La cuisine en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.
- Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de la cuisine en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.
- Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.
- **On recommande toujours de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.**

- Une fois l'installation terminée, l'installateur doit expliquer et démontrer à l'utilisateur le fonctionnement de l'équipement. Après s'être assuré que tout est clair, il doit remettre le manuel d'instructions qui doit être conservé par l'utilisateur.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES APPAREILS DE CUISSON A' INDUCTION

- ***L'appareil est destiné à une utilisation EXCLUSIVE (avec des récipients adaptés au contact des aliments et résistant à la chaleur), toutes les autres utilisations doivent être considérées comme non conformes.***
- *L'appareil dont la plaque en céramique est endommagée (ruptures, craquelures, fissures) ne doit pas être utilisé du tout, mais vous devez contacter immédiatement un centre d'assistance technique autorisé.*
- *L'appareil ne doit pas être utilisé comme surface d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer une surchauffe de l'objet.*
- *Assurez-vous qu'aucun objet dur ne tombe sur le verre de l'appareil, car cela pourrait l'endommager en fonction du type d'impact.*
- *Pendant la cuisson, ne placez pas la batterie de cuisine et / ou la vaisselle sur le fourneau de manière à recouvrir partiellement la partie en acier inoxydable, afin d'éviter ainsi une surchauffe du plateau en acier.*
- *L'appareil est équipé d'une série de filtres pour traiter l'air entrant dans les composants électroniques, s'assurer que le filtre est nettoyé de manière cyclique et que l'air aspiré ne présente pas un taux de graisse élevé (en particulier si l'appareil est placé près des friteuses, de grillades ou sauteuses)*
- *Ne pas obstruer la section d'aspiration ou la cheminée d'évacuation d'air de l'appareil pour quelque raison que ce soit.*
- *Veillez à ne pas tourner le bouton de l'interrupteur au mur plus de 5 fois par jour, au risque d'endommager le matériel.*
- *Il est recommandé de débrancher toujours l'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.*
- ***ATTENTION : NE JAMAIS ouvrir la plaque de cuisson ou la cuisinière à induction avant de la débrancher du réseau du courant : DANGER de haute tension !***
- *La plaque de cuisson ou la cuisinière à induction ne doivent être ouvertes que par du personnel qualifié et autorisé.*
- *Si la vitrocéramique est fissurée ou cassée, arrêtez les travaux, déconnectez l'induction du système électrique et rangez-la dans un endroit approprié, dans l'attente de la réparation par du personnel qualifié.*
- ***K4ERU: Ne jamais renverser la plaque pendant la cuisson, attendez toujours que la plaque soit complètement froide pour le nettoyage.***

ATTENTION ! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non

d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

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

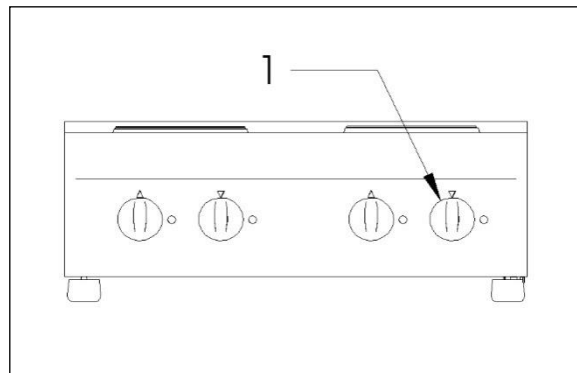
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Plaques électriques (toutes les séries)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit :

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

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



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

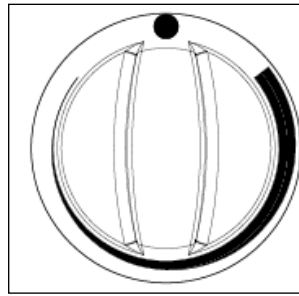
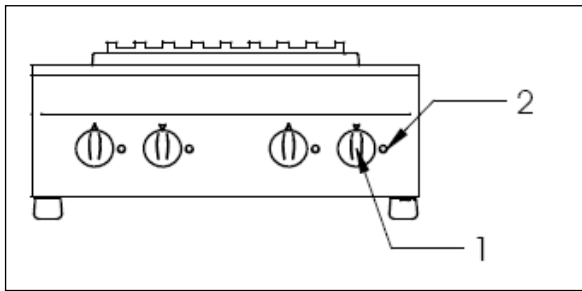
AVIS IMPORTANT POUR LE PREMIER ALLUMAGE DU PLAN

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

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

POUR K4ERU: N'utilisez jamais l'appareil avec la plaque en position verticale, attendez que la plaque refroidisse avant d'effectuer des opérations de basculement et de nettoyage.

Fourneaux vitrocéramiques MODELES SERIES 600 K6, 700 C2 SOLUTION



Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

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

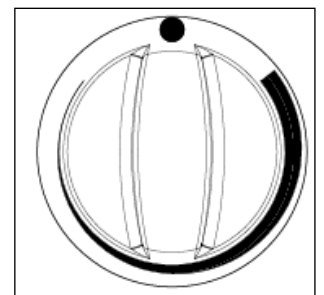
pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en vitrocéramique). Le sélecteur est associé au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position la plaque effectuera un cycle d'allumages et d'extinctions pour maintenir la température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

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

Fourneaux vitrocéramiques MODELES SERIES 900 K4 PERFORMANCE

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

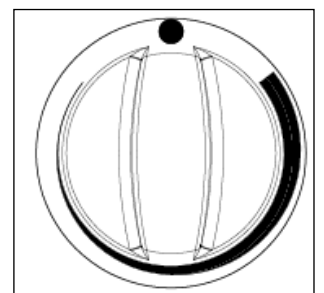
- Tourner le sélecteur en la position souhaitée. Le témoin s'allume pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en vitrocéramique). Le sélecteur est associé un thermostat, en le tournant la machine démarre. La régulation thermostatique permet un réglage continu, pour maintenir la température constante. En augmentant la surface du sélecteur, nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction.
- Pour éviter des hausses dangereuses de la température, la machine est équipée d'un thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche à la température fixée.



Plaque coup de feu électrique MODELES SERIES 700 K7

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur en la position souhaitée. Le témoin s'allume pour remarquer l'allumage de la plaque choisie. Le sélecteur est associée au thermostat, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position, la plaque chauffe jusqu'à une certaine température pour que la température d'irradiation reste constante. Plus la partie placée sur le bouton est importante et plus la température de la plaque augmente.
- En général, pour la cuisson, on conseille de mettre pendant les premières minutes le bouton en position maximale, puis de le tourner vers des températures plus basses pour le processus de cuisson souhaité



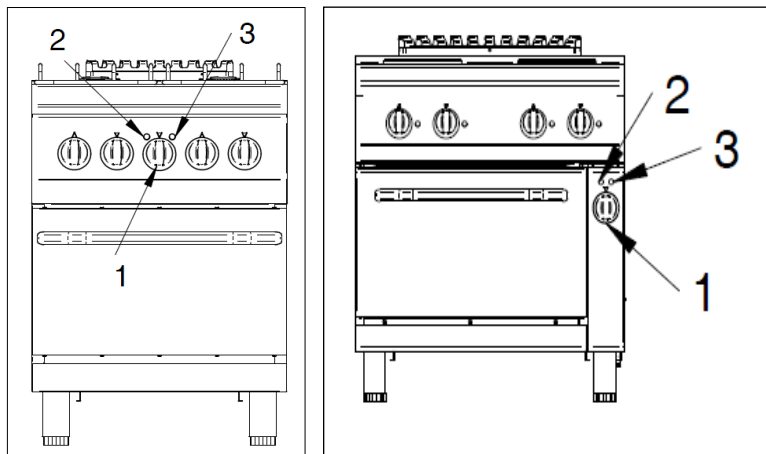
ATTENTION ! Veiller à utiliser l'appareil sous surveillance. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond plat et de le faire très souvent pour optimiser la consommation d'énergie électrique. Dès que les résistances qui chauffent le plan fonctionnent rapidement, il n'est pas

nécessaire de conserver le plan toujours à la même température, mais lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est en veille, nous vous conseillons de mettre le bouton au minimum (voire même de l'éteindre en cas d'inutilisation prolongée.

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

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

Pour allumer le four électrique, procéder comme suit:



- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert (2) reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange (3) s'éteint une fois que le four a atteint la

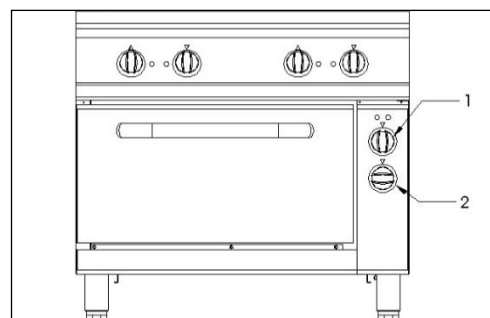
température programmée.

Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans la position **0**.

Four électrique ventilé 1/1 GN MODELES SERIE 700 K7

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

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



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

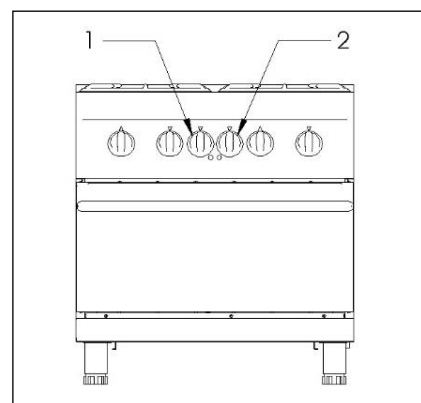
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

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

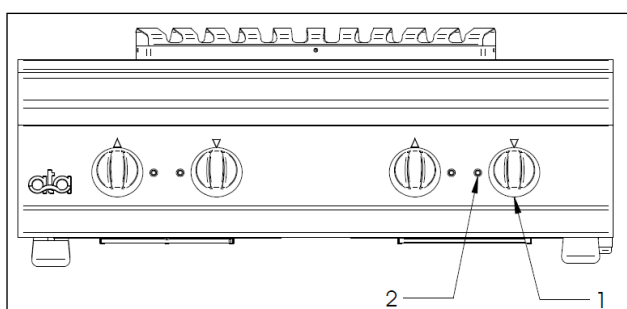
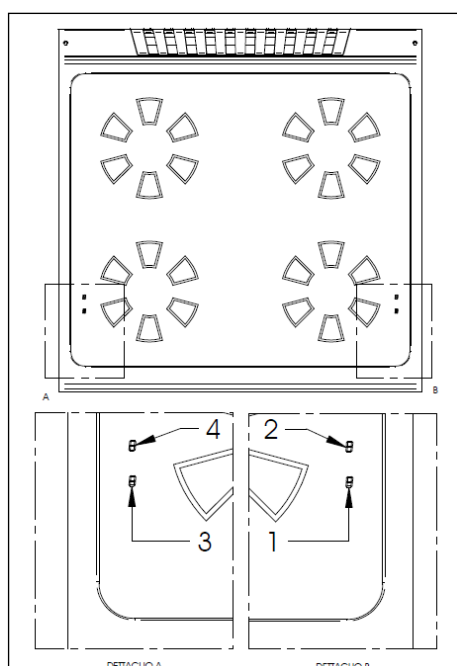
Four électrique statique 2/1 GN MODELES SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE - SOLUTION

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

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



Plan de cuisson électrique à induction



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

- Tournez le sélecteur (1) ; le témoin vert (2) s'allume pour indiquer l'allumage de l'appareil.
- Placez la casserole à réchauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle se situent les inducteurs.

- Tournez le sélecteur (1) dans le sens horaire pour alimenter l'appareil. Une led s'allume sous le verre qui signale le niveau de puissance demandé (sur une échelle de 1 à 9 et signale les éventuels défauts).
- La led sous le verre clignote en l'absence de casserole.
- Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le sélecteur (1). Si le sélecteur est tourné dans le sens horaire, la puissance est réglée du minimum au maximum, selon la sérigraphie du sélecteur. Les premiers degrés de rotation correspondent aux basses puissances.
- Le processus de chauffage démarrera lors du contact entre la plaque et la casserole.

Pour éteindre la plaque, tourner le sélecteur en la position **0**.

- Lorsque la casserole est soulevée pendant de courtes périodes, l'inducteur ne fournit pas la puissance. Lorsqu'elle est repositionnée, il repart immédiatement en appliquant la même puissance sélectionnée précédemment.
- Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température du générateur corresponde à la température ambiante.
- Lorsque le plan est en veille, la recherche de la casserole démarre, l'afficheur indique U et le point décimal indique si la puissance est fournie (au bout d'une minute, le mode économie d'énergie s'active et la recherche démarre toutes les 5 secondes). Dès que la casserole est relevée, l'afficheur passe en modalité numérique (1-9).

Wok à induction

Pour allumer la surface de travail du wok à induction, procédez comme suit :

- Tournez le sélecteur (2) ; le témoin vert (2) s'allume pour indiquer l'allumage de l'appareil.
- Placez la casserole à réchauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle se situent les inducteurs.
- Tournez le sélecteur (4) dans le sens horaire pour alimenter l'appareil. Une led (3) s'allume et signale le niveau de puissance demandé (sur une échelle de 1 à 9 et signale les éventuels défauts).
- La led clignote en l'absence de casserole.
- Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le sélecteur (3). Si le sélecteur est tourné dans le sens horaire, la puissance est réglée du minimum au maximum, selon la sérigraphie du sélecteur. Les premiers degrés de rotation correspondent aux basses puissances.
- Le processus de chauffage démarrera lors du contact entre la plaque et la casserole.

Pour éteindre la plaque, tourner le sélecteur en la position **0**.

- Lorsque la casserole est soulevée pendant de courtes périodes, l'inducteur ne fournit pas la puissance. Lorsqu'elle est repositionnée, il repart immédiatement en appliquant la même puissance sélectionnée précédemment.
- Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température du générateur corresponde à la température ambiante.
- Lorsque le plan est en veille, la recherche de la casserole démarre, l'afficheur indique U et le point décimal indique si la puissance est fournie (au bout d'une minute, le mode économie d'énergie s'active et la recherche démarre toutes les 5 secondes). Dès que la casserole est relevée, l'afficheur passe en modalité numérique (1-9).

