

PIANI COTTURA AD
INDUZIONE ELETTRICI

IT

CH

**Istruzioni
per l'installazione e l'uso**

INDUKTIONS-KOCHPLATTE
DREIPASIG

DE

AT

CH

**Aufstellungs
und Bedienungsanleitung**

PLAN DE CUISSON À
INDUCTION TRIPHASÉ

FR

BE

**Instructions
Pour l'installation et l'emploi**

THREE-PHASE INDUCTION
COOKING TOP

GB

IE

**Instructions
for installation and use**

ENCIMERA INDUCCIÓN
TRIFÁSICA

ES

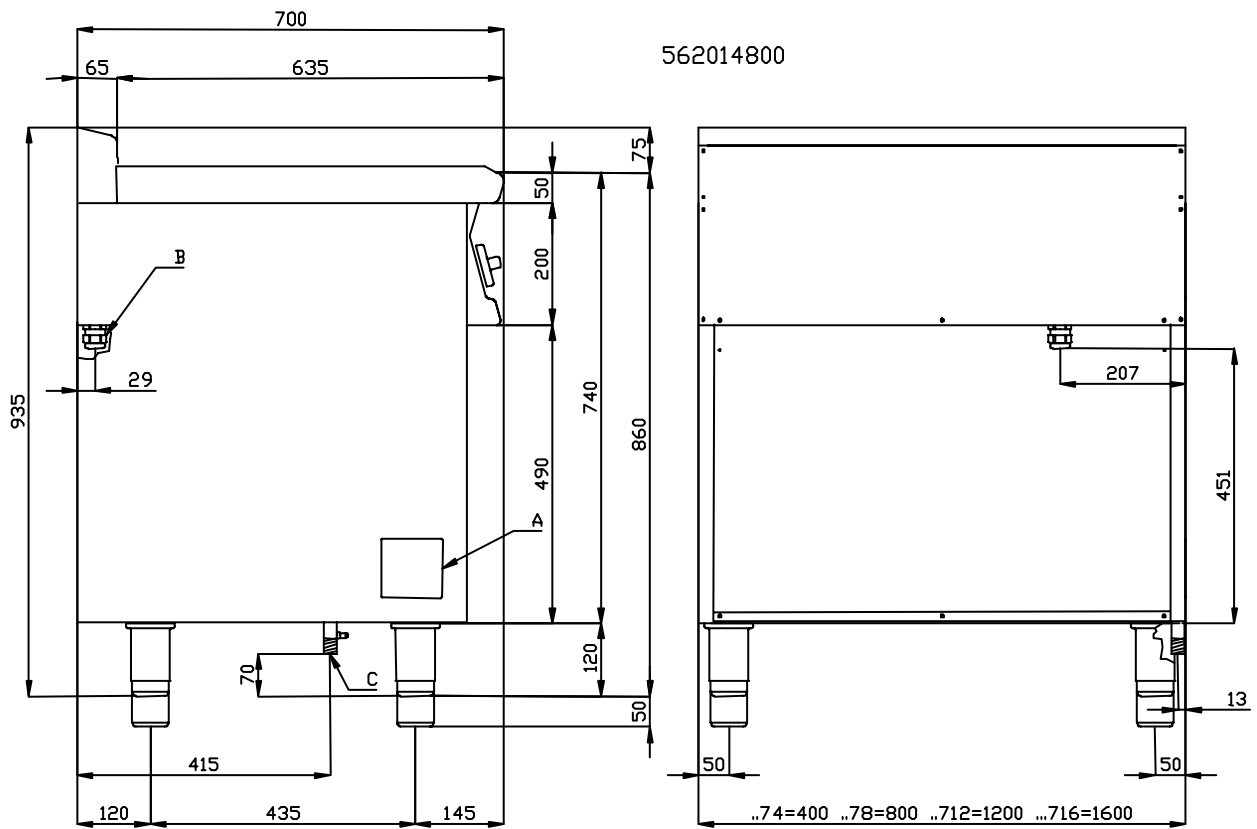
**Guia para la intalación e
instrucciones de uso**

