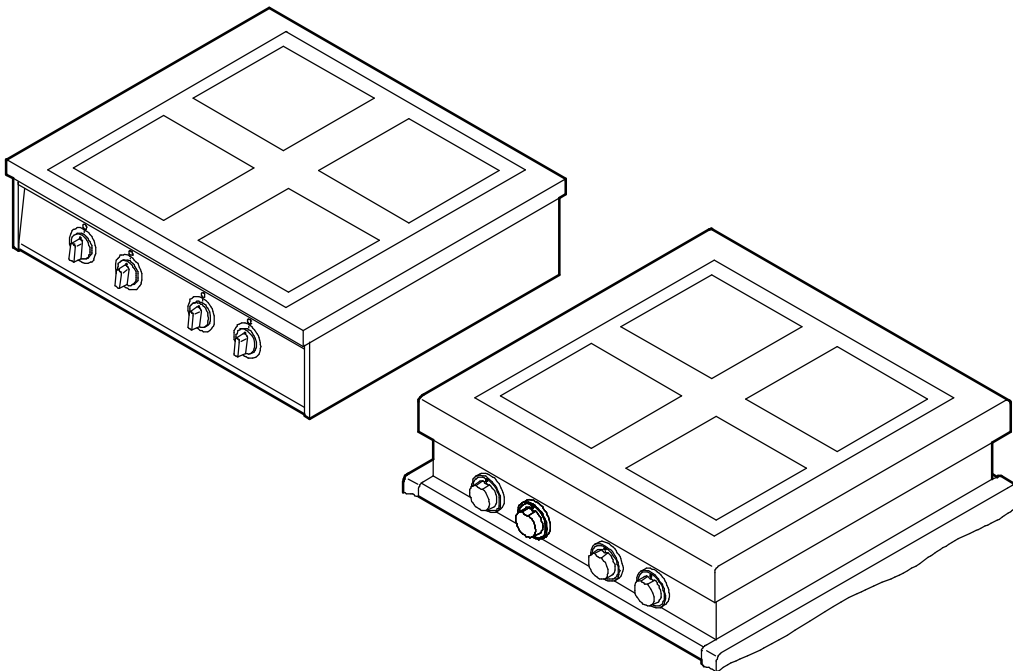


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

Induktionsherd X2, Induktionswok
Induction Range X2, Induction Wok
Plaque à induction X2, Wok à induction



Betriebsanleitung

de - DE: Original-Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

Operating Instructions

en - GB: Translation of the original operating instructions

Before installing and commissioning the appliance, read the operating instructions.

Mode d`Emploi

fr - FR: Traduction du mode d'emploi original

C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions de service avant de mettre la machine en marche.

de - Originalbetriebsanleitung	2
1. Sicherheitshinweise	3
2. Inbetriebnahme	5
2.1 Anwendungshinweise Induktionsherd	5
2.2 Anwendungshinweise Induktions-Großkochfeld 1Z-4	6
2.3 Anwendungshinweise Induktionswok	6
2.4 Gerät einschalten	7
3. Betriebsschluss	7
4. Reinigung und Pflege	7
4.1 Luftfilter reinigen	8
4.2 Glaskeramikfläche reinigen	8
4.3 Edelstahlflächen reinigen	9
5. Störungen und Abhilfe	10
5.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator	11
6. Technische Daten	13
7. Elektrischer Anschluss	15
8. Wartung	15
9. Hinweise zur Entsorgung	15
en - Translation of the original operating instructions	16
1. Safety instructions	17
2. Initial use	18
2.1 Instructions for using the induction range	19
2.2 Instructions for using the large induction cooking zone 1Z-4	20
2.3 Instructions for using the induction wok	20
2.4 Switching the appliance on	21
3. Finishing work	21
4. Cleaning and care	21
4.1 Cleaning the air filter	22
4.2 Cleaning the ceramic surface	22
4.3 Cleaning stainless steel surfaces	23
5. Troubleshooting	24
5.1 Induction generator fault indicator	25

6.	Technical specifications	27
7.	Electrical connection	29
8.	Maintenance	29
9.	Notes on waste disposal	29
fr	- Traduction du mode d'emploi original	30
<hr/>		
1.	Consignes de sécurité	31
2.	Mise en service	33
2.1	Recommandations pour l'utilisation de la plaque à induction	33
2.2	Instructions d'emploi é Grande plaque de cuisson à induction 1Z-4	34
2.3	Recommandations pour l'utilisation du wok à induction	34
2.4	Mise en marche de l'appareil	35
3.	Éteindre l'appareil	35
4.	Nettoyage et entretien	35
4.1	Nettoyer le filtre à air	36
4.2	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	37
4.3	Nettoyer les surfaces en inox	37
5.	Pannes et réparations	38
5.1	Indicateur de la panne générateur à l'induction	39
6.	Données techniques	41
7.	Branchement électrique	43
8.	Entretien	43
9.	Consignes relatives à l'élimination des déchets	43

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionsgerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Anwendung

Z. B. zum Kochen, Aufwärmen, Warmhalten und Braten von Speisen in induktionstauglichen Kochtöpfen und Pfannen.

Der Induktionswok ist ideal zum Sautieren, Anbraten, Abschmecken. Mit ihm können Sie beispielsweise zubereiten: Züricher- oder Leber-Geschnetzeltes, Gemüsepfannen, Minutengerichte oder asiatische Gerichte.

Funktion

Die Induktionstechnologie erzeugt die Hitze durch magnetische Schwingungen im Boden des ferromagnetischen Kochgeschirrs. Vorteile: Die Hitze wird sehr schnell direkt übertragen. Das Kochfeld muss nicht angeheizt werden. Die Heizleistung lässt sich feinfühlig regeln.

Die Glaskeramikfläche wird nur durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt. Das verhindert größtenteils das Anbrennen von überkochenden Speisen.

Durch Aufstellen eines magnetisierbaren Kochgeschirrs auf die Induktionsfläche, schaltet sich die zuvor eingestellte Leistungsstufe automatisch ein, durch Wegnehmen des Kochgeschirrs wieder aus.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck,
 - wenn das Kochfeld nicht beschädigt ist.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Verwenden Sie nur Brat- und Kochgeschirr das für Induktionsherde geeignet ist.
- Vorsicht, die Glaskeramikfläche ist nach dem Betrieb noch heiß!
- Stiele und Griffe von Kochgeschirr nicht innerhalb des Kochfeldes anordnen. Stets mit Topflappen anfassen.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Bei Stromausfall Drehschalter sofort auf 0-Stellung drehen. Dies verhindert ein unkontrolliertes Aufheizen, nachdem der Stromausfall beseitigt wurde!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 12 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr



- Personen mit Körperimplantaten z.B. einem Herzschrittmacher oder Metall-Implantaten müssen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in die Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen.
- Während des Betriebes mit aufgesetztem Topf, können Gegenstände die der Benutzer trägt, z.B. Ringe, Uhren und Piercing-Schmuck heiß werden, wenn diese zu nah an die Oberfläche des Kochfeldes kommen.
- Achten Sie darauf, dass sich das Kochgeschirr gegenseitig nicht berührt. Die Berührungsflächen können verschweißen (Kurzschluss) und zu Verbrennungen führen.
- Verbrennungsgefahr! Geräteoberflächen werden heiß! Pfannen werden sehr schnell heiß! Vorsicht beim Herunternehmen von überhitzten Pfannen!

Brandgefahr / Brandbekämpfung

- Speiseöl oder Speisefett wird sehr schnell heiß und kann sich entzünden. Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

Beschädigungsgefahr



- Bruchgefahr! Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramikfläche fallen!
- Wenn die Glaskeramikfläche gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und der elektrische Hauptschalter vor dem Gerät abgeschaltet werden.
- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material z. B. zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Email, usw. auf die Glaskeramikfläche oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit der Glaskeramikoberfläche eine feste Verbindung eingeht.
- Verursachen Sie keine Kratzer auf der Glaskeramikfläche, z. B. durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailtöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramikfläche.
- Kochgeschirr nicht über die Glaskeramikfläche hinauschieben und auf der umlaufenden Silikondichtung stehen lassen.
- Heizzone ausschalten, wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt ist. Damit wird ein unbeabsichtigtes Aufheizen vermieden, wenn ein leerer Topf oder eine leere Pfanne aufgesetzt wird.
- Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe, Pfannen auf das Kochfeld. Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramikkochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.
- Wird das Kochgeschirr zu stark überhitzt, kann dies zur Zerstörung führen. Der Topf- oder Pfannenboden kann sich vom Kern lösen. Die Wärme wird nicht mehr ausreichend schnell zum Topf- oder Pfannenboden und somit zu den Speisen übertragen. Der Induktionsgenerator stellt eine Überhitzung fest und schaltet die Leistungszufuhr ab.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

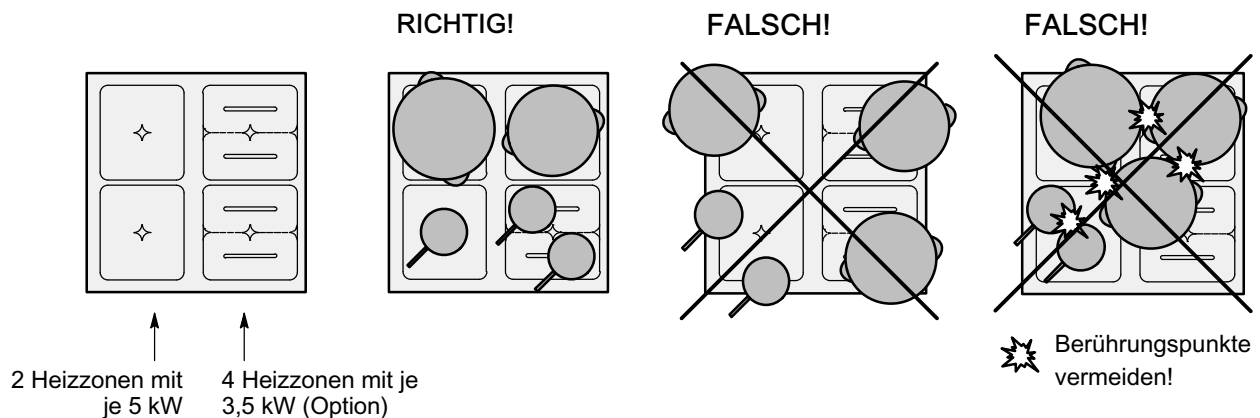
2. Inbetriebnahme

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen!