ATTENTION !

- **Utilisez l'appareil seulement sous surveillance. Les appareils à induction peuvent être utilisés seulement avec des marmites et des casseroles ayant des fonds adaptés pour l'induction, lesquelles peuvent être achetées dans le marché des producteurs/revendeurs des casseroles traditionnelles.**
- **Ne pas utiliser de marmites ayant des fonds inadaptés à l'induction.**
- **ATTENTION ! Des parties du générateur restent sous tension, même lorsque la machine est éteinte.**
- **ATTENTION ! Veuillez ne jamais ouvrir un générateur à induction, présence de courant à haute tension !**

Processus de cuisson

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

Casseroles

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

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

L'utilisation des marmites ci-dessous est déconseillée :

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

Sécurité pour l'utilisateur

- **La zone chauffée (plaque en vitrocéramique) chauffe par effet du chauffage du fond de la casserole.** Veuillez ne pas toucher la zone chaude
- Pour prévenir toute surchauffe du fond de la marmite lorsqu'elle est vide, veillez à ne pas chauffer le fond.
- Si plusieurs marmites chauffent en même temps, veillez à ce que les différents manches n'entrent pas en contact et qu'ils se trouvent en dehors du champ magnétique. Ils peuvent chauffer en cours d'utilisation.
- Les fonds des marmites doivent se trouver à une certaine distance l'un de l'autre et ne pas être en contact.
- Risque de brûlure ! Veuillez utiliser des gants anti-chaleur.

- Veuillez éteindre la zone de cuisson lorsque vous enlevez la marmite. Vous éviterez ainsi de réactiver le processus de chauffage automatique lorsque Vous remettrez la marmite sur la plaque. Vous éviterez toute chauffe involontaire de la plaque.
- Veuillez ne pas placer de papier, cartons, tissu, etc. entre le fond de la marmite et la zone chaude pour prévenir tout risque d'incendie.
- Etant donné que les objets métalliques se chauffent rapidement au contact de la zone de chauffage, veuillez ne poser aucun objet sur le plan (tôle en aluminium, couverts, bijoux, montres, etc.).
- Ne pas poser de carte de crédit, téléphoniques, ni tout autre objet magnétisé sur la plaque.
- Le système à induction est équipé d'un système d'aération et de refroidissement. Veuillez éviter l'obstruction des aérations parmi des objets (par exemple, du tissu). Ça peut provoquer la surchauffe et l'extinction du module.
- Évitez la chute de liquides sur la plaque ou les débordements. Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer la plaque.
- En cas de rupture du verre de la plaque en vitrocéramique, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Ne pas toucher les parties et/ou les composants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de jets d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil.
- **On conseille aux personnes qui ont le pacemaker ou autre dispositif métallique de s'adresser au médecin, afin de vérifier s'elles peuvent travailler près des appareils à induction.**

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

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

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

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

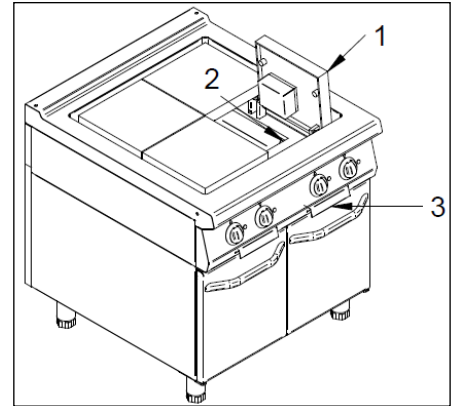
Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner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

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré,

etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

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

Pour K4ERU: Pour faciliter le nettoyage quotidien de l'appareil, les plaques sont fixées à un arbre pour permettre leur inclinaison. Il est donc possible de retourner les plaques (1) et de transporter la saleté accumulée dans des trémies (2) qui transportent les résidus dans un bac d'égouttage (3) qui peut être retiré du tableau de bord et lavé. **Il est fortement recommandé d'effectuer cette opération uniquement avec les plaques éteintes, sinon l'opérateur pourrait être sérieusement brûlé.**

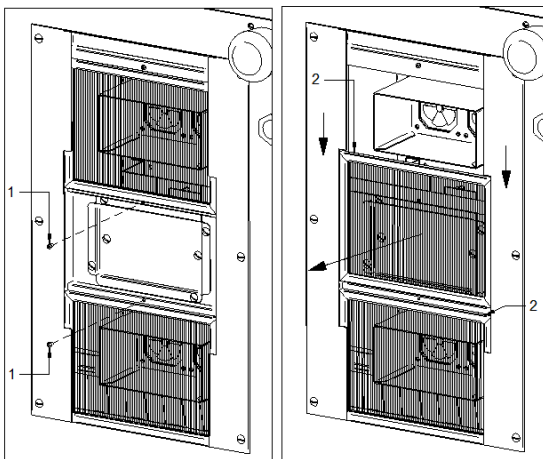


Le nettoyage des plaques en vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergent ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

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

Nous vous déconseillons d'utiliser des casseroles et/ou des plats en terre cuite ayant un fond rugueux car cela risquerait d'endommager le verre.

Pour le nettoyage, veillez à ne pas utiliser d'objet pointu et effilé qui pourraient endommager le revêtement en silicone du verre.



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

Veuillez nettoyer régulièrement le filtre d'aspiration de l'air. Le filtre doit être nettoyé afin de prévenir les blocages fastidieux consécutifs à une température

excessive. Pour ce faire, dévissez la vis (1) qui le bloque, puis faites glisser le filtre pour l'extraire de son logement comme indiqué dans cette même illustration.

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

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

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

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

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

Anomalies de fonctionnement

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

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

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

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

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

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

GENERAL WARNINGS

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance has to be used by trained personnel only and for the intended use only, that is to say to keep fried and/or already heated food warm.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- *After the completion of the installation of the dishwasher, the technician must explain and show to the end-user how the dishwasher works. After having made sure that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*

GENERAL WARNINGS INDUCTION RANGES

- ***If the ceramic plate of the appliance is damaged (breakages, cracks, splits) must not be used at all, but you must contact an authorized technical assistance center immediately.***
- *The appliance must not be used as a support surface, since an inadvertent ignition could cause overheating of the object.*
- *Make sure that no hard objects fall on the cooking glass, as they may damage the glass depending on the type of impact.*
- *During the cooking process, do not place cookware and / or dishes on the stove so as to partially cover the stainless steel part of the hob, thus avoiding overheating of the steel top.*
- *The appliance is equipped with a series of filters to treat the incoming air to the electronic components, make sure that the filter is cyclically cleaned and that the intake air does not have a high rate of grease (especially if the appliance is positioned close to fryers, griddle plates or bratt pans)*
- *Do not obstruct the intake section or the air exhaust chimney of the appliance for any reason.*

- Do not turn the wall switch knob more than 5 times a day, as this may damage the equipment.
- It is recommended to always disconnect the power supply of the appliance when it is not in service.
- **ATTENTION: NEVER open the hob or the induction cooker before disconnecting it from the electric mains: DANGER of high voltage!**
- The hob or induction cooker must only be opened by qualified and authorized personnel.
- If the glass ceramic is cracked or broken, stop any work, disconnect the induction from the electrical system and store it in an appropriate place waiting for it to be repaired by qualified personnel.
- **K4ERU:** Never overturn the plate during the cooking process, always wait for the plate to be completely cold for cleaning.

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

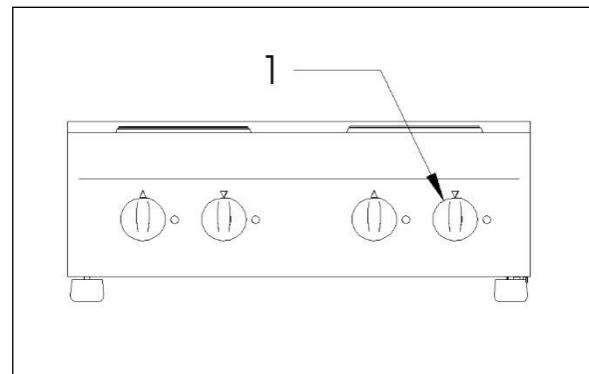
Failure to observe even one of the above warnings will immediately void the warranty.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric plates (all series)

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

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



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

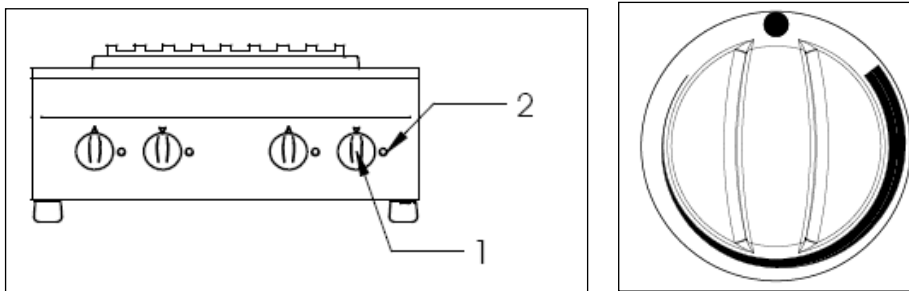
IMPORTANT: WHEN THE HOTPLATE IS SWITCHED ON FOR THE FIRST TIME

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

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

FOR K4ERU: Never switch the appliance on if the plate is in a vertical position, wait for the plate to cool before carrying out tilting and cleaning operations.

Glass ceramic electric cooker



MODELS SERIES 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

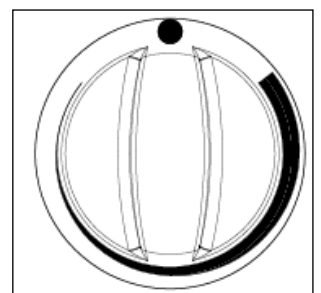
The hotplates are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the indicator light (2) comes on to indicate that the selected hotplate is on (the selected area will become red on the glass ceramic surface). The control knob is connected to the power regulator, so when it is turned the machine is switched on. Depending on the setting, the hotplate turns on and off in a cycle in order to maintain a constant temperature. The higher the setting selected on the control knob, the more time it remains on rather than off. When turned to the highest setting, the hotplate stays on constantly at the maximum supplied power.
- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature increases, the machine is fitted with an automatically resetting safety thermostat that intervenes at a set temperature.

Glass ceramic electric cooker MODELS SERIES 900 K4 PERFORMANCE

The hotplates are turned on as follows:

- Turn the control knob to the desired position; the indicator light comes on to indicate that the selected hotplate is on (the selected area will become red on the glass ceramic surface). The control knob is connected to the thermostat, so when it is turned the machine is switched on. The thermostatic control allows a constant regulation of the temperature in order to keep a constant temperature. The higher the setting selected on the control knob, the more time it remains on rather than off.
- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature increases, the machine is fitted with an automatically resetting safety thermostat that intervenes at a set temperature.

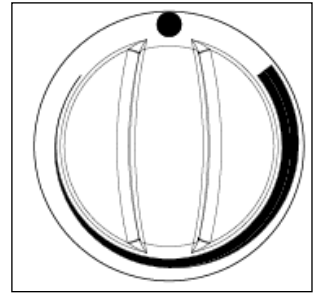


Electric Solid Top MODELS SERIES 700 K7 PERFORMANCE

The hotplates are switched on as follows:

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

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

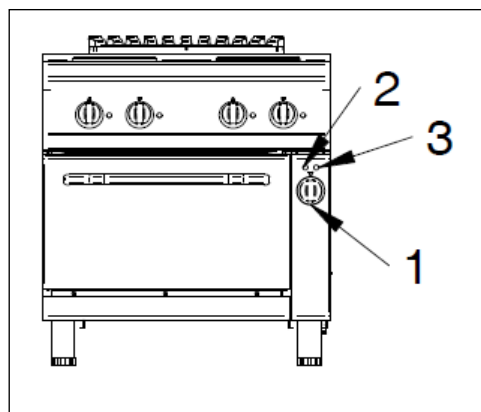
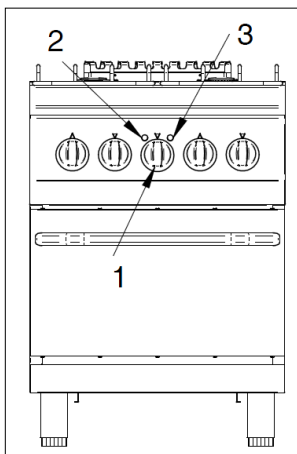


FOR ALL THE MODELS

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

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

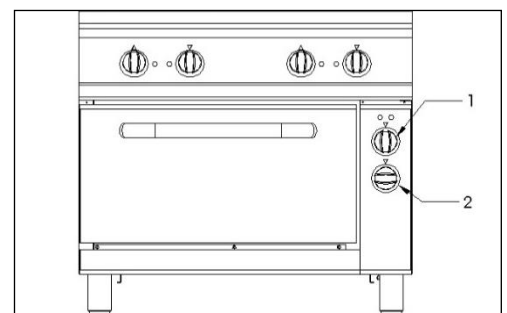
Electric oven MODELS SERIES 600 K6 – 700 C2 SOLUTION



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

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

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



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

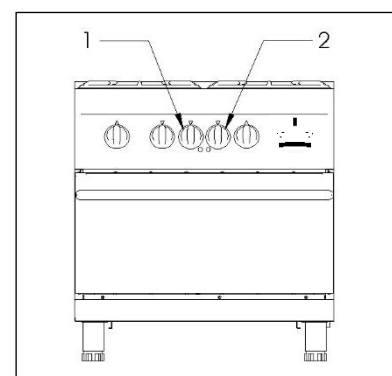
Position no.	Use
	Plate off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and baking from the bottom
	Baking from the bottom
	Fan and gratin
	Cooking au gratin

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

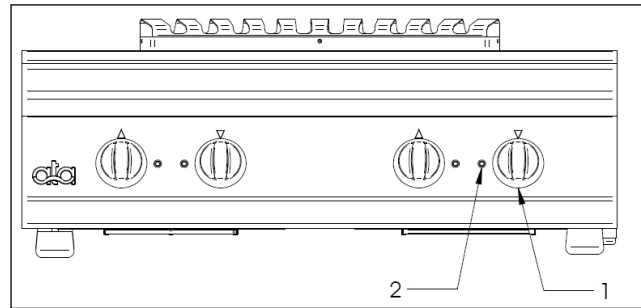
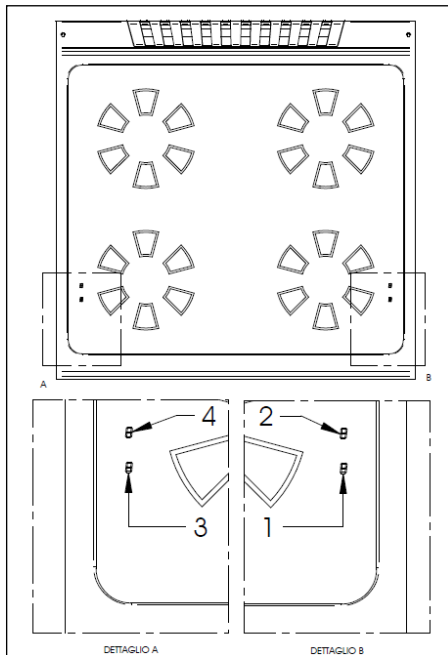
Electric 2/1 GN static oven MODELS SERIES 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE - SOLUTION

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

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



Electric cooking range with induction system



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

- Turn the knob (1); the green lamp (2) lights on to show that the appliance is under tension.
- Place the pot to be heated in the center of the cooking area under which the inductors are.
- Turn the knob (1) clockwise, so to activate the electric feeding. A led lights on under the glass ceramic plate; it shows the required power level (from 1 to 9) and any prospective fault.