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 9 Kapitel 4.

2.1 Anwendungshinweise Induktionsherd

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 1.
- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nur auf die saubere Glaskeramikfläche!
- Verwenden Sie nur für Induktionsherde geeignete Töpfe aus Edelstahl mit dickem, plan-ebenen Boden und mit einem Durchmesser von mindestens 120 mm.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Die Heizleistung ist abhängig von der Beschaffenheit und Größe des Geschirrs.
- Reduzieren Sie die Leistung nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Drehschalter.
- Nach dem Wegnehmen des Topfes den entsprechenden Drehschalter auf "0" drehen.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht über die Glaskeramikfläche hinauschieben und auf der umlaufenden Silikondichtung stehen lassen.

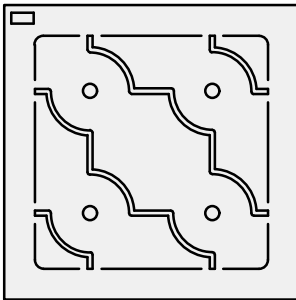


2.2 Anwendungshinweise Induktions-Großkochfeld 1Z-4

Zum Kochen und Warmhalten für große Töpfe und Pfannen und ideal für kleine Pfannen oder Sauteusen.

Das Induktions-Grosskochfeld ist mit 4 Heizzonen ausgestattet. Die Leistung der 4 Heizzonen werden über einen Drehschalter eingestellt. Jede Heizzone ist mit je einer Topferkennung ausgestattet.

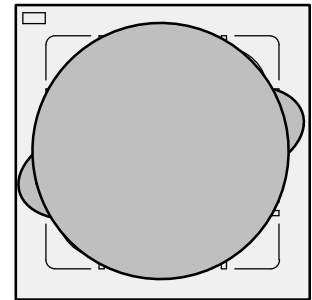
4 Heizzonen mit
Topferkennungen



Anordnung von Töpfen / Pfannen



Zum Beispiel:
4 kleine Töpfe / Pfannen



Zum Beispiel:
1 großer Topf / Pfanne

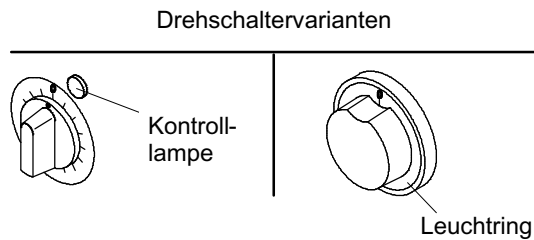
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 1. und Anwendungshinweise für Induktionsherde Seite 7 Kapitel 2.1

2.3 Anwendungshinweise Induktionswok

Der Wok ist ideal zum Sautieren, Anbraten, Abschmecken. Mit ihm können Sie beispielsweise zubereiten: Züricher- oder Lebergeschnetzeltes, Gemüsepfannen, Minutengerichte oder asiatische Gerichte.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 1.
- Der Induktionswok darf nur mit induktionstauglichen Wokpfannen betrieben werden. Nur mitgelieferte Wokpfannen verwenden. Der Radius der Wokpfanne muss mit dem Radius der Glaskeramikschaie übereinstimmen. Ungeeignete Wokpfannen haben einen schlechten Wirkungsgrad und können zum Abschalten des Gerätes führen.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Wokpfanne nur in die leere, saubere Glaskeramikschaie einsetzen.
- Die Energie wird nur übertragen, wenn sich eine Wokpfanne auf der Heizzone befindet.
- Nach dem Entnehmen der Wokpfanne den Drehschalter auf "0" drehen.

2.4 Gerät einschalten



- ☞ Pfanne oder Topf auf die Glaskeramikfläche/Glaskeramikschaale stellen.
- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Einstell- und Temperaturbereich 1 - 9: 1 = niedrige Leistung, 9 = hohe Leistung.
 - Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
 - Die Kontrolllampe oder der Leuchtring blinkt, wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt ist, aber das Gerät eingeschaltet ist.
 - Töpfe oder Pfannen unter ca. 12 cm Durchmesser werden nicht erkannt und somit nicht aufgeheizt. Die Kontrolllampe oder der Leuchtring blinkt.
- ☞ Nach dem Wegnehmen des Topfes oder der Pfanne den Drehschalter auf "0" drehen.

3. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Die Glaskeramikfläche nicht mit Grillreinigern reinigen.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

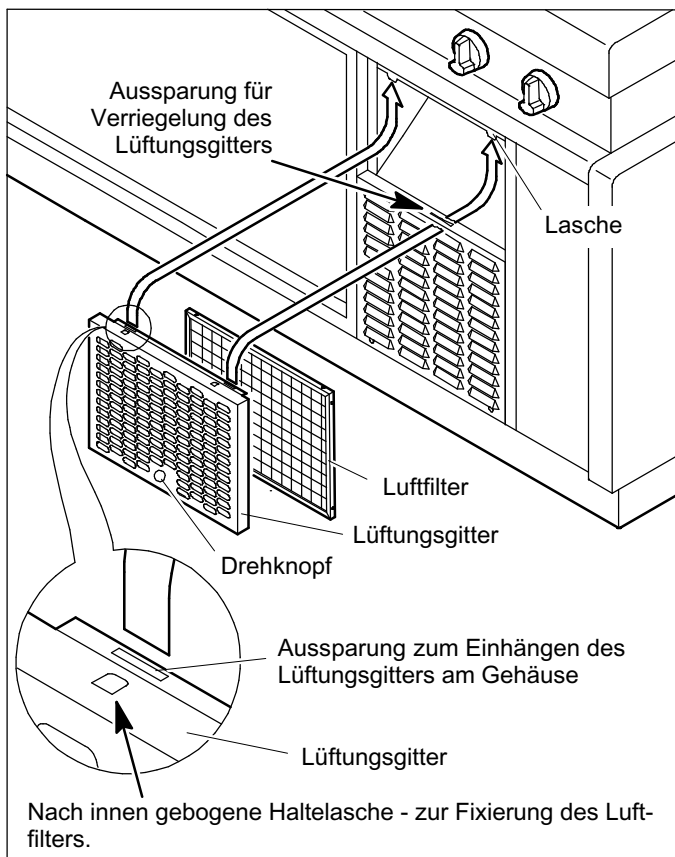
Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel,
- Reinigungsmittel und Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen.

4.1 Luftfilter reinigen



- **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden! Sonst Gefahr von Funktionsstörungen oder Beschädigung des Induktionsgenerators!
 - Den Luftfilter in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens aber einmal pro Woche reinigen!
 - Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde Reinigung von Luftfiltern entstehen.
- ☞ Gerät ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.

Luftfilter entnehmen

- ☞ Das Lüftungsgitter durch Linksdrehen des Drehknopfes entriegeln.
- ☞ Lüftungsgitter unten ca. 3 cm herausziehen und nach unten aus den Laschen ziehen.
- Während dem Entnehmen des Lüftungsgitters den Luftfilter festhalten.
- ☞ Den Luftfilter aus dem Lüftungsgitter entnehmen.

Luftfilter reinigen

- ☞ Den Luftfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ☞ Den Luftfilter trocknen und einsetzen.

Luftfilter einsetzen

- Der Luftfilter darf nicht an der Vorderseite des Lüftungsgitters anliegen! Haltetaschen für Fixierung des Luftfilters beachten!

4.2 Glaskeramikfläche reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen entfernen.
- Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!
- ☞ Einige Tropfen Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen auf die kalte Glaskeramikfläche geben und gleichmäßig verteilen.
- ☞ Anschließend Glaskeramikfläche nass abwischen und mit einem Küchentuch trockenreiben.
- ☞ Silikonhaltiges Schutzmittel z. B. cera-fix oder cera-clean auf die Glaskeramikfläche auftragen.
- Das Auftragen dieses Schutzmittels verhindert ein Ausmuscheln der Glaskeramikoberfläche. Das heißt, Speisen können nicht so schnell einbrennen und somit die Oberfläche der Glaskeramikfläche zerstören. Entfernen Sie Speisen trotzdem sofort von der Glaskeramikfläche.

4.3 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

5. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Leuchtring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
	Eine Phase fehlt in der Stromzufuhr.	Eventuelle Fehler im Leitungsnetz von einem zugelassenen Elektro-Fachbetrieb überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß.	Das Kochgeschirr <ul style="list-style-type: none"> – ist nicht für Induktionsherde geeignet, – steht nicht mittig auf dem Kochfeld, – ist kleiner als 12 cm Durchmesser. 	Geeignetes Kochgeschirr für Induktionsherde verwenden.
Ungenügende Heizleistung	Die Spule des Induktionsfeldes wurde zu heiß. Der Generator hat auf Leistungsreduktion geschaltet weil, <ul style="list-style-type: none"> – eine leere Pfanne oder ein leerer Topf aufgeheizt wurde, – die Luftzirkulation behindert ist, – die Umgebungstemperatur zu hoch ist oder – ein überhitztes und dadurch beschädigtes Kochgeschirr verwendet wurde. 	Geeignetes Kochgeschirr für Induktionsherde verwenden. Lüftungsöffnungen am Gerät kontrollieren. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verschmutzt sein. Es darf keine heiße Luft angezogen werden. Die Umgebungstemperatur darf 40°C / 110°F nicht übersteigen. Wenn das Kochgeschirr durch Überhitzung beschädigt wurde und sich der Topf- oder Pfannenboden vom Kern gelöst hat, kann die Hitze nicht mehr ausreichend schnell in das Kochgeschirr und die Speisen weitergeleitet werden. Der Überhitzungsschutz des Gerätes schaltet somit das Gerät ab. Das durch Überhitzung zerstörte Kochgeschirr entsorgen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

5.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator

Abhängig vom Generator System-Bauteil werden entsprechende Fehlercodes durch Blinken angezeigt.

Die Blinksignale müssen gezählt werden. Die Anzahl der Blinksignale ergeben den Fehlercode.

Blinksignale bei Fehler im System



Bei Problemen, wenn kein Fehlercode angezeigt wird, Versorgungsspannung aller Phasen prüfen!

Anzahl Blinksignale	Störung	Ursache	Maßnahme
1	Das Gerät schaltet ab.	Ungeeignetes Kochgeschirr	Induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
		Interne Verdrahtung/Spulenanschluss Fehlfunktion	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
2	Das Gerät schaltet ab.	Ungeeignetes Kochgeschirr	Induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
		Überstrom der Spule	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
3	Übertemperatur, das Gerät schaltet ab.	Umgebungstemperatur zu hoch	Gerät abkühlen lassen. Luftfilter reinigen. Umgebungstemperatur reduzieren.
		Ventilator defekt	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
		Der Kühlkörper ist überhitzt.	Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
4	Übertemperatur	Überhitzte Kochzone, überhitztes Kochgeschirr	Kochgeschirr und Gerät abkühlen lassen.
	Das Gerät schaltet ab.	Überhitztes Kochgeschirr oder defekter Sensor	Gerät abkühlen lassen. Luftfilter reinigen. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
5	Das Gerät heizt nicht.	Potentiometer defekt. Induktionsgenerator defekt	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
6	Das Gerät schaltet ab.	Umgebungstemperatur zu hoch. Interne Komponente überhitzt.	Gerät abkühlen lassen. Luftfilter reinigen. Umgebungstemperatur reduzieren. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Anzahl Blinksignale	Störung	Ursache	Maßnahme
7	Unterspannung, das Gerät schaltet ab.	Netzsicherung hat abgeschaltet. Eine Phase fehlt.	Prüfen, ob an allen drei Phasen Strom anliegt.
		Netzspannung zu niedrig.	Hauselektrik prüfen. Energieversorger benachrichtigen.
		Ausfall von Generatorbauteilen.	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
8	Das Gerät schaltet ab.	Zu hohe Umgebungstemperatur.	Gerät abkühlen lassen. Luftfilter reinigen. Umgebungstemperatur reduzieren.
		Über- oder Unterspannung Sensorfehler CPU-Platine.	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
10		Kommunikationsproblem der CAN-Schnittstelle.	Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

6. Technische Daten

Ausführung	Artikel-Nr.	Spulen / Leistung	Spannung	Absich.
Einzonnen-Induktion 1Z	VP607610X2 MA607610X2 976350X2	Rundspule 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
Einzonnen-Induktion 1Z	VP607615X2 MA607615X2 976377X2	Rundspule 5 kW	230V 3 50/60Hz	3x16A
Einzonnen-Induktion 1Z	VP607770X2 MA607770X2 879158X2	Rundspule 8 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
Einzonnen-Induktion 1Z	VP607785X2 MA607785X2 879708X2	7 kW - 2 Rechteckspulen à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
Einzonnen-Induktion 1Z-4, 1Z-4 Plus	VP607760X2 MA607760X2 VP607790X2 MA607790X2 880109X2 882418X2	8 kW - 4 Rechteckspulen à 2 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
2 x Einzonnen-Induktion Rundspule	VP607665X2 MA607665X2 976393X2	10 kW - 2 Rundspulen à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
2 x Einzonnen-Induktion Flächendeckend	VP607670X2 MA607670X2 976407X2	14 kW - 2x2 Rechteckspulen à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x20A
Induktion 2Z	VP607630X2 MA607630X2 976415X2X2 VP607675X2 MA607675X2 976431X2 VP607605X2 MA607605X2 976474X2 884381X2 884382X2 884383X2 884384X2	10 kW - 2 Rundspulen/Qua- dratspulen à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
Induktion 2Z, 230V	VP607635X2 MA607635X2 976423X2 VP607680X2 MA607680X2 976466X2 VP607625X2 MA607625X2 976482X2	10 kW - 2 Rundspulen à 5 kW	230V 3 50Hz	3x25A
Induktion 2Z, Flächendeckend	VP607640X2 MA607640X2 976504X2 VP607685X2 MA607685X2 976520X2 VP607620X2 MA607620X2 976547X2	14 kW - 4 Spulen à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x20A

Ausführung	Artikel-Nr.	Spulen / Leistung	Spannung	Absich.
Induktion 4Z 500x500 mm	VP607780X2 MA607780X2 882344X2	16 kW - 4 Spulen à 4 kW	400V 3 50/60Hz	3x25A
Induktion 4Z	VP607645X2 MA607645X2 976555X2 VP607695X2 MA607695X2 976571X2 884385X2 884386X2	20 kW - 4 Spulen à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x32A
Induktion 4Z, 230V	VP607650X2 MA607650X2 976563X2 VP607700X2 MA607700X2 976598X2	20 kW - 4 Spulen à 5 kW	230V 3 50/60Hz	2x (3x25A)
Induktion 4Z	VP607690X2 MA607690X2 976601X2	24 kW - 2 Zonen mit 4 Spulen à 3,5 kW 2 Zonen mit 2 Spulen à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A, 3x20A,
Induktion 4Z, Flächendeckend	VP607655X2 MA607655X2 976628X2 VP607705X2 MA607705X2 976644X2	28 kW - 4 Zonen mit je 2 Spulen à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	2x (3x20A)
Induktions-Wok	VP600401X2 MA600401X2 976652X2	5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
Induktions-Wok, 230V	VP600411X2 MA600411X2 976660X2	5 kW	230V 3 50/60Hz	3x16A
<p>Gerätegeräusch kleiner als 70 dB (A).</p> <p>Abhängig von der Topfausführung kann die Leistung stark abweichen.</p> <p>Technische Änderungen vorbehalten.</p>				

7. Elektrischer Anschluss



GEFAHR! Elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge! Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden
 - nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und
 - den Bestimmungen der zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Ein elektrischer Hauptschalter muss leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer gefahrlos ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen Fehlerstrom-Schutzschalter einbauen. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter ≥ 30 mA verwenden.
- Für den elektrischen Anschluss, die Daten auf dem Typenschild beachten.

8. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

9. Hinweise zur Entsorgung

- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Das Induktionsgerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.
- Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktionsgerätes.

Dear Customer,

Please read the instruction manual before switching on the induction appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation and installation.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

Applications

e.g. for cooking, reheating, keeping food warm and frying in induction-compatible saucepans and pans.

The induction wok is ideal for sautéing, searing and seasoning. For instance, you can use it to prepare: Zurich veal stew or liver stew, stir-fry vegetables, noodle dishes and Asian dishes.

Operation

Induction technology generates heat through the magnetic vibrations in the base of the ferromagnetic cookware. Benefits: the heat is transferred directly and very quickly. the hob does not have to be heated up. The heat can be precisely regulated.

The ceramic hob is only heated up by the heat coming from the cookware. This largely prevents food that boils over from sticking to the hob surface.

The previously selected heat level is switched on automatically when a magnetizable pan is placed on the induction hob; removing the pan switches the hob off again.

Type plate entries

Enter the type plate data in the following lines before setting up the appliance. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will enable your queries to be processed faster.

Type: _____

Construction year: _____

Machine no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual,
 - if the cooking zone is undamaged.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Only use pots and pans suitable for induction ranges.
- Caution, the ceramic surface remains hot after use.
- Do not position cookware with the handles inside/over the cooking zone. Always hold using oven gloves.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- Do not cover any air vents on the appliance.
- In the event of a power cut, turn the rotary switch to the 0 position immediately. This prevents the appliance heating up by accident once power has been restored.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of section 5. page 26 " Faults and remedies", switch off the appliance and notify customer service.