- If there is no pot, the led under the glass ceramic surface starts flashing.
- Choose the desiderata temperature by turning the knob (1). If you turn the knob clockwise, the temperature regulation goes from minimum to maximum, as shown in the knob serigraph. The early rotation degrees correspond to low power levels.
- The heating process starts as soon as the pot touches the glass ceramic surface.

In order to switch off the working surface of an electric cooking range with induction system, turn the knob on the “0” position.

When the pot is taken away from the working surface for a short period of time, the inductor does not supply any energy. When the pot is put again on the working surface, the inductor starts working at the same power rate as previously chosen.

After switching off the plate of an electric cooking range with induction system, the fan keeps on working until the temperature of the generator reaches the room temperature.

If the working surface is in stand-by status, the components starts researching the pot; the display shows U and the decimal point shows if electric power is supplied (after a minute the appliances goes into “energy saving mode” and it searches the pot at every 5 seconds). When the appliance detects the pot on the working surface, the display starts showing numbers (1-9).

ATTENTION!

- **Use the appliance under supervision. The induction cooking units can be used exclusively with pan/pots suitable for induction use, which can be easily found on the market by producers/distributor of traditional ones.**
- **Never use the induction system to heat other cooking systems as they would be suitable for the induction!**
- **ATTENTION! Some parts of the generator remain under tension even when the plate is off.**
- **ATTENTION! NEVER open the induction generator. Danger of high tension!**

Cooking process

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

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

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

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

The cooking process is interrupted by switching off the appliance.

Pots

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

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

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

Pots not suitable for use:

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

Safety rules for the user

- **The heated area (glass ceramic) heats consequently to the heating of the bottom of the pot.** In order to avoid burnings, do not touch the heated area.
- To avoid any overheating of the bottom side of an empty pot, do not heat unintentionally the bottom side.
- During a simultaneously cooking with different pots one must take care that the handles of the pots do not touch and that they stay out of the inducted magnetic field. They can sensibly heat depending on the material they are made of!
- The bottom sides of the pots must always remain at a certain distance between each other and shouldn't graze.
- Danger of burning! We suggest to use an athermic glove.
- Switch off the cooking area when one take off the pot for a while. This way the machine avoid to activate itself automatically as soon as one container is placed on the cooking zone. This way the user avoid an unintentional heating; it means that if he wants to use the induction cooker, he must activate the heating process by rotating the knob clockwise.

- Do not interpose paper, carton, clothes etc..between the bottom of the pot and the heated area because they might set on fire.
- Since the metal objects are heated very quickly, do not place on the working surface any other metal object different than pots (for instance closet cans, aluminium foils, table ware, jewels, clocks etc...)
- Do not place any credit card, phone card, cassettes or other magnetizing objects on the induction surface.
- The induction system is equipped with its aeration and cooling system. Avoid any object to obstruct the aspiration and exhaust holes. This might cause an overheating and consequently the switching off of the machine.
- Avoid any liquid to get into the machine and that any water or food get out of the pots. Do not clean the cooking surface with a water jet.
- If it occurs that the cooking surface breaks, turn off the cooking unit and unplug it from the electric feeding. Don't touch any part/component inside the machine.
- Do not ever clean with a water jet.
- Do not touch any part inside the machine.
- **It is advisable that people with artificial pacemaker or other metal implants check with their doctor if they can work near a working surface with induction system.**

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

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

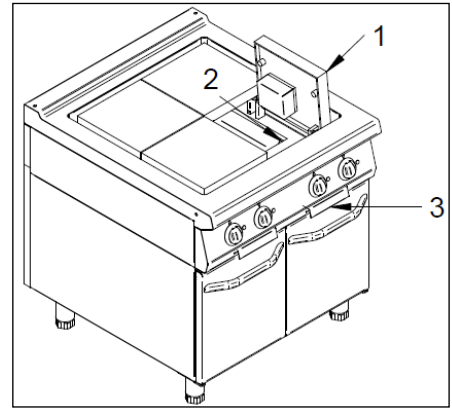
Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles,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

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

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

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

For K4ERU: To facilitate daily cleaning of the appliance, the plates are fixed to a shaft to allow it to be tilted. It is therefore possible to overturn the plates (1) and to convey the accumulated dirt inside the appliance into hoppers (2) which convey the residues into a drip pan (3) that can be extracted from the dashboard and washed. It is strongly recommended to carry out this operation only when the plates are off, otherwise the operator could get very serious burns.



The glass ceramic is cleaned in exactly the same way as any glass surface. Do not use corrosive or abrasive detergents, such as oven or grill sprays, scouring pads, detergent powders or abrasive sponges. The glass ceramic surface should be left to cool before cleaning. Any detergent residue must be removed from the cooking area with a wet cloth, since these can become corrosive due to the effect of the heat.

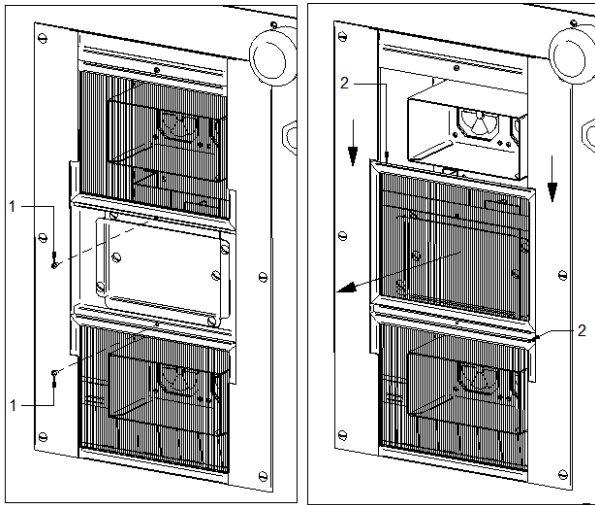
Advice for cleaning the glass ceramic:

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

It is advisable to avoid using cookware and/or tableware with rough bases as this could damage the glass.

Avoid using sharply pointed objects for cleaning as these could damage the silicone seal on the glass.

ATTENTION: allow cooking surfaces to cool before cleaning



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

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

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

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

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Abnormal functioning

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

Information for electrical and electronic devices used in EU countries



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

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

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

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

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

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.
- Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.
- Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde, das bedeutet, das Warmhalten von frittierten Lebensmitteln und / oder Lebensmittel, die bereits erhitzt worden sind.
- Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.
- Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.
- Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.
- Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.
- Nach Abschluss der Installation muss der Installationstechniker dem Benutzer die Bedienung des Geräts erklären und vorführen. Nachdem der Techniker sichergestellt hat, dass der Benutzer alles verstanden hat, muss er diesem die Bedienungsanleitung überreichen; der Benutzer muss die Bedienungsanleitung aufbewahren.

ALLGEMEINE WARNUNGEN FÜR INDUKTIONSHERDE

- **Wenn die Keramikplatte beschädigt ist (Brüche, Risse, Löcher) darf das Gerät nicht verwendet werden. Sie müssen sich jedoch unverzüglich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden.**
- Das Gerät darf nicht als Auflagefläche verwendet werden, da eine unbeabsichtigte Zündung zu einer Überhitzung des ruhenden Objekts führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass keine harten Gegenstände auf das Küchenglas fallen, da das Glas je nach Art des Aufpralls beschädigt werden kann.

- Stellen Sie während des Kochvorgangs kein Kochgeschirr und / oder Geschirr auf den Herd, um den Edelstahlteil des Kochfelds teilweise zu bedecken, um eine Überhitzung der Stahlplatte zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einer Reihe von Filtern ausgestattet, um die einströmende Luft zu den elektronischen Komponenten zu behandeln, stellen Sie sich sicher, dass der Filter zyklisch gereinigt wird, und dass die Ansaugluft keine hohe Fettmenge aufweist (insbesondere in der Nähe von Fritteusen, Griddleplatte und Kippbratpfannen)
- Den Ansaugbereich oder den Abluftkamin des Geräts aus keinem Grund blockieren.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Wandschalter nicht mehr als fünf Mal am Tag drehen, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
- Es wird empfohlen, die Stromzufuhr zum Gerät immer zu unterbrechen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- **ACHTUNG: Öffnen Sie NIEMALS das Kochfeld oder den Induktionsherd, bevor Sie das Gerät vom Netz trennen: GEFAHR durch Hochspannung!**
- Das Kochfeld oder der Induktionsherd darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal geöffnet werden.
- Wenn die Glaskeramik gerissen oder zerbrochen werden soll, stoppen Sie die begonnenen Arbeiten, trennen Sie die Induktion von der elektrischen Anlage und lagern Sie sie an einem geeigneten Ort, bis sie von qualifiziertem Personal repariert werden kann.
- **K4ERU:** Drehen Sie die Platte während des Garvorgangs niemals um. Warten Sie immer, bis die Platte zum Reinigen vollständig kalt ist.

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

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

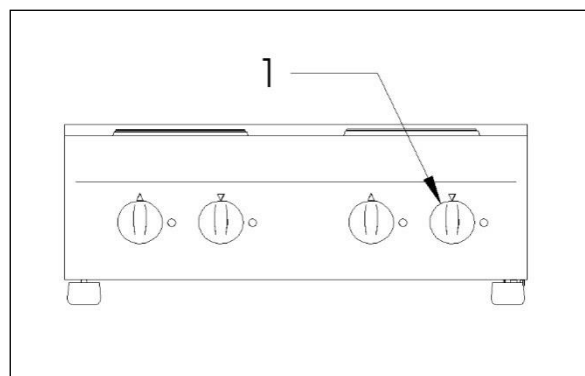
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Elektroplatten (Alle Serien)

Zum Einschalten einer Elektroherd-Platte, wie folgt vorgehen:

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

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



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

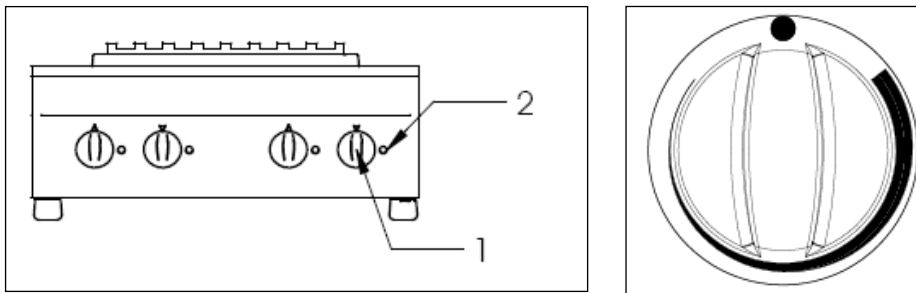
WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDS

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

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

FÜR K4ERU: schalten Sie das Gerät niemals an, wenn die Platte in vertikaler Position ist. Warten Sie, bis sich die Platte abgekühlt hat, bevor Sie Kipp- und Reinigungsarbeiten ausführen.

Elektrische Glaskeramik-Herde MODELLE SERIEN 600 K6 – 700 C2 SOLUTION



Zum Einschalten der Platte, wie folgt vorgehen:

Den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die Kontrolllampe (2) leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen (die eingeschaltete Zone wird auf der Glaskeramikfläche wird rot). Dieser Drehschalter ist mit einem Energieregler verbunden; wird dieser gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position führt die Platte einen Ein- und Ausschaltzyklus durch, um die Strahlungstemperatur konstant zu halten. Je höher der Wert auf dem Drehschalter, desto länger wird die Einschaltzeit. Zwischen der Höchstwertgrenze und dem Anzeiger ist immer die maximale Leistung der Platte in Betrieb.

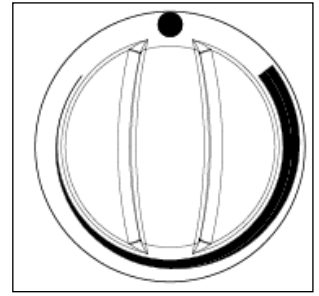
Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung versehen, um gefährliche und unkontrollierte Temperatursteigerungen zu vermeiden.

Elektrische Glaskeramik-Herde MODELLE SERIEN 900 K4 PERFORMANCE

Zum Einschalten der Platte, wie folgt vorgehen:

Den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen; die Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen (die eingeschaltete Zone wird auf der Glaskeramikfläche wird rot). Dieser Drehschalter ist mit einem Thermostat verbunden; wird dieser gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Die thermostatische Einstellung regelt, um die Strahlungstemperatur konstant zu halten. Zwischen der Höchstwertgrenze und dem Anzeiger ist immer die maximale Leistung der Platte in Betrieb.