Risk of injury



- Persons with medical aids, e.g. a pacemaker or metal implants, must consult with their doctor to establish clarify whether they are allowed to be near an induction cooker.
- While hob is being used with a pan on it, objects worn by the user, e.g. rings, earrings and piercings can become hot if they come too close to the surface of the hob.
- Make sure that the pots and pans do not touch each other. The contact surfaces can weld together (short-circuit) and lead to burns.
- Risk of burns. Appliance surfaces get hot. Pans become hot very quickly. Caution when removing overheated pans.

Risk of fire / fire safety

- Cooking oil or cooking fat gets hot very quickly and can ignite. The appliance must not be used for deep frying.
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

Risk of damage



- Danger of breakage. Do not allow any hard or pointed objects to drop onto the ceramic surface.
- If the ceramic surface is cracked or broken, the appliance must be switched off and the master switch on the front of the appliance must be turned off.
- Make sure that no meltable material e.g. sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel, etc. gets onto the ceramic surface or under a pot. Remove the material immediately when hot before it sticks permanently to the ceramic surface.
- Do not scratch the ceramic surface, e. g. by pushing cookware with rough bottoms, by using defective enamel pots or grains of sand caught between pot bottom and the ceramic surface.
- Do not push cookware over the ceramic surface or allow it to stand on the surrounding silicone seal.
- Switch off the heating zone if there is no pan on it. This prevents unintentional heating if an empty pot or pan is placed on the hob.
- Do not place any empty pots or pans onto the cooking zone when the appliance is switched on. Your cookware or the ceramic cooking range could otherwise be damaged.
- Cookware can be destroyed if it is heated up too much. The base of the pot or pan can come away from the core. The heat will no longer be transferred to the pot or pan base, and hence to the food, sufficiently quickly. The induction generator detects overheating and switches off the power supply.
- Do not place hot cookware on stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there may be a danger of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces warping with lasting damage.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for some time, have customer service check it for correct operation.

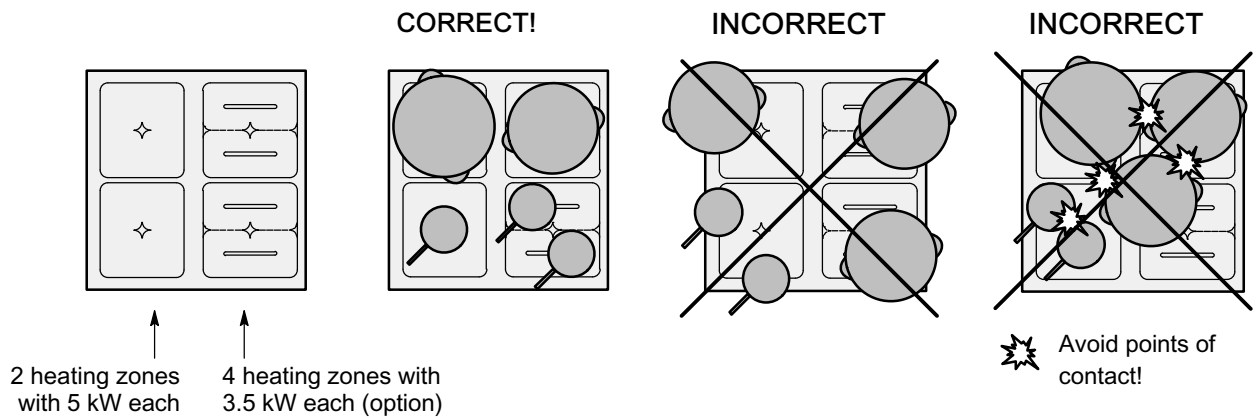
2. Initial use

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The onsite electrical connected loads must match the connected loads on the appliance.

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 23 section 4.

2.1 Instructions for using the induction range

- Observe the safety notes, see page 19 section 1.
- Only place cookware and bakeware on the clean ceramic surface.
- Only use stainless steel pots that are suitable for induction ranges and have a thick, smooth base and with a diameter of at least 120 mm.
- Use high-sided pots for dishes with lots of liquid to prevent them boiling over.
- Close pots with lids if the cooking process permits.
- Only use lower heat settings to keep food warm or to melt fat or butter.
- The heat output depends on the composition and size of the cookware.
- Do not reduce the heat by moving the pot but by using the rotary switch.
- After removing the pot, turn the relevant rotary switch to "0".
- In order to avoid damage to the appliance, do not push the cookware across the ceramic surface or allow it to stand on the surrounding silicone seal.

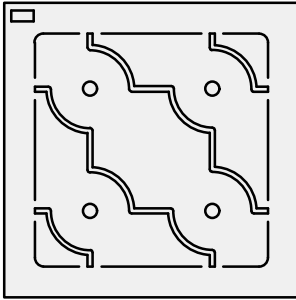


2.2 Instructions for using the large induction cooking zone 1Z-4

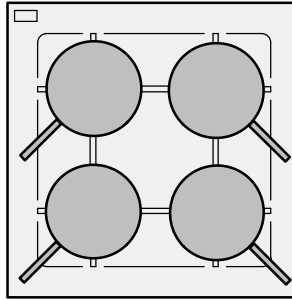
For cooking and keeping large pots and pans warm and ideal for small pans or sauté pans.

The large induction cooking zone is equipped with 4 heating zones. The power of the 4 heating zones can be adjusted by means of a rotary switch. The heating zones are equipped with one pot recognition each.

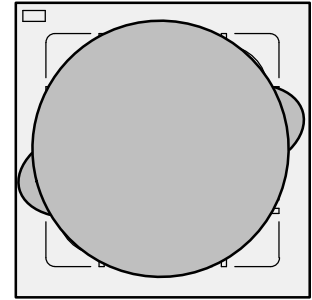
4 heating zones with pot recognition



Arrangement of pots / pans



For example:
4 small pots / pans



For example:
1 large pot / pan

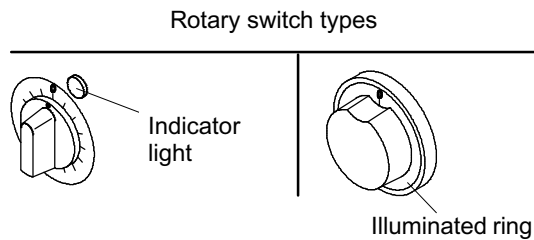
- Observe the safety information, see page 19 chapter 1. and instructions for using induction ranges page 21 chapter 2.1

2.3 Instructions for using the induction wok

The wok is ideal for sautéing, searing and seasoning. For instance, you can use it to prepare: Zurich veal stew or liver stew, stir-fry vegetables, noodle dishes and Asian dishes.

- Observe the safety notes, see page 19 section 1.
- The induction wok may only be used with induction heating-compatible woks. Only use the woks supplied. The wok's radius must match the radius of the ceramic bowl. Unsuitable woks are not efficient and can cause the hob to switch off.
- Only use lower heat settings to keep food warm or to melt fat or butter.
- Only ever place the wok in an empty and clean ceramic bowl.
- The energy will only be transferred if there is a wok on the heating zone.
- After removing the wok, turn the relevant rotary switch to "0".

2.4 Switching the appliance on



- ☞ Place a pan or pot on the ceramic surface or in the bowl.
- ☞ Turn the rotary switch to the desired power setting.
 - Setting and temperature range 1 - 9: 1 = low power, 9 = high power.
 - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
 - The indicator light or the illuminated ring flashes if no cookware has been placed on the hob but the appliance is switched on.
 - Pots and pans with a diameter less than approximately 12 cm are not recognised and will therefore not be heated. The indicator lamp or the illuminated ring will flash.
- ☞ After removing the pot or pan, turn the rotary switch to "0".

3. Finishing work

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Clean the appliance, see the 4. "Cleaning and care" section below.
- ☞ Turn off the mains switch.

4. Cleaning and care

Notes

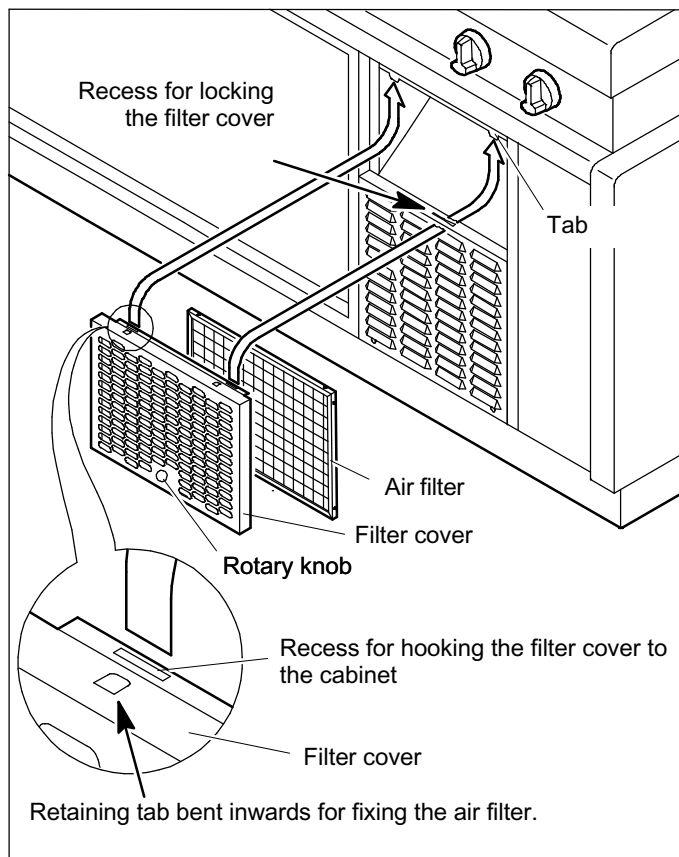
- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers. These cause scratches.
- Do not clean the ceramic surface with grill cleaners.
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective coating will be corroded. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

Cleaning and maintenance products

Suitable cleaning and maintenance products can be obtained from your customer service. These include e.g.:

- grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners,
- protective stainless steel cleaners,
- cleaning products and cleaning scrapers for ceramic surfaces.

4.1 Cleaning the air filter



- **CAUTION!** The appliance must not be operated without an air filter! Otherwise risk of malfunctions or damage to the induction generator!
 - The air filter must be cleaned depending on the contamination, however, a minimum of once per week!
 - The manufacturer accepts no liability for damage caused by deficient cleaning of air filters.
- ☞ Switch off the appliance and secure it against being switched back on.

Removing the air filter

- ☞ Unlock the filter cover by turning the rotary knob anticlockwise.
- ☞ Pull out the filter cover at the bottom by about 3 cm and pull it down out of the tabs.
- Hold the air filter while you are removing the filter cover.
- ☞ Remove the air filter from the filter cover.

Cleaning the air filter

- ☞ Wash the air filter in the dishwasher:
- ☞ Dry the air filter and fit it.

Fitting the air filter

- The air filter must not be in contact with the front side of the filter cover. Note the retaining tabs for locating the air filter.

4.2 Cleaning the ceramic surface

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove coarse dirt and food remains with a cleaning scraper for ceramic surfaces.
- Attention: do not scratch the surface.
- ☞ Apply a few drops of cleaning product for ceramic surfaces to the cold ceramic surface and distribute evenly.
- ☞ Then wash off the ceramic surface with water and rub dry with a kitchen cloth.
- ☞ Apply a protective product containing silicone, e.g. cerafix or ceraclean to the ceramic surface.
- Applying the protective product prevents the ceramic surface from pitting. This means that food cannot burn in so quickly which would destroy the ceramic surface. In spite of this, remove food immediately from the ceramic surface.

4.3 Cleaning stainless steel surfaces

- ☞ Wash off the cleaned parts thoroughly after using harsh cleaning products.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

5. Troubleshooting

If faults should occur on this appliance, check them using the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the illuminated ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch on front of the appliance is not turned on.	Turn on the main switch.
	There is no power supply at all.	Notify the electricity supply company.
	The circuit breaker has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorized customer service agent. Reset the circuit breaker.
	A phase is missing in the power supply.	Have any faults in the mains wiring checked by an approved electrician. Reset the circuit breaker.
The cookware does not get hot.	The cookware <ul style="list-style-type: none"> – is not suitable for induction ranges, – is not positioned centrally on the cooking zone, – is less than 12 cm in diameter . 	Use cookware suitable for induction ranges.
Insufficient heat output	The induction field coil has become too hot. The generator has reduced the power because <ul style="list-style-type: none"> – an empty pan or pot has been heated, – air circulation is obstructed, – the ambient temperature is too high, or – a pot that has been overheated and hence damaged is being used. 	Use cookware suitable for induction ranges. Check air vents on the appliance. The air vents must not be covered or allowed to get dirty. No hot air may be sucked in. The ambient temperature must not exceed 40°C / 110°F. If the cookware has been damaged by overheating and the pot or pan base has come away from the core, the heat can no longer be transferred into the cookware and hence the food quickly enough. The appliance overheating protection switches the appliance off. Dispose of the cookware that has been damaged by overheating.

If you cannot resolve the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains power,
- do not open the housing,
- contact customer service.

5.1 Induction generator fault indicator

Depending on the generator system component, corresponding error codes are displayed by flashing.

The flashes need to be counted. The number of flashes indicates the error code.

Flashing signals in the event of a system error



In case of problems, if no error code is displayed, check the supply voltage for all phases!

No. of flashes	Fault	Cause	Action
1	The appliance switches off.	Unsuitable cookware	Use induction-compatible cookware.
		Internal wiring/coil connection malfunction	Inform the authorised Customer Service.
2	The appliance switches off.	Unsuitable cookware	Use induction-compatible cookware.
		Coil overcurrent	Inform the authorised Customer Service.
3	Overtemperature, the appliance switches off.	Ambient temperature too high	Let the appliance cool down. Clean the air filter. Reduce ambient temperature.
		Defective fan	Inform the authorised Customer Service.
		The cooling element has overheated.	If the fault persists, contact the authorised Customer Service.
4	Overtemperature	Overheated cooking zone, overheated cookware	Let the cookware and appliance cool down.
	The appliance switches off.	Overheated cookware or defective sensor	Let the appliance cool down. Clean the air filter. If the fault persists, contact the authorised Customer Service.
5	Appliance does not heat up.	Defective potentiometer. Defective induction generator	Inform the authorised Customer Service.

No. of flashes	Fault	Cause	Action
6	The appliance switches off.	Ambient temperature too high. Internal components over-heated.	Let the appliance cool down. Clean the air filter. Reduce ambient temperature. If the fault persists, contact the authorised Customer Service.
7	Low voltage, the appliance switches off.	The mains fuse has tripped. One phase is missing.	Check whether there is current on all three phases.
		The mains voltage is too low.	Check the house electrics. Notify the energy supplier.
		Failure of generator components.	Inform the authorised Customer Service.
8	The appliance switches off.	Ambient temperature too high.	Let the appliance cool down. Clean the air filter. Reduce ambient temperature.
		Over- or undervoltage CPU board sensor error.	Inform the authorised Customer Service.
10		Communication error with the CAN interface.	Inform the authorised Customer Service.

6. Technical specifications

Version	Item no.	Coils/output	Voltage	Fuse
Single zone induction	VP607610X2 MA607610X2 976350X2	5 kW round coil	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Single zone induction	VP607615X2 MA607615X2 976377X2	5 kW round coil	230V 3 50/60Hz	3x16 A
Single zone induction	VP607770X2 MA607770X2 879158X2	8 kW round coil	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Single zone induction	VP607785X2 MA607785X2 879708X2	7 kW - 2x3,5 kW rectangular coils	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Single zone induction 1Z-4, 1Z-4 plus	VP607760X2 MA607760X2 VP607790X2 MA607790X2 880109X2 882418X2	8 kW - 4x2kW coils	400V 3 50/60Hz	3x16A
2 x single zone induction circular coil	VP607665X2 MA607665X2 976393X2	10 kW - 2 x 5 kW circular coils	400V 3 50/60Hz	3x16 A
2 x single zone induction large area	VP607670X2 MA607670X2 976407X2	14 kW - 2x2 3.5 kW rectangular coils	400V 3 50/60Hz	3x20 A
Dual zone induction	VP607630X2 MA607630X2 976415X2 VP607675X2 MA607675X2 976431X2 VP607605X2 MA607605X2 976474X2 884381X2 884382X2 884383X2 884384X2	10 kW - 2 x 5 kW circular coils/ square coils	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Dual zone induction, 230V	VP607635X2 MA607635X2 976423X2 VP607680X2 MA607680X2 976466X2 VP607625X2 MA607625X2 976482X2	10 kW - 2 x 5 kW circular coils	230V 3 50Hz	3x25 A
Dual zone induction large area	VP607640X2 MA607640X2 976504X2 VP607685X2 MA607685X2 976520X2 VP607620X2 MA607620X2 976547X2	14 kW - four 3.5 kW coils	400V 3 50/60Hz	3x20 A

Version	Item no.	Coils/output	Voltage	Fuse
Four zone induction 500x500 mm	VP607780X2 MA607780X2 882344X2	16 kW - four 4 kW coils	400V 3 50/60Hz	3x25 A
Four zone induction	VP607645X2 MA607645X2 976555X2 VP607695X2 MA607695X2 976571X2 884385X2 884386X2	20 kW - four 5 kW coils	400V 3 50/60Hz	3x32 A
Four zone induction, 230V	VP607650X2 MA607650X2 976563X2 VP607700X2 MA607700X2 976598X2	20 kW - four 5 kW coils	230V 3 50/60Hz	2x (3x25 A)
Four zone induction	VP607690X2 MA607690X2 976601X2	24 kW - Dual zone with four 3.5 kW coils Dual zone with two 5 kW coils	400V 3 50/60Hz	3x16A 3x20A
Four zone induction, large area	VP607655X2 MA607655X2 976628X2 VP607705X2 MA607705X2 976644X2	28 kW - Four zones each with two 3.5 kW coils	400V 3 50/60Hz	2x (3x20A)
Induction wok	VP600401X2 MA600401X2 976652X2	5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Induction wok, 230V	VP600411X2 MA600411X2 976660X2	5 kW	230V 3 50/60Hz	3x16 A
<p>Appliance noise less than 70 dB (A).</p> <p>The output can differ greatly depending on the design of the pot/pan.</p> <p>We reserve the right to make technical changes.</p>				

7. Electrical connection



DANGER! Electrical voltage! Risk of electric shock that may result in serious injury or death! Installation, service and repair tasks may only be carried out by authorised Customer Service.