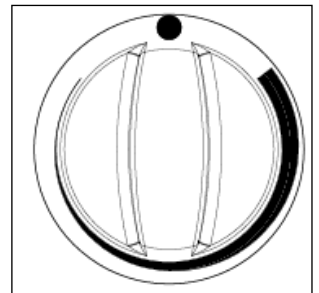
Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung versehen, um gefährliche und unkontrollierte Temperatursteigerungen zu vermeiden.



Elektro - Glühplattenherd MODELLE SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Zum Einschalten einer Platte, wie folgt vorgehen:

- Den Drehschalter auf die gewünschte Position stellen; die Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen. Dieser Drehschalter ist mit einem Thermostat verbunden; wird er gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position erwärmt sich die Platte auf eine bestimmte Temperatur, um die Bestrahlungstemperatur konstant zu halten. Wenn der Bereich auf dem Knopf zunimmt, erhöht sich die Plattentemperatur.
- Es wird empfohlen, den Drehschalter zuerst auf die Höchsttemperatur und nach einigen Minuten auf die für den gewünschten Garvorgang erforderliche niedrigere Temperatur zu stellen.

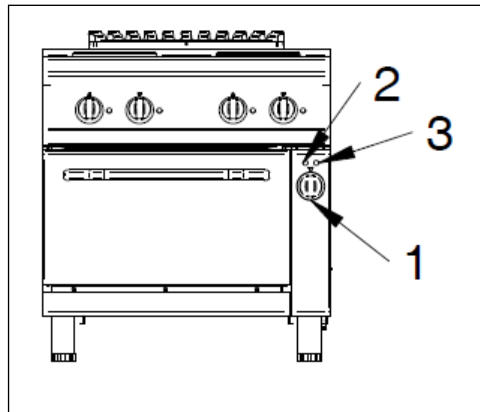
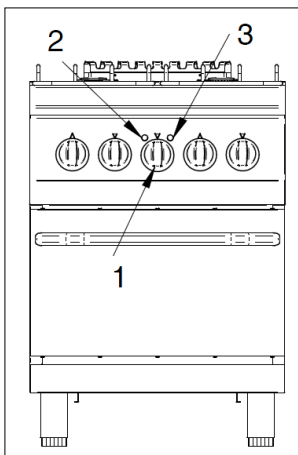


FÜR ALLE MODELLE

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen. Um ein optimales Garresultat zu erhalten wird empfohlen, Töpfe mit ebenem und vorzugsweise sehr dickem Boden zu verwenden, die zudem zur Energieeinsparung beitragen. Da die sich Heizwiderstände des Kochfelds schnell erwärmen, ist es nicht nötig, das Kochfeld immer auf Höchsttemperatur zu halten. Bei Nichtbenutzung oder im Standby-Modus sollte der Drehschalter jedoch auf die Mindesttemperatur gedreht werden (oder das Gerät ausgeschaltet werden, wenn eine längere Nichtnutzung vorgesehen ist).

ACHTUNG! Nach Ausschalten des Geräts bleibt die Platte noch über einige Zeit heiß, daher sollten keine Gegenstände auf das Kochfeld gelegt werden.

Elektrobackofen MODELLE DER SERIEN K6 – C2



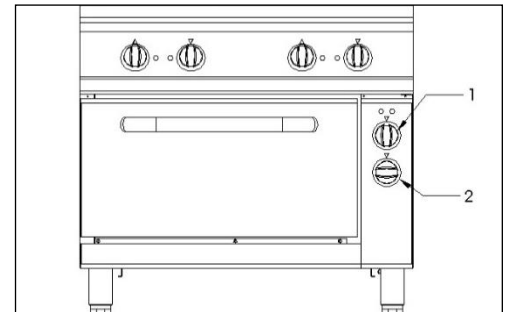
Den Thermostat (1) auf die gewünschte Position stellen, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe (2) leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe (3) gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
Zum Ausschalten des Backofens

ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft MODELLE SERIE 700 K7

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:



Position [Nr.]	Verwendung
Backofen ausgeschaltet	
	Gebläse und Ober-und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Gebläse und Unterhitze
	Unterhitze
	Gebläse und Oberhitze
	Oberhitze

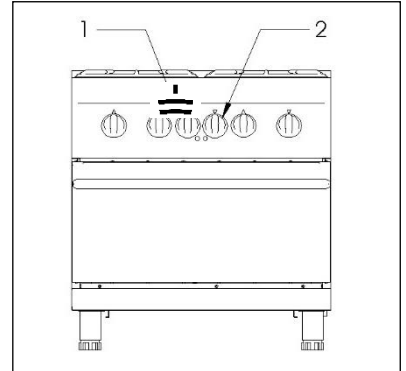
- die gewünschte Gartemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;

- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

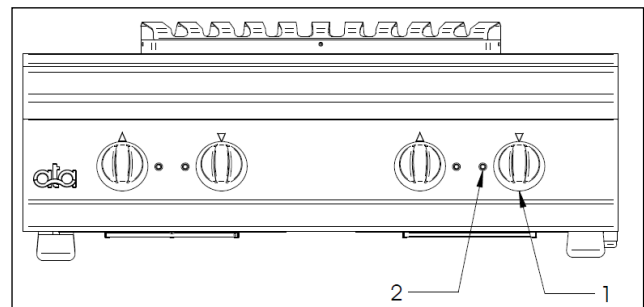
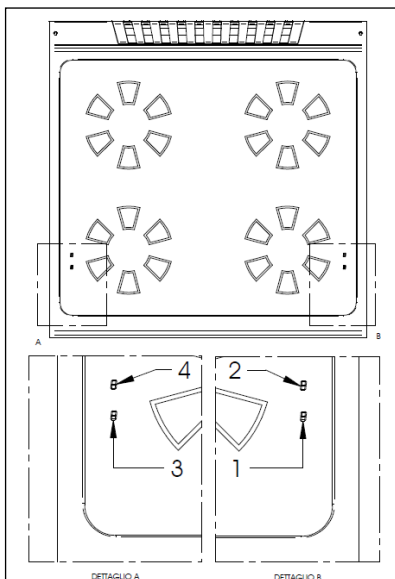
Elektrobackofen 2/1 GN MODELLE SERIE 700 K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Backart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze  nur Unterhitze , gratinieren 
- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.



Induktionsplatten



Um eine Arbeitsfläche der elektrischen Küchen einzuschalten, muss man wie folgt vorgehen:

- Den Griff drehen (1), der grüne Leuchtknopf geht an (2), um das Vorhandensein von Spannung am Gerät anzuzeigen.
- Den Topf, den man erhitzen möchte, auf den mittleren Kochbereich stellen, unter dem sich die Induktoren befinden.
- Den Griff (1) im Uhrzeigersinn drehen, um die Versorgung zu aktivieren; unter dem Glas leuchtet eine LED, die das erforderliche Leistungslevel anzeigt (auf einer Skala von 1 bis 9 und eventuelle Mängel angibt).
- Die LED unterhalb des Glases fängt an zu blinken, falls kein Topf vorhanden ist.
- Die gewünschte Leistung auswählen, indem man den Griff dreht (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn ermöglicht die Einstellung vom Mindest- bis zum Höchstwert, wie in der Serigrafie des Griffs dargestellt ist. Die ersten Drehungsgrade entsprechen niedrigen Leistungswerten.
- Der Erhitzungsprozess beginnt, sobald ein Kontakt zwischen dem Topfboden und der Arbeitsoberfläche hergestellt wird.
- Um das Feld auszuschlagen, muss der Griff in die Position 0 gebracht werden.
- Wenn man den Topf über einen kurzen Zeitraum wegnimmt, erbringt der Induktor keine

Leistung und wenn man den Topf zurückstellt, erreicht er umgehend dieselbe Leistung, die vorher ausgewählt worden war.

- Nach dem Ausmachen des Feldes, bleibt der Ventilator noch solange in Betrieb, bis die Temperatur des Generators auf die Umgebungstemperatur gebracht wird.
- Wenn sich das Feld in Stand-By befindet, startet die Suche des Topfs. Der Bildschirm zeigt U an und der Dezimalpunkt gibt an, ob Leistung ausgegeben wird (nach einer Minute wird der Sparmodus aktiviert, wobei die Suche jede 5 Sekunden startet), sobald der Topf ermittelt wird, wechselt der Bildschirm auf den numerischen Modus (1-9).

ACHTUNG!

- **Das Gerät nur unter Überwachung benutzen. Die Induktionskochgeräte können nur mit Töpfen, Kesseln für den Induktionsverbrauch verwendet werden. Man kann sie einfach im Handel finden.**
- **Man muss nie die Induktion benutzen, um andere Kochgeräte zu heizen!**
- **ACHTUNG! Einige Teile vom Generator bleiben unter Spannung, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist.**
- **ACHTUNG! Man muss nie die Induktoren öffnen. Gefahr Hochspannung!**

Das Kochen

In Verhältnis zu einem Kochen mit traditionellen Systemen, muss der Bediener vorsichtig sein.

Dieses System hat eine hohe Fähigkeit zu heizen. Wenn der Heizungsgrad durch den Drehknopf variiert wird, erreicht die Speise die gewählte Temperatur sehr schnell. Lehre Töpfe oder Pfannen wärmen sich sehr schnell und sind dann schnell bereit zum Kochen. Die Leistung entsprechend der gewünschten Temperatur einstellen. Den Drehknopf drehen. Der Behälter soll im Zentrum der Kochzone gelegt werden.

Wenn entweder Öl oder Fett beheizt wird, muß der Behälter ständig kontrolliert werden, damit das Öl oder Fett nicht brennt. Das Kochen hält sich durch die Ausschaltung des Geräts.

Töpfe

Die Induktionsfläche arbeitet gut mit jedem Typ von Topf, geeignet für die Induktion, sowohl aus Eisen oder Gusseisen als auch aus Chromeisen, auch wenn sie emailliert sind.

Der Generator wärmt alle o.g. Töpfe und verträgt die gleiche Leistung automatisch. Die Töpfe müssen einen Durchmesser größer als 12 cm haben und der Boden muß flach sein. Die Leistung der Töpfe mit einem Durchmesser größer als 26 cm könnte viel niedriger sein.

Der Generator funktioniert mit den folgenden Töpfen nicht.

- Mit einem Durchmesser niedriger als 12 cm.
- Mit einem Boden aus Aluminium Kupfer oder Bronze.
- Töpfe aus Glas oder Keramik.
- Töpfe mit gebogenem Boden oder mit Füßen.

Sicherheitsnormen für den Verbraucher

- **Die gewärmte Zone (Glaskeramik) wird vom heißen Boden des Topfes gewärmt. Die heiße Zone nicht berühren, um sich nicht zu brennen.**
- Wenn man will der Topfboden nicht überhitzen, warm man nicht versehentlich den Boden.

- Wenn gleichzeitig mit mehreren Töpfen gekocht wird, muss man darauf aufmerksam sein, daß die Griffe nicht aneinander reiben und außerhalb des magnetischen Feldes liegen: laut ihre Material können sie sehr erwärmt werden!
- Die Böden der Töpfe sollen immer zu eine bestimmte Entfernung zwischen einander liegen und sollen sich nicht berühren.
- Verbrennungsgefahr! Es wird empfohlen, einen Schutzhandschuh immer zu benutzen.
- Kochzone ausschalten, wenn der Topf entfernt wird. Mit diesem System vermeidet man, die Kochzone automatisch zu wärmen, sofort nachdem ein Behälter auf die Kochzone wieder gelegt wird. Außerdem vermeidet man eine zufällige Erwärmung, das bedeutet, wenn jemand die Maschine verwenden will, muss er den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Man muss kein Papier, Karton oder Stoff zwischen den Topfboden und die gewärmte Kochzone dazwischen legen, weil sie sich entzünden können.
- Man muss keine anderen Objekte aus Metall mit Ausnahme von Töpfen auf die Kochzone legen, weil das Metall sehr schnell erwärmt wird.
- Man muss keine Kreditkarte, Telefonkarte, Kassette auf die Kochzone legen oder andere ähnliche Objekte, die sich entmagnetisieren könnten.
- Das Induktionssystem ist mit einem Belüftungssystem und einem Kühlungssystem versehen. Die Löcher für den Zufluss der Luft müssen unbedingt nicht geschlossen werden, weil es eine Überheizung verursachen könnte und die Ausschaltung der Maschine.
- Man muss vorsichtig sein, daß keine Flüssigkeit in die Maschine fällt und kein Wasser aus dem Topf entweicht. Man muss die Kochfläche mit einem Wasserstrahl nicht reinigen.
- Wenn die Glaskeramik Brecht, muss man sofort die Maschine ausschalten und elektrisch ausschließen. Es ist verboten, die inneren Teile der Maschine zu berühren.
- Man muss die Maschine mit einem Wasserstrahl nie reinigen.
- Man muss die inneren Teile der Maschine nie berühren
- **Personen mit Herzschrittmachern oder anderen Metallimplantaten sollten ihren Arzt konsultieren, um zu prüfen, ob sie berechtigt sind, in der Nähe eines Induktionskochfelds zu arbeiten.**

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

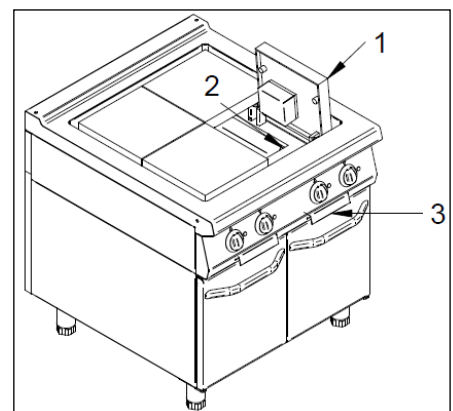
Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter, den oberen Wärmeverteiler, und die Gitterhalterungen herauszunehmen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Für K4ERU: Um die tägliche Reinigung des Geräts zu erleichtern, sind die Platten an einer Welle befestigt, damit sie gekippt werden können. Es ist daher möglich, die Platten (1) zu kippen und den angesammelten Schmutz im Inneren des Geräts in Trichter (2) zu befördern, die die Rückstände in eine Auffangwanne (3) befördern, die aus dem Armaturenbrett entnommen und gewaschen werden kann. **Es wird dringend empfohlen, diesen Vorgang nur bei ausgeschalteten Platten durchzuführen, da der Bediener sonst schwere Verbrennungen erleiden kann.**



Die Reinigung der Glaskeramikoberfläche erfolgt wie bei normalem Glas. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel wie Backofenspray, Stahlwolle, Reinigungspulver oder Kratzschwämme verwenden.