- Electrical connection must be carried out by a qualified electrician-
 - according to the applicable VDE 0100 regulations and
 - the regulations of the power supply company concerned.
- An electrical main switch must be installed upstream with easy access. The switch must effectively disconnect the appliance at all poles from the mains. The contact opening must be at least 3 mm.
- Instruct the owner and the operating personnel where the main switch provided in the kitchen for the appliance is located so that the appliance may be switched off without danger in the event of hazards to the user.
- Install ground fault circuit interrupter for safety reasons. Important for induction appliances: Use short-term delayed, AC/DC-sensitive residual-current devices (RCD) ≥ 30 mA.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection.

8. Maintenance

- Have the appliance inspected and serviced at regular intervals. Maintenance work includes: e.g. safety, function and leak testing.
- Installation, maintenance and repair work may only be carried out by professional electricians.
- Use only original accessories and original replacement parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with customer service.

9. Notes on waste disposal

- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be recovered from such appliances by environmentally friendly waste disposal.
- The induction appliance includes electrical, electromechanical and electronic components. No batteries are used.
- The user is responsible for professional and safe waste disposal of the induction appliance.

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre la **plaque à induction** en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

Utilisation

Par ex. pour cuire, réchauffer, maintenir au chaud et rôtir des aliments dans des casseroles et poêles convenant à la cuisson par induction.

Le wok à induction convient de façon idéale à faire sauter, revenir, assaisonner des aliments. Il permet, entre autres, de préparer: des émincés de foie ou émincés de veau à la zurichoise, des légumes poêlés, des repas minute ou des mets asiatiques.

Fonctionnement

La technologie de l'induction permet de générer la chaleur à l'aide d'ondes magnétiques dans le fond du récipient de cuisson ferromagnétique. Avantages: la chaleur est transmise directement et très rapidement. La zone de cuisson n'a pas besoin d'être portée à température. La puissance de chauffe se laisser régler avec précision.

La zone de cuisson en vitrocéramique n'est chauffée que par la chaleur se dégageant de la casserole. Ceci permet d'éviter en majeure partie aux aliments qui débordent de brûler sur la plaque.

Le chauffage préalablement réglé des zones de cuisson s'allume et s'éteint automatiquement lorsque l'on y dépose ou en retire un récipient de cuisson en matériau magnétisable.

Saisie des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Modèle : _____

Année de fabrication : _____

N°-de machine: _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité

Utilisation journalière



- L'appareil est pour l'utilisation industrielle et ne peut être exploité que
 - par un personnel autorisé,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage prévu par son mode d'emploi,
 - lorsque la plaque de cuisson n'est pas endommagée.
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- N'utiliser pour la cuisson que des ustensiles convenant aux plaques à induction.
- Prudence! Après avoir fonctionné, la plaque en vitrocéramique reste chaude!
- Ne pas placer les manches et poignées des ustensiles de cuisson au-dessus de la zone de cuisson. Toujours les saisir avec des gants à plats.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Ne pas recouvrir les trous -d'aération de l'appareil.
- En cas de panne de courant, mettre immédiatement le commutateur rotatif sur 0. Cela empêche un chauffage incontrôlé une fois la panne de courant réglée !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide du chapitre 5., page 40 "Dérangements et remèdes", arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

Risque de blessures



- Les personnes portant des implants tels, par ex. qu'un stimulateur cardiaque ou des implants en métal, doivent consulter leur médecin pour savoir si elles sont habilitées à se trouver à proximité d'un appareil à induction.
- Pendant l'utilisation avec couvercle, les objets portés par l'utilisateur, tels que bagues, montres et bijoux de piercing, risquent de s'échauffer s'ils se trouvent trop près du plan de la plaque de cuisson.
- Veiller à ce que les ustensiles de cuisson ne se trouvent pas en contact entre eux. car leurs plans de contact peuvent se souder (court-circuit) et provoquer des brûlures.
- Risque de brûlure ! Les surfaces de l'appareil s'échauffent énormément ! Les poêles deviennent très vite brûlantes ! Faire preuve de vigilance en enlevant des poêles surchauffées !

Risque d'incendie / Lutte contre l'incendie

- L'huile ou la graisse alimentaire s'échauffe très vite et peut prendre feu. Ne pas faire de friture avec l'appareil !
- Pour lutter contre le feu, des extincteurs pour feux d'huile alimentaire et de graisse doivent être disponibles.

Risque d'endommagement



- Risque de rupture! Ne pas faire tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque en vitrocéramique!
- Si la plaque en vitrocéramique est fissurée ou brisée, l'appareil doit être mis hors circuit et l'interrupteur principal de l'appareil coupé.
- Veiller à ce que des matières pouvant fondre telles, par ex., que des aliments contenant du sucre, des matières plastiques, des feuilles d'aluminium, de l'émail, etc.) ne risquent pas de tomber sur la plaque en vitrocéramique ou de rester collées sous une casserole. Enlever immédiatement la matière pendant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque en vitrocéramique.
- Ne pas érafler la plaque en vitrocéramique, par ex. en déplaçant des ustensiles de cuisson dont le fond n'est plus lisse, des pots en émail écaillés ou en faisant tomber des grains de sable entre le fond de la casserole et la plaque en vitrocéramique.
- Ne pas pousser les ustensiles de cuisson au-delà de la plaque en vitrocéramique et les laisser reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Éteindre la zone de cuisson, si aucun ustensile n'y est posé. Ceci permet d'éviter un chauffage involontaire lors de la pose d'une casserole ou d'une poêle vide.
- Ne placer aucune casserole ou poêle vide sur la cuisinière, lorsque l'appareil est allumé. Elles risqueraient de se détériorer.
- Si l'ustensile de cuisson est trop fortement chauffé, il risque d'être endommagé. Le fond de la casserole ou de la poêle peut se dissocier du noyau. La chaleur n'est plus transférée assez rapidement au fond de la casserole de la poêle et ainsi aux aliments. Le générateur à induction constate une surchauffe et coupe l'amenée d'énergie.
- Ne pas poser de batterie de cuisine chaude sur les plateaux de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable de ces derniers.
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avants et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.

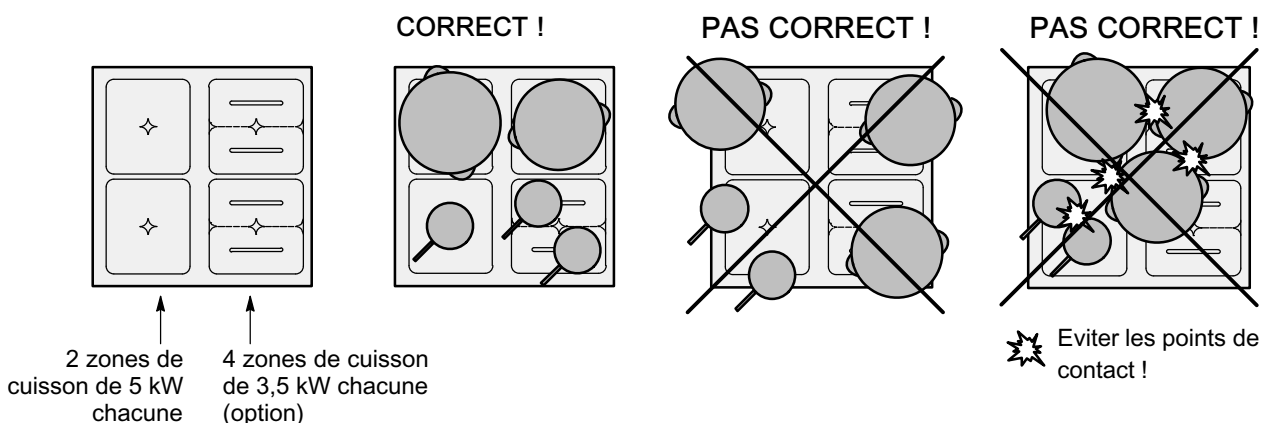
2. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être connecté de manière appropriée. Les données des valeurs des raccordement électriques qui sont à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil !

- ☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
 - Nettoyage, voir page 37 chapitre 4.

2.1 Recommandations pour l'utilisation de la plaque à induction

- Tenir compte des consignes de sécurité à la page 33, chapitre 1.
- Ne poser les ustensiles de cuisson que sur une plaque en vitrocéramique propre!
- N'utiliser pour les plaques à induction que des casseroles appropriées en acier inoxydable ayant un fond plan, épais et un diamètre d'au moins 120 mm.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utiliser de hautes marmites afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.
- Placer un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utiliser que des températures basses.
- La puissance de cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.
- Ne pas réduire la puissance en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Après avoir retiré la casserole, tourner le bouton rotatif correspondant sur "0".
- Pour éviter tout endommagement de l'appareil, ne pas déplacer le récipient au delà de la plaque en vitrocéramique et le laisser reposer sur le cordon périphérique en silicone.