Vor der Reinigung die Glaskeramikoberfläche abkühlen lassen.

Eventuelle Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Kochzonen müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden, da sie durch die Wärme eine korrosive Wirkung verursachen können.

Einige Ratschläge zur Reinigung von Glaskeramikflächen:

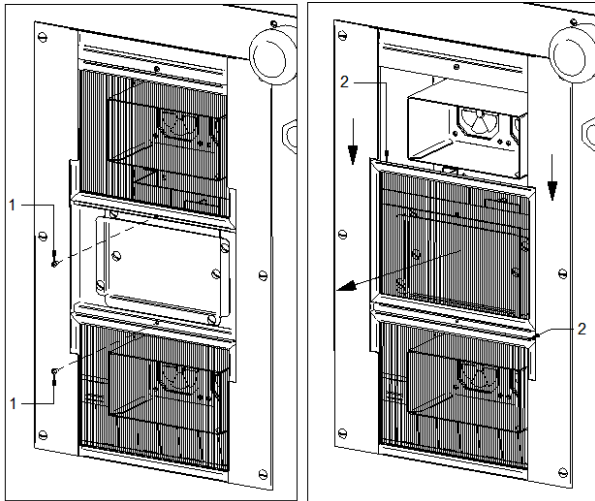
<i>Schmutzart</i>	<i>Empfohlene Reinigungsmittel</i>
Leichter Schmutz ohne angetrocknete Rückstände.	Feuchtes Tuch.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigung mit nicht scheuernden Fettentfernern
Klebriger Schmutz	Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden und den Bereich mit einem feuchten Tuch abwischen.
Wasser- und Kalksteinreste	Das Kochfeld mit Essig, cremigem Reinigungsmittel oder Ähnlichem und einem feuchten Tuch reinigen.
Verkrustungen von Zucker, Speisen, Plastik oder Aluminium.	Unverzüglich mit einem Schaber (Rasierklinge) abkratzen und mit cremigem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Wenn die mit Verkrustungen beschmutzte Kochzone abkühlt, könnte

die Glaskeramik beschädigt werden.

Es wird davon abgeraten, Töpfe und/oder Behälter mit rauem Boden zu verwenden, da diese die Glasfläche beschädigen könnten.

Bei der Reinigung sollten keine spitzen und scharfen Gegenständen benutzt werden, die die Silikonierung der Glasfläche beschädigen könnten.

ACHTUNG! Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abkühlen.



Es sei darauf hingewiesen, dass der Filter der Luftabsaugung regelmäßig gereinigt werden muss. Man sollte die Reinigung des Filters so durchführen, um störende Unterbrechungen aufgrund hoher Temperaturen zu vermeiden. Um dies zu tun, muss man vorab die Schraube lösen (1), die als Arretierung dient, dann den Filter (2) parallel verschieben, um ihn, wie im Bild dargestellt, aus seinem Sitz zu nehmen. Daraufhin führt man seine Reinigung durch, indem man ihn einfach schüttelt, falls der Schmutz nur Staub ist. Falls es sich um festeren Schmutz handelt, empfiehlt es sich, diesen mit Warmwasser und einem neutralen

Reinigungsmittel zu putzen. In diesem Falle empfiehlt es sich, den Filter gut zu trocknen, bevor man ihn erneut montiert. Um die Filter erneut zu montieren, müssen die umgekehrten Operationen wie die erste durchgeführt werden.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

ADVERTENCIAS GENERALES

- *Leer atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual relativo.*
- *El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.*
- *El aparato está destinado a ser utilizado **EXCLUSIVAMENTE** con recipientes adecuados para el contacto con los alimentos y resistentes al calor, no se considera apropiado ningún otro uso.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para al que se ha concebido de manera expresa.*
- *Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diversas zonas de la estructura, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicitar solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*
- *Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.*
- *Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica y de gas.*
- *Si el aparato con la placa de vitrocerámica está dañado (roturas, fisuras, hendiduras), no se podrá utilizar en ningún caso y se deberá llevar inmediatamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *La cocina de vitrocerámica no se debe utilizar como plano de apoyo, ya que un encendido involuntario podría provocar el sobrecalentamiento del objeto colocado sobre esta.*
- *Asegúrese de que no caigan objetos duros en el vidrio de la cocina vitrocerámica, ya que, dependiendo del tipo de impacto, podrían causar daños en el vidrio.*
- *Durante el proceso de cocción se recomienda de no utilizar ollas o marmitas que cubran parcialmente la parte de acero inoxidable de la encimera, evitando así el sobrecalentamiento de la encimera en acero.*
- ***Se recomienda apagar siempre la alimentación de la máquina cuando no está en servicio.***
- *Al finalizar la instalación, el técnico debe explicar y demostrar al usuario el funcionamiento del equipo y entregarle el manual de instrucciones.*

ADVERTENCIAS GENERALES COCINAS ELECTRICAS DE INDUCCION

- ***El equipo está diseñado para uso **EXCLUSIVO** con recipientes adecuados para contacto con alimentos y resistentes al calor, todos los demás usos deben considerarse no conformes.***

- El equipo con placa vitrocerámica dañada (grietas, fracturas, fisuras) no debe utilizarse, en cambio contactarse de inmediato con un centro de servicio técnico autorizado.
- La cocina no debe utilizarse como superficie de apoyo, ya que una ignición accidental podría causar el sobrecalentamiento del objeto apoyado.
- Asegúrese de que no caigan objetos duros sobre el vidrio de la cocina, ya que, dependiendo del tipo de impacto, podrían dañar el vidrio.
- Durante el proceso de cocción, se recomienda no colocar ollas y/o vajilla que cubran parcialmente la parte de acero inoxidable de la encimera, evitando así el sobrecalentamiento de la encimera de acero.
- El aparato está equipado con una serie de filtros para tratar el aire entrante a los componentes electrónicos, asegúrese de que el filtro se limpie cíclicamente y asegúrese de que el aire aspirado no tenga un alto índice de grasa (especialmente si está colocado cerca de freidoras, planchas o sartenes)
- No obstruya, por ningún motivo, la sección de aspiración o la chimenea de salida de aire del aparato.
- Tenga cuidado de no girar la perilla del interruptor de pared más de 5 veces al día, ya que podría dañar el equipo.
- Se recomienda desconectar siempre la alimentación eléctrica de la máquina cuando no esté en servicio.
- **ADVERTENCIA: NUNCA abra la encimera o la estufa de inducción antes de desconectarla de la red eléctrica: alto voltaje ¡PELIGRO!**
- La encimera o la estufa de inducción solo deben ser abiertas por personal calificado y autorizado.
- Si la vitrocerámica está agrietada o rota, interrumpa cualquier trabajo que se haya iniciado, desconecte la inducción del sistema eléctrico y guárdela en un lugar adecuado a la espera de que sea reparada por personal calificado.
- **K4ERU:** Nunca voltee la placa durante el proceso de cocción, siempre espere a que la placa esté completamente fría para limpiarla.

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

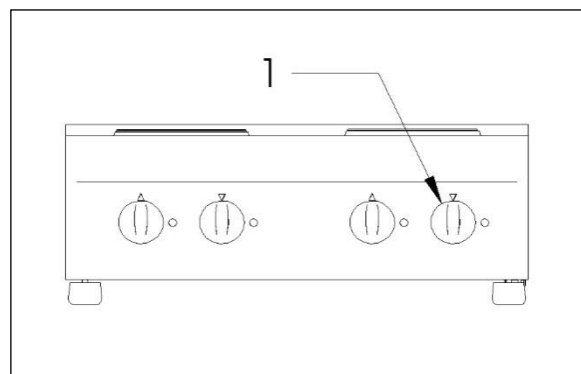
El incumplimiento de una de las advertencias anteriores anulará inmediatamente la garantía.

INSTRUCCIONES DE USO

Placas eléctricas redondas y cuadradas(todos modelos)

Para encender una placa de las cocinas eléctricas, siga los siguientes pasos:

- gire el selector (1) a la posición deseada; la luz verde se enciende para mostrar que se ha encendido la placa.



- Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; a continuación, gire el selector a la posición deseada. Para apagar la placa, vuelva a poner el selector en la posición **0**.

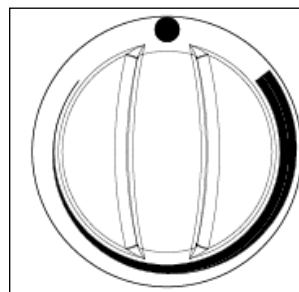
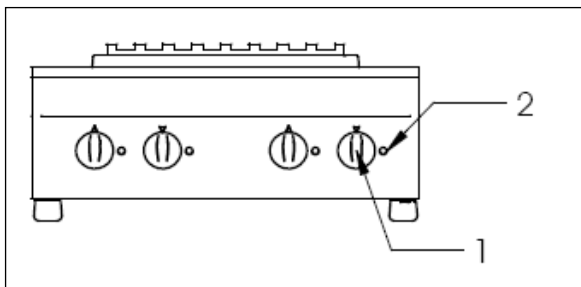
Posición [N°]	Uso
0	Placa apagada
1	Mantenimiento temperatura
2	Cocción de pequeñas cantidades
3	Cocción de grandes cantidades
4	Cocción a media temperatura
5	Cocción a alta temperatura
6	Inicio cocción

AVISO IMPORTANTE PARA EL PRIMER ENCENDIDO DEL PLANO

El aislante térmico del aparato y posibles residuos grasos podrían producir humos y/o vapores **no nocivos** para la salud. Por lo tanto, **AL PONER EN MARCHA POR PRIMERA VEZ** el aparato, se recomienda el calentamiento sin ollas durante un tiempo no superior a 10 minutos en la posición máxima, así como la ventilación del local. Durante el primer encendido, se podría percibir un olor agrio o a quemado, que desaparece en los siguientes usos.

PARA K4ERU: Nunca opere el aparato si la placa está en posición vertical, espere a que la placa se enfríe antes de realizar las operaciones de inclinación y limpieza.

Cocinas eléctricas de vitrocerámica MODELOS SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION



Para encender la placa, siga los pasos siguientes:

- Gire el selector (1) a la posición deseada; el testigo (2) se enciende para mostrar que se ha encendido la

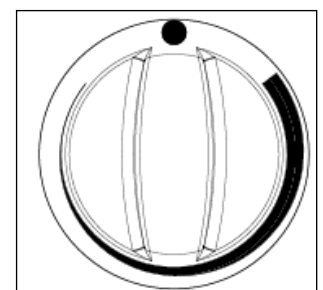
placa (la zona en cuestión se volverá roja). Dicho selector está conectado a un regulador de energía, por lo que, al girarlo, el aparato se enciende. En función de la posición, la placa efectúa ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura constante. Al aumentar el área en el selector, incrementa el tiempo de encendido con respecto del tiempo de apagado. Entre el límite del área máxima y el indicador, la placa funciona siempre a la máxima potencia.

- Para evitar aumentos peligrosos de temperatura, la máquina está dotada de un termostato de seguridad con rearme automático que interviene a una temperatura predeterminada.

Cocinas eléctricas de vitrocerámica MODELOS SERIE 900 K4 PERFORMANCE

Para encender la placa, siga los pasos siguientes:

- Gire el selector a la posición deseada; el testigo se enciende para mostrar que se ha encendido la placa (la zona en cuestión se volverá roja). Dicho selector está conectado a un termostato, por lo que, al girarlo, el aparato se enciende. Dependiendo de la posición, la placa se calienta a una



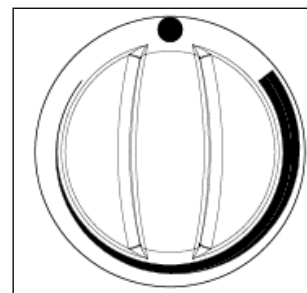
temperatura determinada para mantener constante la temperatura de irradiación. Al aumentar el área en el selector, incrementa el tiempo de encendido con respecto del tiempo de apagado.

- Para evitar aumentos peligrosos de temperatura, la máquina está dotada de un termostato de seguridad con rearme automático que interviene a una temperatura predeterminada.

Cocina de placa radiante MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Para encender una placa, proceda de la forma siguiente:

- gire el selector a la posición deseada; el testigo se enciende para indicar que la placa se ha encendido. Este selector está conectado con un termostato. Girándolo se enciende el aparato. En función de la posición, la placa se calienta hasta cierta temperatura para mantener constante la temperatura de irradiación. Al aumentar el área en el selector, incrementa la temperatura de la placa.
- Por lo general, para la cocción, se recomienda colocar el selector en la posición máxima durante los primeros minutos y, a continuación, girarlo hasta la temperatura de cocción que desee.