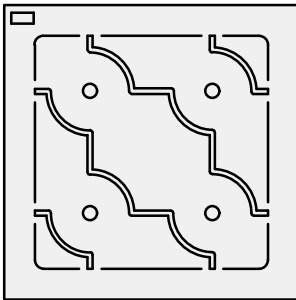


2.2 Instructions d'emploi é Grande plaque de cuisson à induction 1Z-4

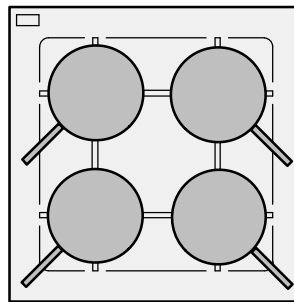
Pour la cuisson et le maintien au chaud dans de grandes casseroles et poêle ; également idéale pour les petites poêles et sauteuses.

La grande plaque de cuisson à induction est dotée de 4 zones de cuisson. La puissance des 4 zones de cuisson est réglée au moyen d'un bouton rotatif. Chaque zone de cuisson est dotée d'une reconnaissance de casserole.

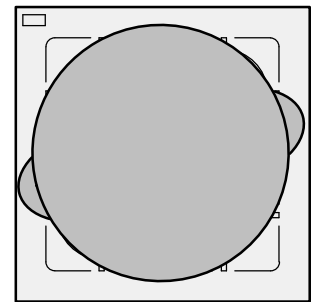
4 zones de cuisson avec détections de casserole



Disposition des casseroles / poêles



Par exemple :
4 petites casseroles / poêles



Par exemple :
1 grande casserole / poêle

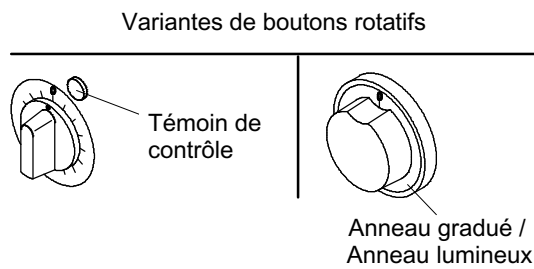
- Respecter les consignes de sécurité, page 33, chapitre 1., et les instructions d'emploi des plaques à induction, page 35, chapitre 2.1

2.3 Recommandations pour l'utilisation du wok à induction

Le wok à induction convient de façon idéale à faire sauter, revenir, assaisonner des aliments. Il permet, entre autres, de préparer: des émincés de foie ou émincés de veau à la zurichoise, des légumes poêlés, des repas minute ou des mets asiatiques.

- Tenir compte des consignes de sécurité à la page 33, chapitre 1.
- Le wok à induction ne doit être utilisé qu'avec des poêles à wok spéciales, convenant à l'induction. N'utiliser que les poêles spéciales fournies. Le rayon de la poêle pour wok doit correspondre au rayon de la cuvette en vitrocéramique. Les poêles à wok non appropriées donnent de mauvais résultats et peuvent arrêter l'appareil.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utiliser que des températures basses.
- Ne placer la poêle à wok que dans la cuvette en vitrocéramique vide et propre.
- L'énergie n'est transmise que lorsque la poêle à wok se trouve sur la zone de cuisson.
- Après avoir retiré la poêle à wok, tourner le bouton rotatif correspondant sur "0".

2.4 Mise en marche de l'appareil



- ☞ Poser la poêle ou la casserole sur la plaque/ partie en vitrocéramique.
- ☞ Tourner le bouton rotatif sur la puissance de cuisson voulue.
 - Plage de réglage et de température de 1- 9: 1 = puissance mini, 9 = puissance maxi.
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux clignote lorsqu'aucun récipient de cuisson n'est posé sur la plaque, bien que l'appareil soit enclenché.
 - Les casseroles ou poêles dont le diamètre est inférieur à 12 cm environ ne sont pas détectées et par conséquent pas chauffées. Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux clignote.
- ☞ Après avoir retiré la casserole ou la poêle, tourner le bouton rotatif sur "0".

3. Éteindre l'appareil

- ☞ Tourner le commutateur sur la-position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
- ☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre 4. "Nettoyage et entretien".
- ☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

4. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le commutateur avec un produit décapant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de détergents!
- Ne pas utiliser de produits à récurer ni de grattoirs abîmés ! Ils provoquent des rayures.
- Ne pas nettoyer les plaques en vitrocéramique avec des produits de nettoyage de grils.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, autrement le revêtement protecteur serait attaqué. Rincer et essuyer les surfaces en inox après utilisation.

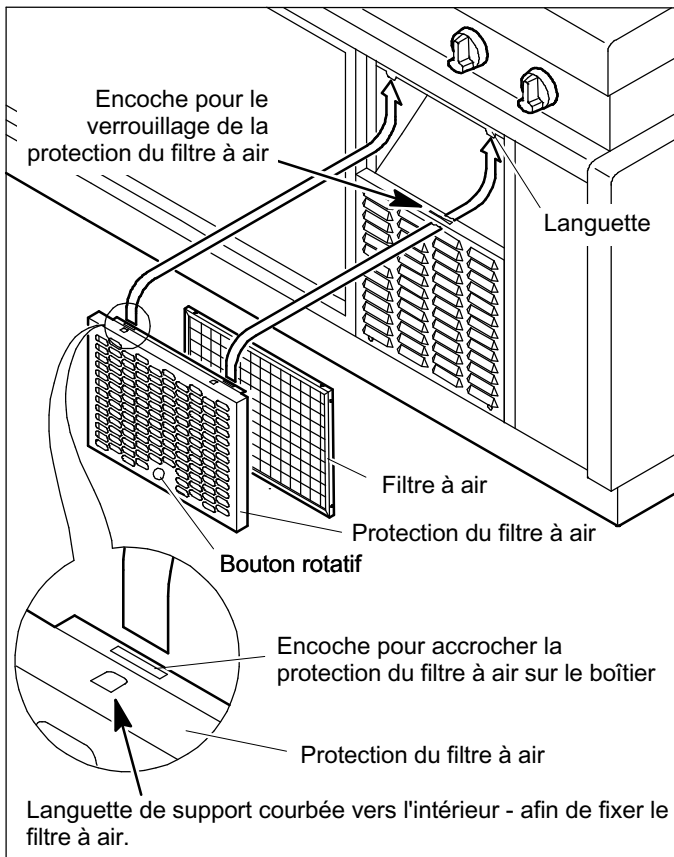
Produits de nettoyage- et d'entretien

Notre service client vous fournira les produits de- nettoyage et d'entretien.

Il s'agit par exemple :

- De produits de nettoyage dégraissants ou de détergents spécial inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox,
- de détergents et de grattoirs pour surfaces en vitrocéramique.

4.1 Nettoyer le filtre à air



- **ATTENTION !** Il est interdit d'utiliser l'appareil sans filtre à air ! Dans le cas contraire, il existe un risque de dysfonctionnement ou d'endommagement du générateur à induction !
 - Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par semaine, en fonction de l'encrassement !
 - La fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un mauvais nettoyage des filtres à air.
- ☞ Arrêter l'appareil et le sécuriser contre toute remise en marche.

Enlever le filtre à air

- ☞ Déverrouiller la protection du filtre à air en tournant le bouton rotatif à gauche.
- ☞ Tirer la protection du filtre à air env. 3 cm vers le bas et l'enlever vers le bas de la languette.
- Maintenir le filtre à air pendant que vous enlevez la protection du filtre à air.
- ☞ Retirer le filtre à air de la grille.

Nettoyer le filtre à air

- ☞ Nettoyer le filtre à air dans le lave-vaisselle.
- ☞ Sécher le filtre à air et le remettre.

Placer le filtre à air

- Le filtre à air ne doit pas être en contact avec la face avant de la protection du filtre à air ! Respecter les languettes de support pour la fixation du filtre à air !

4.2 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer les encrassements importants et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique.
 - Attention! Ne pas érafler la surface!
- ☞ Verser quelques gouttes de détergent pour surface vitrocéramique sur le plan froid et les répartir de façon uniforme sur toute la surface.
- ☞ Essuyer ensuite le plan vitrocéramique avec un chiffon humide puis le sécher en le frottant avec du papier essuie-tout.
- ☞ Appliquer un produit de protection à base de silicone, tel que cera-fix ou cera-clean par ex., sur la plaque en vitrocéramique.
 - L'application de ce produit protecteur évite l'apparition de conchoïdes dans la plaque en vitrocéramique. Autrement dit, les aliments ne peuvent pas brûler rapidement et détériorer ainsi la plaque en vitrocéramique. Enlever malgré tout immédiatement les aliments de la plaque en vitrocéramique.