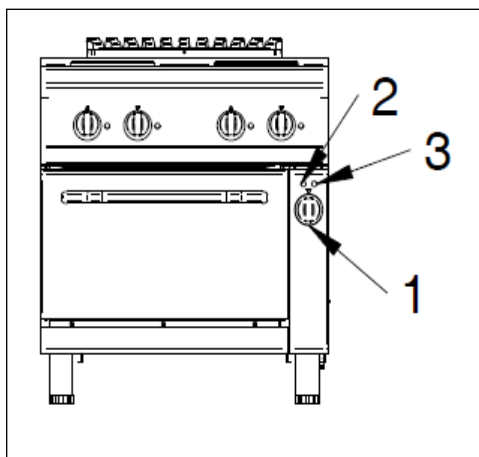
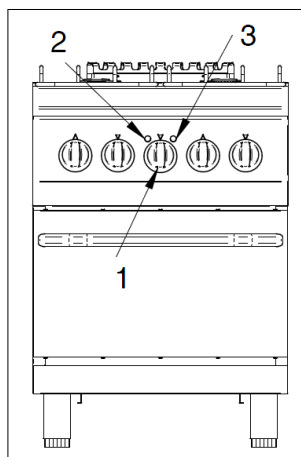


PARA TODOS LOS MODELOS

¡ATENCIÓN! Se debe utilizar el aparato solo bajo vigilancia. No deje nunca funcionar el aparato sin recipientes. Con el fin de obtener los mejores resultados, se recomienda el uso de ollas con fondo plano. De esta forma, se suele reducir el consumo de energía eléctrica. Debido a que las resistencias del plano se calientan rápidamente, no es necesario mantener el aparato a la máxima temperatura, sino que, en momentos de inactividad o de espera, se recomienda colocar el selector al mínimo (o bien apagarlo si se prevé un periodo prolongado de inactividad).

¡ATENCIÓN! Una vez apagado el aparato, la placa sigue estando caliente durante cierto tiempo, por lo que se debe evitar apoyar objetos sobre esta.

Horno eléctrico 1/1 GN MODELOS SERIE K6 – C2



Para encender el horno eléctrico, seleccione la temperatura de cocción deseada gracias al termostato (1); Las dos lámparas se encienden. La luz verde (2) permanece encendida todo el tiempo para mostrar que hay tensión, mientras que la naranja (3) se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada.

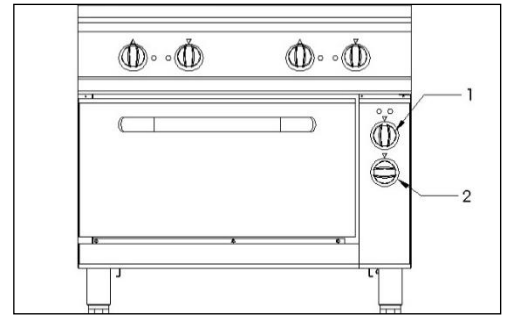
Para apagar el horno eléctrico,

gire uno de los dos mandos de control en la posición 0.

Horno eléctrico ventilado 1/1 GN MODELOS SERIE 700 K7 PERFORMANCE

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada



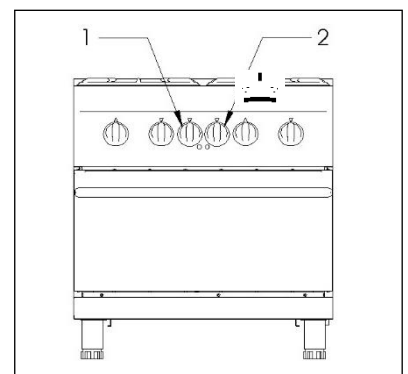
Posición N°	Empleo
	Placa apagada
	Ventilador y calentamiento total
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción del fondo
	Cocción del fondo
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición **0**.

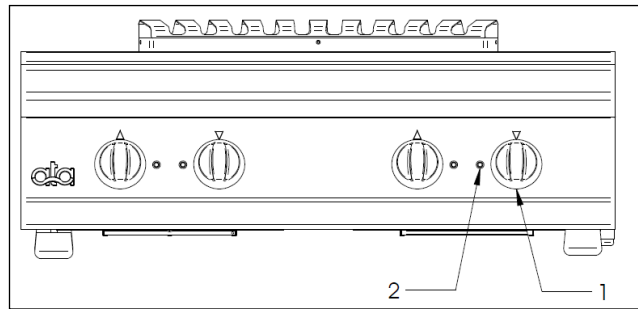
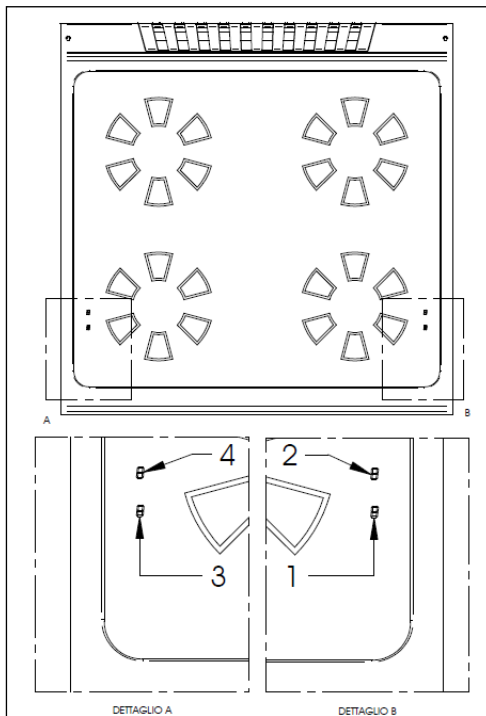
Horno eléctrico MODELOS SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada, calentamiento total , cocción del fondo , gratinado ;
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición **0**.



Placas de inducción



Para poner en marcha una zona de cocción de la cocina a inducción eléctrica proceder como sigue:

- Gire la perilla (1), la luz verde (2) se ilumina para resaltar la presencia de voltaje en el aparato.
- Coloque la olla que se desea calentar, centrando la zona de cocción bajo de la cual se encuentran los inductores.
- Gire la perilla (1) hacia la derecha para activar la fuente de alimentación; debajo del cristal, un LED se ilumina para indicar el nivel de potencia requerido (en una escala del 1 al 9, y eventualmente, indica cualquier defecto).
- La luz indicadora bajo vidrio, en ausencia de la sartén,

comienza a parpadear.

- Seleccione la potencia deseada girando el mando (1). Una rotación hacia la derecha permite el ajuste desde el mínimo hasta el máximo, como lo muestra la serigrafía del botón. Los primeros grados de rotación corresponden a bajas potencias.
- El proceso de calentamiento comenzará tan pronto como la parte inferior de la olla entre en contacto con la superficie de la zona de cocción.
- Para apagar la placa, vuelva a colocar la perilla en la posición 0.
- Cuando se retira la olla, aún por períodos cortos, el inductor no suministra energía y apenas se vuelve a colocar se reinicia inmediatamente con la misma energía previamente seleccionada.
- Una vez que se apaga la placa, el ventilador continuará funcionando hasta que la temperatura del generador haya alcanzado la temperatura ambiente.
- Si el plan de cocción está en espera, se inicia la búsqueda de la olla, la pantalla muestra U y el punto decimal indica si se suministra la alimentación (después de un minuto, se activa el modo de ahorro y la búsqueda comienza cada 5 segundos). Cuando se detecta la olla, la pantalla cambia al modo numérico (1-9).

¡ATENCIÓN!

- **Utilice el aparato solo bajo vigilancia. Las unidades de cocción por inducción solo se pueden usar con sartenes/ollas con una base adecuada a la inducción (se vea más abajo), que se pueden encontrar en el mercado.**
- **¡Nunca use sistemas de inducción para calentar otras herramientas de cocina, como si fueran adecuadas para la inducción!**
- **¡ATENCIÓN!: algunas partes del generador permanecen activas incluso cuando la placa está apagada.**
- **¡ATENCIÓN!: NUNCA abra los generadores de inducción. Peligro de alta tensión!**

Procedimiento de cocción

En comparación con la cocción con sistemas convencionales el usuario debe proceder con cuidado, con especial atención a las siguientes circunstancias que puedan surgir:

La capacidad de almacenamiento de calor de este sistema es muy alta. Cuando se cambia el grado de calentamiento por medio de la perilla, la comida alcanza rápidamente la temperatura establecida. Las ollas o sartenes vacías se calientan muy rápidamente y por lo tanto están listas para asar o freír rápido. Ajuste la potencia de calentamiento de acuerdo con el método de cocción deseado.

Ajuste la potencia con laperilla. El recipiente debe colocarse en el centro de la zona de cocción.

Para calentar el aceite o otra grasa revise continuamente el recipiente, para evitar el sobrecalentamiento o la inflamación del aceite o de la grasa.

El proceso de cocción se interrumpe apagando el aparato.

Utenzillos de cocina

La placa de inducción funciona correctamente con cualquier tipo de olla o sartén adecuados para la inducción: en hierro, hierro fundido, en ferrocromo, incluso si están esmaltadas.

El generador acepta todos los tipos de sartenes anteriores y se ajusta en tiempo real para entregar casi la misma potencia. Las ollas deben tener un diámetro del fondo superior a 12 cm y ser de fondo plano, mientras que ollas con diámetros superiores a 26 cm podrían tener una caída en el rendimiento.

El generador no acepta sartenes con las especificaciones que se muestran a continuación:

Ollas que no se pueden utilizar:

- Con diametro inferior a 12 cm.
- Con fondo en aluminio, bronce, cobre.
- Ollas o platos de cerámica o vidrio.
- Utensilios de cocina con fondo curvo o patas.

Normas de seguridad para el usuario.

- **El área calentada (vitrocerámica) se calienta debido al calentamiento del fondo de la sartén.** Para evitar lesiones por quemaduras, no toque el área calentada.
- Para evitar el sobrecalentamiento de la olla cuando está vacía, no caliente la base inadvertidamente.
- Al cocinar en varias ollas al mismo tiempo, se debe tener cuidado para asegurarse de que las manijas no se toquen entre sí y que posiblemente estén fuera del campo magnético inducido: ¡las manijas pueden calentarse considerablemente dependiendo del material!
- Las bases de las ollas siempre deben estar a cierta distancia entre sí y no deben tocarse entre sí.
- ¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso del guante atómico o de agarraderas.
- Apague la zona de cocción cuando tenga que retirar la sartén por un tiempo. Esto evita la activación automática del proceso de calentamiento tan pronto como un recipiente se pone a la zona de cocción. Esto evita el calentamiento involuntario.
- No colocar papel, cartón, tela, etc. entre el fondo de la olla y el área calentada, ya que estas sustancias podrían incendiarse.
- Como los objetos metálicos se calientan muy rápidamente en contacto con la zona de calentamiento en funcionamiento, no coloque ningún objeto que no sea ollas en la encimera (por ejemplo, latas cerradas, hojas de aluminio, cubiertos, joyas, relojes, etc.).
- No coloque tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, casetes u otros objetos magnetizables sobre la placa de inducción de vitrocerámica.

- El sistema de inducción está equipado con su propio sistema de ventilación y refrigeración. Evitar que las grietas para la entrada y expulsión del aire se obstruyan con algún objeto (por ejemplo, tejido). Esto provocaría un sobrecalentamiento y, en consecuencia, el apagarse del módulo.
- Evite la penetración de fluidos en el equipo y el escape de agua o alimentos del borde de la olla.
- No limpiar la encimera con chorros de agua.
- Cuando la encimera vidrio-cerámica del área de cocción se agrieta o se rompe, se tiene que apagar la unidad de cocción y desconectarla de la fuente de alimentación. No toque las partes y / o componentes internos del módulo.
- No toque ninguna parte interna del aparato.
- **Las personas con marcapasos u otros implantes metálicos deben consultar a su médico para ver si están autorizados para trabajar cerca de una placa de inducción.**

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

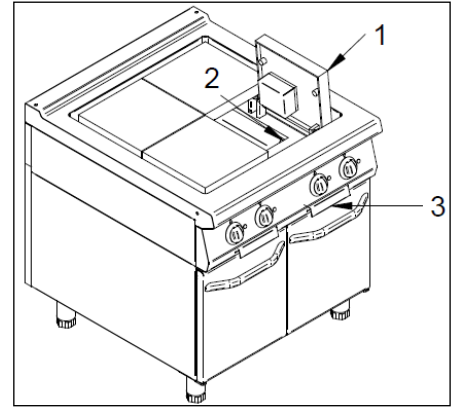
Para limpieza es importante evitar cualquier polvo abrasivo, detergentes de cloro y detergentes blanqueadores. También evitar tirar líquidos fríos sobre el equipo caliente, para evitar la formación de camarillas que pueden implicar deformación o rotura del equipo.

Es importante también evitar que el acero inoxidable esté en contacto con sustancias ácidas concentradas durante largos períodos de tiempo (vinagre, condimentos, mezcla de especias, sal de cocina concentrada) ya que podrían generarse condiciones físico-químicas que destruyan la pasivación del acero. Por lo tanto, se sugiere eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Para limpiar los fuegos, retire la rejilla de acero inox, la tapa de quemador y el cuerpo del quemador. Límpielos con agua tibia y detergente neutro y usando un utensilio adecuado; enjuague y seque bien. Ponga de nuevo en posición todos los componentes, colocándolos adecuadamente en su lugar.

Para limpiar el horno, retire la parrilla, la parte inferior, el difusor superior y los soportes de la parrilla. Limpie todos estos componentes con agua tibia y detergente neutro y utilice un utensilio adecuado; Enjuague y seque bien. Ponga de nuevo todos los componentes en posición, colocándolos adecuadamente en su lugar.

Para K4ERU: Para facilitar la limpieza diaria del aparato, las placas se fijan a un eje para permitir que se incline. Por lo tanto, es posible volcar las placas (1) y transportar la suciedad acumulada dentro de las tolvas (2) que transportan los residuos a una bandeja de goteo (3) que se puede extraer del tablero de instrumentos y lavar. **Se recomienda encarecidamente realizar esta operación solo cuando las placas están apagadas, de lo contrario, el operador podría sufrir quemaduras muy graves.**



La limpieza de la superficie de vitrocerámica se lleva a cabo de la misma forma que en las de vidrio. No utilice detergentes abrasivos o agresivos como rociadores para horno, trapos para rejilla, polvo detergente o esponjas abrasivas.

Antes de limpiar la placa, espere a que se enfríe.

Elimine los restos de detergente con un trapo húmedo, puesto que podrían resultar corrosivos al calentarlos.

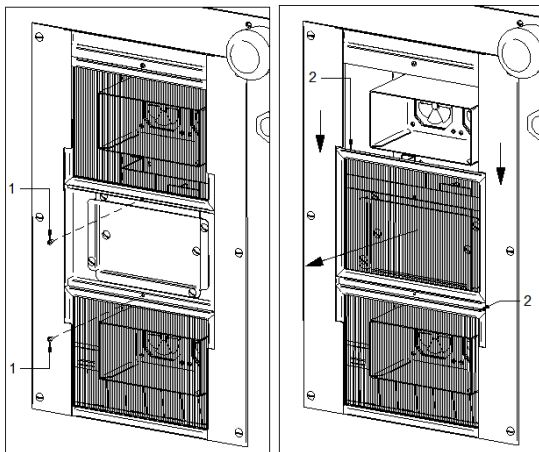
Para la limpieza, se recomienda:

<i>Tipo de suciedad</i>	<i>Material recomendado para la limpieza</i>
Suciedad ligera	Trapo húmedo
Manchas grasas (salsas, sopas, aceite...)	Limpiar y desengrasar con un paño no abrasivo
Suciedad pegajosa	Detergente no abrasivo y limpiar con paño húmedo.
Restos de cal y agua	Eliminar con vinagre, detergente en crema y limpiar con paño húmedo.
Incrustaciones de azúcar, alimentos, agua	Raspar y limpiar con detergente cremoso y paño húmedo. Si la zona se enfría con este tipo de suciedad, podría deteriorarse.

Se debe evitar el uso de ollas y/o vajilla con el fondo áspero, ya que podrían dañar el vidrio.

Para la limpieza, evite utilizar objetos punzantes y afilados susceptibles de deteriorar el siliconado del vidrio.

¡ATENCIÓN!: Antes de limpiar la placa, se debe esperar a que se enfríe.



Recuerde limpiar cíclicamente el filtro colocado en la toma de aire. Es importante limpiar el filtro para evitar molestos bloques debido al exceso de temperatura. Para hacer esto, desenrosque el tornillo (1) que actúa como un bloque, luego quite el filtro (2) para extraerlo de su asiento como se muestra en la misma figura, y proceda a su limpieza simplemente golpeándolo, si la suciedad es polvo, si bien es recomendable limpiarlo con agua.

tibia y detergente neutro, si la suciedad es más tenaz. En este caso, se recomienda secar bien el filtro antes de volver a montarlo. Para volver a montar los filtros, realice las operaciones inversas a como descrito.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

CUIDADO!: No utilizar nunca sustancias, detergentes y otras soluciones que contengan cloro o sus subproductos.

Para eliminar posibles marcas de escala, no utilice productos que contengan sal o ácido sulfúrico; Se pueden encontrar productos adecuados en el mercado o, alternativamente, se puede usar una solución diluida en ácido acético.

Durante la limpieza del aparato, no utilice líquidos inflamables.

Funcionamiento anormal

Si por alguna razón, el aparato no arranca o deja de funcionar durante el uso, compruebe que el suministro de energía y los mandos de control están ajustados correctamente; Si todo es regular, llame al servicio técnico.

Información para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países de la UE



Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

La eliminación ilegal del producto dará lugar a sanciones administrativas de conformidad con la legislación vigente.

PARA EL REEMPLAZO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE REPUESTOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! En el caso de que se sustituyan componentes gas, es necesario comprobar la estanqueidad y el correcto funcionamiento de las distintas partes.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, SIN NOTIFICACIÓN, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.
- Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.
- Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.
- Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.
- Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.
- В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.
- Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.
- Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.
- Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.
- По завершении установки, техник-установщик должен объяснить и продемонстрировать пользователю функционирование оборудования. Удостоверившись, что пользователю всё ясно, техник-установщик должен передать ему руководство пользователя, которое должно храниться у пользователя.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Оборудование предназначено **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для использования с жаростойкой посудой, пригодной для контакта с пищей, всякое другое использование должно считаться несоответствующим назначению оборудования.

- Оборудование с повреждённой стеклокерамической пластиной (разломы, трещины, щели) не должно использоваться ни в коем случае, необходимо немедленно обратиться в авторизованный центр технической помощи.
- Плиты нельзя использовать как подставку, поскольку непреднамеренное включение плиты может повлечь перегрев стоящего на ней предмета.
- Принять меры, чтобы на стекло плиты не падали твёрдые предметы, поскольку, в зависимости от типа удара, они могут повредить стекло.
- Во время приготовления пищи желательно не размещать кастрюли и/или кухонную утварь на конфорке таким образом, чтобы они частично закрывали часть поверхности, изготовленную из нержавеющей стали, чтобы избежать перегрева стальной поверхности.
- Оборудование оснащено рядом фильтров для очистки воздуха на входе в электронные узлы, необходимо обеспечить периодическую очистку фильтров, а также принять меры, чтобы всасываемый воздух не имел высокого содержания жира (особенно если оборудование расположено вблизи фритюрниц, жарочных поверхностей или жаровен)
- Ни в коем случае не затруднять доступ воздуха в вытяжную секцию или вытяжной дымоход оборудования.
- Обратит внимание на то, чтобы не поворачивать ручку настенного выключателя более 5 раз в день, поскольку это может вызвать повреждение оборудования.
- Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.
- **ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАТЬ** варочную поверхность или индукционную конфорку, не отключив их предварительно от электросети: **ОПАСНО, высокое напряжение!**
- Варочная поверхность или индукционная конфорка должны открываться только квалифицированным и авторизованным персоналом.
- Если стеклокерамика треснет или разобьётся, прервать любую начатую работу, отсоединить индукцию от электрооборудования и положить её в подходящее место до того времени, когда она будет отремонтирована квалифицированным персоналом.
- **K4ERU: Никогда не откидывать конфорку во время приготовления пищи, для её чистки всегда необходимо дождаться, пока конфорка остынет полностью.**

ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции.

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

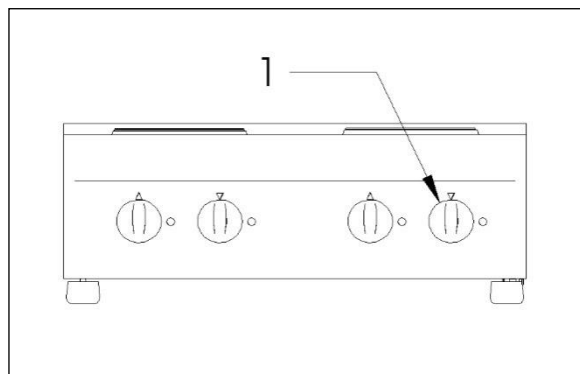
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Электрические конфорки (все серии)

Для включения конфорки электрической плиты действовать следующим образом:

- Повернуть ручку (1) в желаемое положение; зажжётся зелёная контрольная лампа, сигнализируя о включении конфорки.

Рекомендуется включать конфорку на максимальную температуру, чтобы сразу же достичь желаемой температуры, оставив ручку в этом положении на несколько минут; затем повернуть ручку в желаемое положение. Чтобы выключить конфорку, вернуть ручку в положение 0.



ВАЖНОЕ

Позиция [№]	Использование
0	Конфорка выключена
1	Поддержание температуры
2	Приготовление малого количества пищи
3	Приготовление большого количества пищи
4	Приготовление пищи на средней температуре
5	Приготовление пищи при высокой температуре
6	Начало приготовления пищи

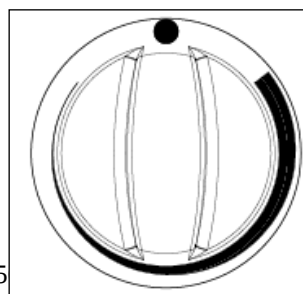
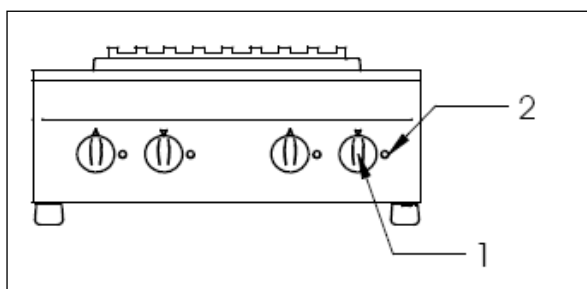
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Теплоизоляция оборудования и возможные остатки жиров после обработки могут вызвать появление дыма и/или пара, которые не являются вредными для здоровья. Поэтому рекомендуется ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ избыточно нагреть пустую плиту (без кастрюль) на время, не превышающее 10 минут, при установленном максимальном нагреве, проветривая помещение во время этой первой операции.

Кроме того, при работе плиты во время первого включения, может появиться едкий кислый запах или запах гари, который исчезнет после последующих двух или трёх включений.

ДЛЯ K4ERU: Никогда не включать оборудование, если конфорка находится в вертикальном положении; дождаться, пока конфорка остынет, прежде чем производить операции по её откидыванию и чистке.

Кухонные стеклокерамические электроплиты (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6 – C2)



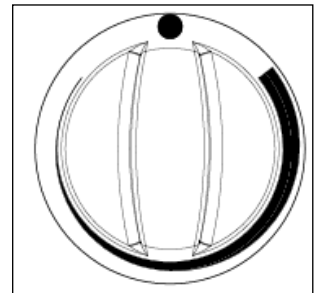
Для включения конфорки действовать следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение; зажжётся контрольная лампа (2) сигнализируя о включении выбранной конфорки (включённая зона станет красной на стеклокерамической поверхности). Данная ручка соединена с регулятором энергии, при её повороте плита включается. В зависимости от положения ручки, конфорка работает циклично, включаясь и выключаясь, чтобы сохранить постоянной температуру излучения. С утолщением закрашенной линии на ручке увеличивается продолжительность включения относительно времени выключения. На участке между концом самого утолщённого участка линии и индикатором конфорка постоянно работает на максимальной развиваемой мощности;
- Чтобы избежать опасных и неконтролируемых увеличений температуры, плита оборудована предохранительным термостатом с автоматическим перезапуском, который срабатывает при заданной температуре.

Стеклокерамические электроплиты (МОДЕЛИ СЕРИИ K4 PERFORMANCE)

Для включения конфорки действовать следующим образом:

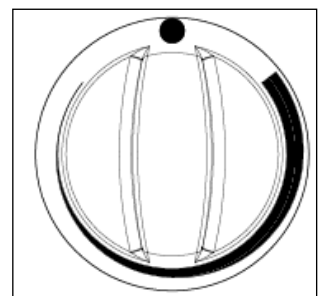
- повернуть ручку в желаемое положение; зажжётся контрольная лампа, сигнализируя о включении выбранной конфорки (включённая зона станет красной на стеклокерамической поверхности). Данная ручка соединена с термостатом, при её повороте плита включается. Благодаря термостатической регулировке, которая работает непрерывно, плита пытается сохранять постоянной температуру теплового излучения. С утолщением закрашенного фрагмента на ручке увеличивается температура, которой достигает ТЭН.
- Чтобы избежать опасных и неконтролируемых увеличений температуры, плита оборудована предохранительным термостатом с автоматическим перезапуском, который срабатывает при заданной температуре.



Сплошная электрическая варочная панель МОДЕЛИ СЕРИИ K7

Для включения конфорки панели действовать следующим образом:

повернуть ручку в желаемое положение; зажжётся контрольная лампа, сигнализируя о включении выбранной конфорки. Данная ручка соединена с термостатом, при её повороте плита включается.

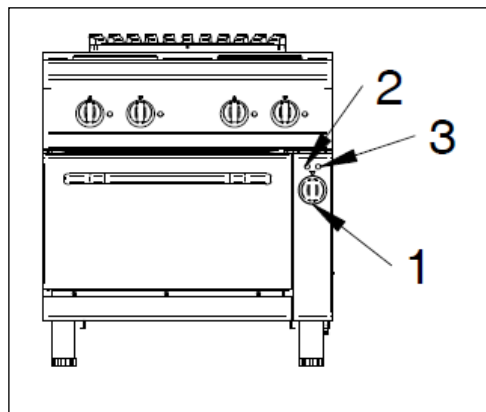
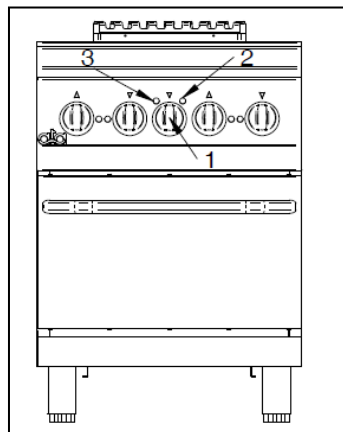


ДЛЯ ВСЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

ВНИМАНИЕ! Пользоваться оборудованием только под наблюдением. Никогда не позволять плите работать вхолостую. Для достижения наилучших результатов приготовления пищи рекомендуется пользоваться кухонной утварью с плоским и очень толстым дном, таким образом можно также достичь экономии электроэнергии. Поскольку ТЭНы, обеспечивающие нагрев конфорки, работают быстро, нет необходимости держать конфорку постоянно на максимальной температуре, поэтому во время перерывов в работе и ожидания рекомендуется поставить ручку на минимум

(даже выключить конфорку, если предполагается продолжительный перерыв в работе).

ВНИМАНИЕ! После выключения плиты конфорка остаётся горячей в течение некоторого времени, следует быть крайне осторожными при помещении на плиту чего бы то ни было.



Электрическая статическая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ K6 – C2)

- Отрегулировать термостатом (1) желаемую температуру приготовления пищи, зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа (2) горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а

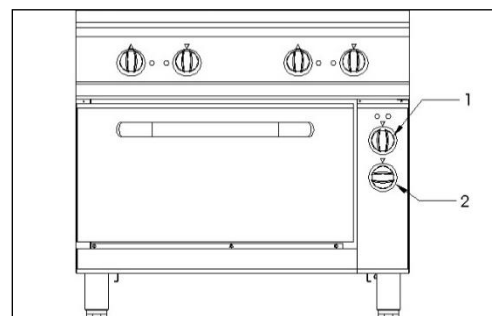
оранжевая (3) гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру.