4.3 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des produits nettoyants acide, bien laver les pièces nettoyées avec de l'eau.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des nettoyants spécial inox,
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

5. Pannes et réparations

Si des dérangements se produisent sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Perturbations	Cause possible	Réparation
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau lumineux ne brille pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas enclenché.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Toute l'alimentation en courant électrique fait défaut.	Aviser une entreprise d'approvisionnement en électricité .
	Le fusible principal est disjoncté.	Faire contrôler un éventuel défaut dans l'appareil par un service après-vente agréé. Remettre le fusible principal en service.
	Absence d'une phase dans l'alimentation électrique.	Faire vérifier le défaut éventuel dans le réseau électrique par un électricien spécialisé et agréé. Remettre le fusible principal en service.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas.	Les ustensiles de cuisson <ul style="list-style-type: none"> – ne conviennent pas aux plaques à induction, – ne sont pas centrés sur la zone de cuisson, – ont un diamètre inférieur à 12 cm. 	Utiliser des ustensiles de cuisson convenant aux plaques à induction.
Puissance de chauffage insuffisante	La bobine d'induction était trop chaude. Le générateur est passé en réduction de puissance à cause <ul style="list-style-type: none"> – d'une poêle ou d'une casserole vide posée sur la zone de cuisson, – de la circulation d'air entravée, – de la température ambiante trop élevée, ou – l'utilisation d'un ustensile de cuisson surchauffé et de ce fait endommagé. 	Utiliser des ustensiles de cuisson convenant aux plaques à induction. Vérifier les orifices de ventilation sur l'appareil. Les orifices de ventilation doivent être ni recouverts, ni encrassés. De l'air chaud ne doit pas être aspiré. La température ambiante ne doit pas excéder 40°C / 110°F. Lorsqu'un ustensile de cuisine a été endommagé en raison d'une surchauffe et que le fond de la casserole ou de la poêle s'est dissocié du noyau, la chaleur ne peut plus être transmise assez rapidement à l'ustensile de cuisine et aux aliments. La protection contre la surchauffe de l'appareil l'arrête donc. Éliminer les ustensiles de cuisine endommagés par la surchauffe.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

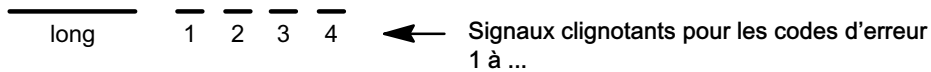
- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- appeler le service client.

5.1 Indicateur de la panne générateur à 'induction

Des codes clignotants correspondants sont affichés en fonction du composant du générateur.

Les signaux clignotants doivent être comptés. Le nombre de signaux clignotants indique le code d'erreur.

Signaux clignotants en cas de défaut du système



Les signaux clignotants se répètent.

Contrôler la tension d'alimentation de toutes les phases en cas de problème si aucun code d'erreur ne s'affiche !

Nombre de signaux clignotants	Défaut	Cause	Mesure
1	L'appareil s'éteint.	Plat de cuisson inapproprié	Utiliser un plat de cuisson convenant pour la cuisson à induction.
		Dysfonctionnement du câblage interne / raccord pour bobine	Contacter le service après-vente agréé.
2	L'appareil s'éteint.	Plat de cuisson inapproprié	Utiliser un plat de cuisson convenant pour la cuisson à induction.
		Surintensité de courant de la bobine	Contacter le service après-vente agréé.
3	Surchauffe, l'appareil s'éteint.	Température ambiante trop élevée	Laisser refroidir les aliments. Nettoyer le filtre à air. Réduire la température ambiante.
		Ventilateur défectueux	Contacter le service après-vente agréé.
		Le radiateur surchauffe.	Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente.
4	Surchauffe	Surchauffe de la zone de cuisson / du plat de cuisson	Laisser refroidir le plat de cuisson et l'appareil.
	L'appareil s'éteint.	Surchauffe du plat de cuisson ou capteur défectueux	Laisser refroidir les aliments. Nettoyer le filtre à air. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente.
5	L'appareil ne chauffe pas.	Potentiomètre défectueux. Inducteur défectueux	Contacter le service après-vente agréé.
6	L'appareil s'éteint.	Température ambiante trop élevée. Surchauffe des composants internes.	Laisser refroidir les aliments. Nettoyer le filtre à air. Réduire la température ambiante. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente.

Nombre de signaux clignotants	Défaut	Cause	Mesure
7	Sous-tension, l'appareil s'éteint.	Le fusible principal a sauté. Une phase manque.	Vérifier si les trois phases sont alimentées en courant.
		Tension trop faible.	Contrôler le circuit électrique sur site. En informer le distributeur d'énergie.
		Panne des composants du générateur.	Contacter le service après-vente agréé.
8	L'appareil s'éteint.	Température ambiante trop élevée.	Laisser refroidir les aliments. Nettoyer le filtre à air. Réduire la température ambiante.
		Sur- ou sous-tension Capteur d'erreur de la carte CPU.	Contacter le service après-vente agréé.
10		Problème de communication de l'interface CAN.	Contacter le service après-vente agréé.

6. Données techniques

Version	N°- d'article	Bobine / puissance	Tension	Protect.
Zone d'induction unique 1Z	VP607610X2 MA607610X2 976350X2	Bobine ronde 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Zone d'induction unique 1Z	VP607615X2 MA607615X2 976377X2	Bobine ronde 5 kW	230V 3 50/60Hz	3x16 A
Zone d'induction unique 1Z	VP607770X2 MA607770X2 879158X2	Bobine ronde 8 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Zone d'induction unique 1Z	VP607785X2 MA607785X2 879708X2	7 kW - 2 bobines rectangulaires à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Zone d'induction unique 1Z-4, 1Z-4 plus	VP607760X2 MA607760X2 VP607790X2 MA607790X2 880109X2 882418X2	8 kW - 4 bobines rectangulaires à 2 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A
2 x bobine ronde à zone d'induction unique	VP607665X2 MA607665X2 976393X2	10 kW - 2 bobines rondes à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
2 x zone d'induction unique sur toute la surface	VP607670X2 MA607670X2 976407X2	14 kW - 2x2 bobines rectangulaires à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x20 A
Induction 2Z	VP607630X2 MA607630X2 976415X2 VP607675X2 MA607675X2 976431X2 VP607605X2 MA607605X2 976474X2 884381X2 884382X2 884383X2 884384X2	10 kW - 2 bobines rondes/ carrées bobines à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Induction 2Z, 230V	VP607635X2 MA607635X2 976423X2 VP607680X2 MA607680X2 976466X2 VP607625X2 MA607625X2 976482X2	10 kW - 2 bobines rondes à 5 kW	230V 3 50Hz	3x25 A
Induction 2Z, Sur toute la surface	VP607640X2 MA607640X2 976504X2 VP607685X2 MA607685X2 976520X2 VP607620X2 MA607620X2 976547X2	14 kW - 4 bobines à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	3x20 A

Version	N°- d'article	Bobine / puissance	Tension	Protect.
Induction 4Z 500x500 mm	VP607780X2 MA607780X2 882344X2	16 kW - 4 bobines à 4 kW	400V 3 50/60Hz	3x25 A
Induction 4Z	VP607645X2 MA607645X2 976555X2 VP607695X2 MA607695X2 976571X2 884385X2 884386X2	20 kW - 4 bobines à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x32 A
Induction 4Z, 230V	VP607650X2 MA607650X2 976563X2 VP607700X2 MA607700X2 976598X2	20 kW - 4 bobines à 5 kW	230V 3 50/60Hz	2x (3x25 A)
Induction 4Z	VP607690X2 MA607690X2 976601X2	24 kW - 2 zones avec 4 bobines à 3,5 kW 2 zones avec 2 bobines à 5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16A 3x20A
Induction 4Z, Sur toute la surface	VP607655X2 MA607655X2 976628X2 VP607705X2 MA607705X2 976644X2	28 kW - 4 zones avec chacune 2 bobines à 3,5 kW	400V 3 50/60Hz	2x (3x20A)
Wok à induction	VP600401X2 MA600401X2 976652X2	5 kW	400V 3 50/60Hz	3x16 A
Wok à induction, 230V	VP600411X2 MA600411X2 976660X2	5 kW	230V 3 50/60Hz	3x16 A
<p>Niveau de bruit de l'appareil inférieur à 70 dB (A).</p> <p>En fonction de la version de casserole, la puissance peut fortement varier.</p> <p>Sous réserve de modifications techniques.</p>				

7. Branchement électrique



DANGER ! Tension électrique ! Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès ! Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client agréés.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un installateur électrique agréé
 - conformément aux stipulations VDE 0100 et
 - aux règlements des entreprises de distribution d'énergie compétentes.
- Un interrupteur électrique général doit être aisément accessible, en amont de l'appareil. L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.
- Informez l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur.
- Pour des raisons de sécurité, installer un disjoncteur différentiel. Attention ! Pour les appareils à induction : utiliser des interrupteurs de protection FI tous-courants temporisés ≥ 30 mA.
- Respectez les données figurant sur la plaque signalétique pour procéder au branchement électrique !

8. Entretien

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux d'entretien sont : le contrôles de sécurité-, de fonctionnement- et d'étanchéité, par exemple.
- Les travaux d'installation-, de maintenance- et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens- qualifiés.
- N'utiliser que des- accessoires- et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

9. Consignes relatives à l'élimination des déchets

- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur! Grâce à une élimination respectant l'environnement, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- L'appareil d'induction est composé d'éléments électriques, électromécaniques et électroniques. Aucune batterie n'est utilisée.
- L'utilisateur est responsable de l'élimination en bonne et due forme et sûre de l'appareil d'induction.

977276x2 / 2.23 / 7.23

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