- Для выключения вернуть ручку в положение 0.

Электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИИ K7)

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение;



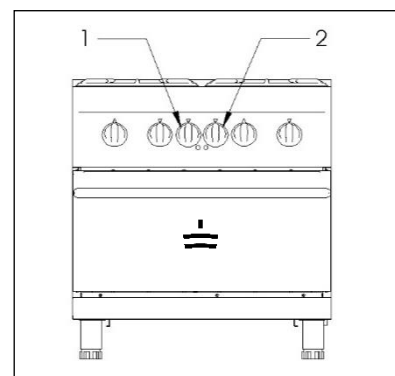
Позиция [N°]	Использование
Духовка выключена	
	Духовка выключена
	Духовка выключена
	Вентилятор и нагрев снизу
	Нагрев снизу
	Вентилятор и нагрев сверху
	Нагрев сверху

- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;
- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение 0.

Электрическая статическая духовка 2/1 GN (МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 – K4)

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:

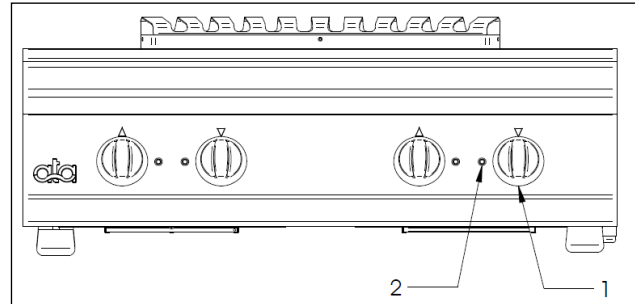
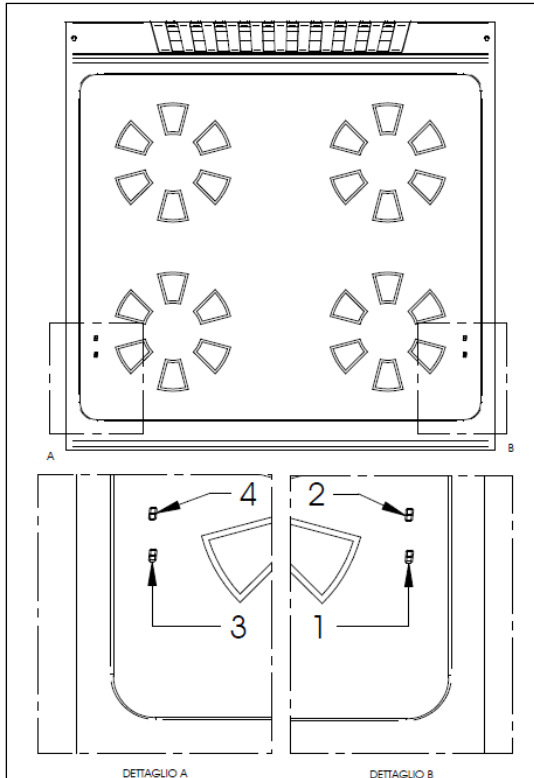
- повернуть ручку (1) в желаемое положение: полный нагрев ,
нагрев снизу , нагрев сверху
- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная



контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;

- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение **0**.

Индукционные плиты



Для включения рабочей поверхности индукционной электроплиты действовать следующим образом:

- Повернуть ручку (1), загорится зелёная контрольная лампа (2), сигнализируя о наличии напряжения на оборудовании.
- Поставить кастрюлю или сковороду, которую предполагается нагреть, поместив её по центру варочной зоны, под которой находятся индукторы.
- Повернуть ручку (1) по часовой стрелке для включения питания; под стеклом засветится светодиод, который сигнализирует о требуемом

уровне мощности (по шкале от 1 до 9, также индикация возможных неисправностей).

- Светодиод под стеклом при отсутствии кастрюли начнёт мигать.
- Выбрать желаемую мощность поворотом ручки (1). Поворот по часовой стрелке позволяет регулировать мощность от минимума до максимума, как показано на шелкографии ручки.

Первыеступенивращенияручкисоответствуютнизкимуровняммощности.

- Процесс нагрева начнётся, как только установится контакт между дном кастрюли и рабочей поверхностью.
- Для выключения плиты, вернуть ручку в положение **0**.
- Когда кастрюлю ненадолго снимают с плиты, индуктор не отдаёт мощности, и когда кастрюлю ставят обратно, индуктор сразу же начинает работать на той же мощности, которая была выбрана ранее.
- После выключения плиты, вентилятор будет продолжать работать до тех пор, пока температура генератора не достигнет температуры окружающей среды.
- Если варочная поверхность находится в режиме ожидания, включается поиск кастрюли, на дисплее отображается символ U, а десятичная точка показывает, отдаётся ли мощность (через одну минуту включается режим сохранения энергии, и поиск начинается каждые 5 секунд). В момент обнаружения кастрюли дисплей переходит на отображение цифр (1-9)

ВНИМАНИЕ!

- **Использовать оборудование только под наблюдением. Индукционное оборудование для приготовления пищи может использоваться исключительно со сковородками/кастрюлями с дном, пригодным для индукции, которые можно приобрести у производителей/дистрибьюторов традиционных кастрюль.**
- **Никогда не использовать индукционные системы для нагрева другой посуды для приготовления пищи, как если бы она была пригодна для индукции!**
- **ВНИМАНИЕ!:** некоторые части генератора остаются под напряжением, даже когда плита выключена.
- **ВНИМАНИЕ!:** НИКОГДА не открывать индукционные генераторы. Опасно, высоконапряжение!

Процесс приготовления пищи

В отличие от традиционных способов приготовления пищи, пользователь должен действовать аккуратно, с особым вниманием к следующим возможным обстоятельствам.

Данная система обладает очень высокой способностью накапливать тепло. Когда степень нагрева изменяется при помощи ручки, пища в течение непродолжительного времени достигает установленной температуры. Пустые кастрюли и сковороды нагреваются очень быстро, затем они готовы для жарки или варки. Установить мощность нагрева в зависимости от желаемого метода приготовления пищи.

Установить желаемую мощность поворотом ручки. Посуда должна находиться в центре варочной зоны.

При нагреве масла или жира постоянно контролировать посуду, чтобы избежать перегрева или воспламенения масла или жира.

Процесс приготовления пищи прерывается выключением оборудования.

Посуда

Индукционная плита правильно работает с любой посудой, предназначенной для индукции, изготовленной из железа, чугуна или феррохрома, вся вышеперечисленная посуда может быть также эмалированной.

Генератор воспринимает все вышеперечисленные типы посуды и приспосабливается к ним в реальном времени для отдачи приблизительно одинаковой мощности. Посуда должна иметь диаметр дна более 12 см. также дно должно быть плоским, однако, посуда с диаметром дна более 26 см может иметь несколько сниженную производительность.

Генератор не принимает посуду с перечисленными ниже характеристиками.

Посуда, которой нельзя пользоваться:

- Диаметр менее 12 см.
- С дном из алюминия, бронзы, меди.
- Керамическая или стеклянная посуда.
- Посуда с искривлённым дном или на ножках

Нормы безопасности для пользователя

- **Нагретая зона (стеклокерамика) нагревается вследствие нагрева дна посуды.** Чтобы избежать ожогов, не трогать нагретую зону.
- Во избежание перегрева дна пустой посуды для приготовления пищи, избегать случайного нагрева дна посуды.

- При одновременном приготовлении пищи в нескольких кастрюлях/сковородах, обращать внимание, чтобы их ручки не соприкасались, а также находились, по возможности, за пределами наведённого электромагнитного поля: ручки могут значительно нагреться, в зависимости от их материала!
- Донья посуды должны всегда находиться на некотором расстоянии одно от другого и не должны соприкасаться.
- Опасность ожога! Рекомендуется использовать атермическую перчатку или прихватки.
- Выключать варочную поверхность, когда необходимо снять посуду на некоторое время. Так можно избежать автоматического включения процесса нагрева, как только посуда будет поставлена обратно на варочную зону. Таким образом, можно избежать непреднамеренного нагрева, то есть человек, желающий использовать индукционную плиту, должен будет включить процесс нагрева при помощи поворота ручки регулятора по часовой стрелке.
- Не прокладывать бумагу, картон, ткань и т.п. между дном посуды и нагретой зоной, поскольку эти материалы могут воспламениться.
- Поскольку металлические предметы нагреваются очень быстро при контакте с включённой зоной нагрева, не ставить и не класть на варочную поверхность никаких других предметов, кроме посуды (например, закрытых консервных банок, алюминиевой фольги, столовых приборов, украшений, часов и т.п.).
- Не класть банковских и телефонных карт, магнитофонных кассет или других намагничивающихся предметов на индукционную стеклокерамическую поверхность.
- Индукционная система обладает собственной системой вентиляции и охлаждения. Не допускать, чтобы щели для притока и выпуска воздуха закупоривались какими-либо предметами (например, тканью). Это может вызвать перегрев и, вследствие этого, выключение модуля.
- Избегать попадания жидкостей в оборудование и проливания воды или блюд через край посуды. Не мыть варочную поверхность струёй воды под напором.
- В случае, если стеклокерамическая пластина в варочной зоне треснула или раскололась, необходимо выключить плиту и отключить её электропитание. Не трогать внутренние части и/или комплектующие индукционного модуля.
- Ни в коем случае не мыть струёй воды под напором.
- Не трогать никаких деталей внутри оборудования.
- Лицам с электрокардиостимуляторами или иными металлическими приспособлениями рекомендуется обратиться к своему врачу для выяснения, можно ли им находиться вблизи индукционной варочной плиты.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по чистке, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может

вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнении с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

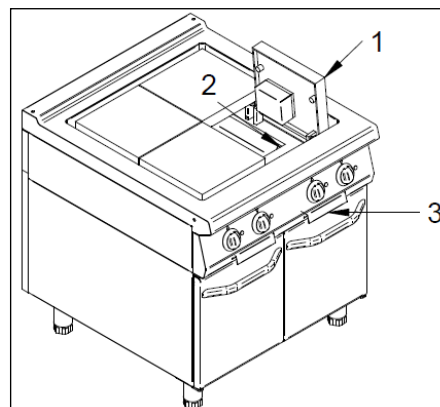
Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаваться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Для чистки духовки следует вынуть решётку из прутка, верхний рассеиватель, держатели решётки, и моют их тёплой водой, нейтральным моющим средством и соответствующим инструментом; всё споласкивается водой и хорошо высушивается. В конце все компоненты ставятся на места, при этом следует внимательно и аккуратно поставить их в свои сёдла.

Для K4ERU: Для облегчения ежедневной чистки оборудования (рис.9, стр.3), конфорки закреплены на оси, позволяющей откидывать конфорку. Поэтому можно откинуть конфорки (1) и счистить накопившуюся внутри оборудования грязь в специальные бункеры (2), которые направляют остатки пищи в поддон (3), который, в свою очередь, можно выдвинуть из передней панели и вымыть.

Настоятельно рекомендуем производить данную операцию только при выключенных конфорках, иначе работник подвергается опасности получить сильнейшие ожоги.



Чистка стеклокерамической поверхности идентична чистке стеклянной поверхности. Не использовать коррозионных или абразивных моющих средств, таких, как спрей для духовки, для гриля, тряпки для гриля, чистящий порошок или абразивные губки.

Перед чисткой, стеклокерамической поверхности надо дать остыть.

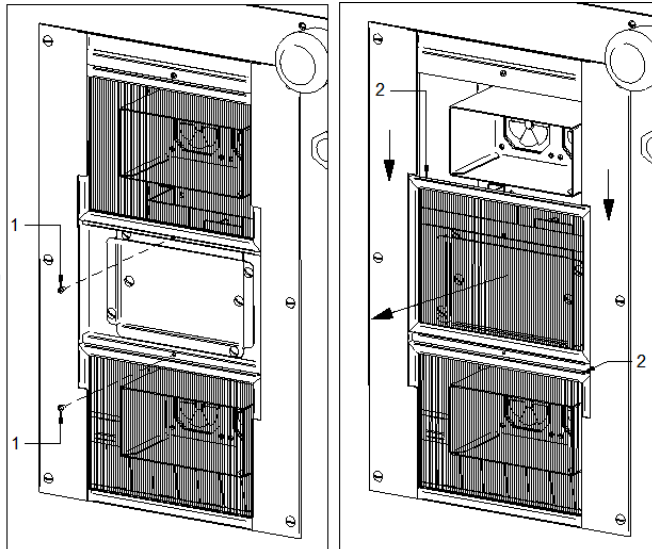
Остатки моющих средств должны быть удалены влажной тряпкой из зоны приготовления пищи, поскольку при нагреве они могут вызвать коррозию.

Советы по чистке стеклокерамики:

<i>Тип загрязнения</i>	<i>Рекомендуемый материал для чистки</i>
Лёгкое загрязнение без сухих остатков	Влажная ткань.
Пятна жира (соусы, супы, растительное масло...)	Чистить неабразивным средством, удаляющим жир.
Липкое загрязнение.	Неабразивное моющее средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Остатки накипи и вода	Удалить уксусом, чистящая паста или подобное

	средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Натёки сахара, пищи, пластика, алюминия	Сразу соскоблить скребком (бритвенное лезвие), почистить чистящей пастой, затем почистить влажной тканью. Если зона с этим типом загрязнения остынет, стеклокерамика может испортиться.

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой надо дать остыть стеклокерамической поверхности.



Не забывайте периодически очищать фильтр, установленный на воздухозаборнике. Рекомендуется очищать фильтр, чтобы избежать неприятных блокировок оборудования вследствие избыточной температуры. Для этого следует отвернуть стопорный винт (1), затем сдвинуть фильтр (2), чтобы вынуть его из гнезда, как показано на том же рисунке, а затем очистить его выбиванием, если единственным загрязнением является пыль, или рекомендуется промыть его горячей водой с нейтральным моющим средством, если загрязнение более стойкое. В подобном случае, рекомендуется хорошо

высушить фильтр перед установкой его на место. Для установки фильтров выполнить операции в обратном порядке.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.

Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами раздельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.