PCI-74ET

Mod.
PCI-78ET

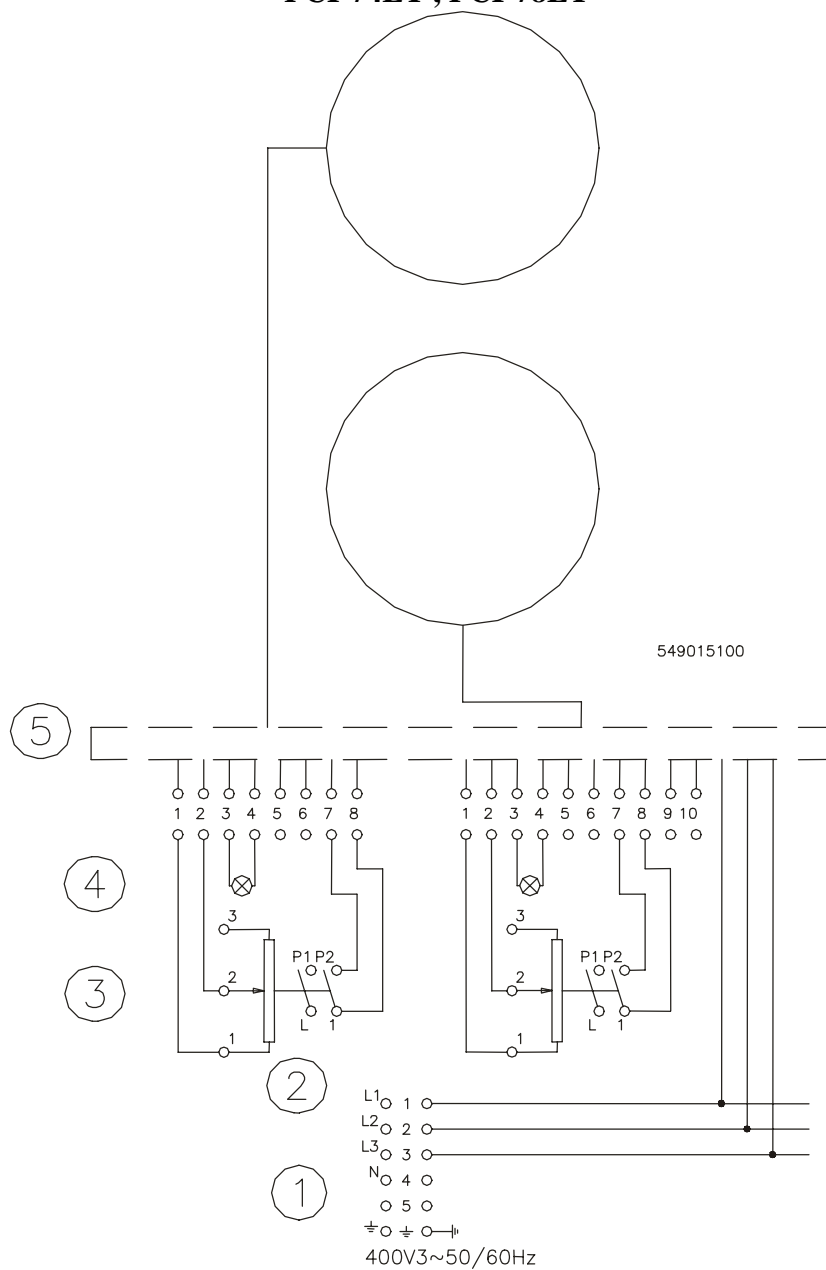
PCIW-74ET

FIG. A



A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

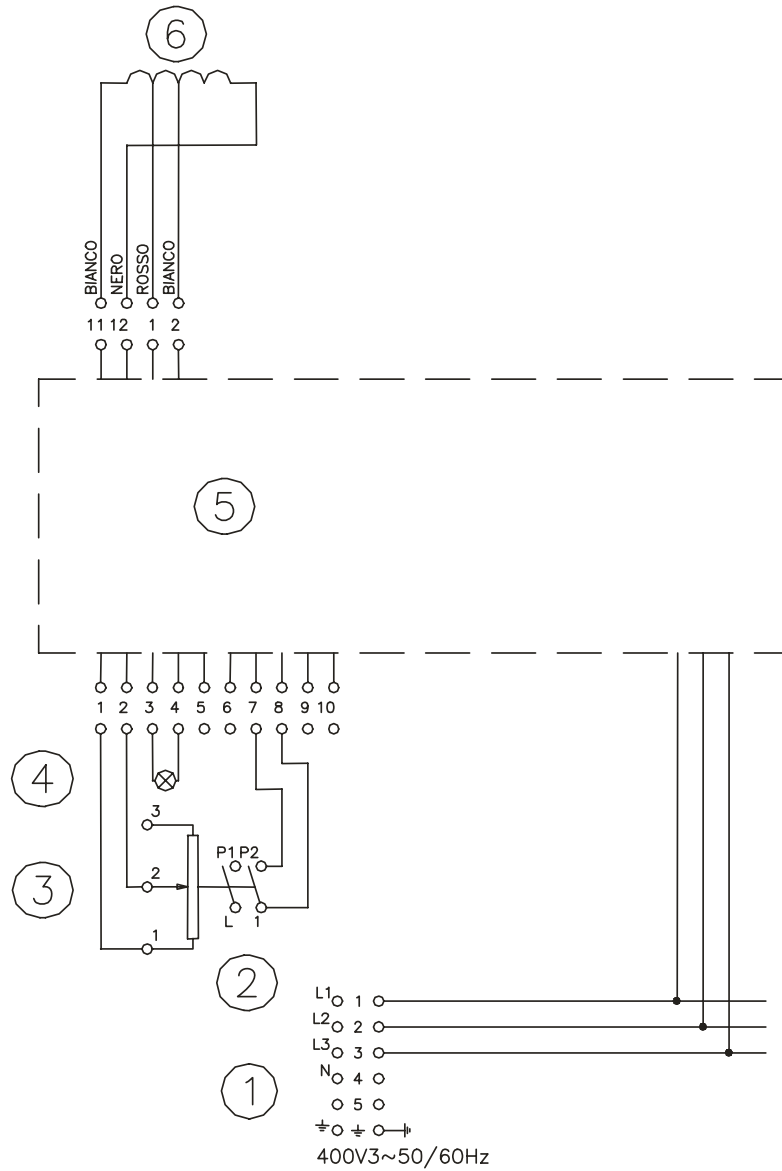
FIG. B
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
PCI-74ET , PCI-78ET



1	Morsettiera
2	Commutatore monofase
3	Potenzimetro
4	Spia bianca
5	Generatore con due induttori

MODELLI	<i>Morsettiera Nr.1</i>
MODELLE	<i>Klemm-leiste Nr.1</i>
MODELES	<i>Bornier Nr.1</i>
MODELS	<i>Junction-box Nr.1</i>
MODELOS	<i>Tablero de bornes Nr.1</i>
PCI-74ET	FIG. B
PCI-78ET	FIG. B + FIG.B

FIG.C
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
PCIW-74ET



1	Morsettiera
2	Commutatore monofase
3	Potenziometro
4	Spia bianca
5	Generatore
6	Induttore

IT CH	Pag. 6
DE AT CH	Seite 10
FR BE	Page 15
GB IE	Page 19
ES	Pàg. 23

SOMMARIO

TABELLA DATI TECNICI	7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	7
INSTALLAZIONE	7
DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE.....	7
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	7
EQUIPOTENZIALE	8
MESSA IN FUNZIONE	8
ISTRUZIONI PER L'USO.....	8
Cos'è la cottura ad induzione?.....	8
Perché scegliere l' induzione?	8
ACCENSIONE	8
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	8
Pulizia del cristallo	9
COMPORAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI	
FUNZIONAMENTO	9
COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO.....	9
MANUTENZIONE (SOLO PER PERSONALE QUALIFICATO)	9
ACCESSIBILITÀ	9

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TABELLA DATI TECNICI

MODELLI	PCI-74ET	PCI-78ET	PCIW-74ET
DIMENSIONI cm	40x70x90	80x70x90	40x70x90
ALIMENTAZIONE	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ASSORBIMENTO MASSIMO	14,4 A	29 A	7,2 A
POTENZA MASSIMA	10 kW	20 kW	5 kW
CAVO ALIMENTAZIONE	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

La targhetta caratteristiche tecniche si trova sul pannello posteriore (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

INSTALLAZIONE

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali pareti con del materiale non infiammabile.

Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

I seguenti punti devono venir sempre osservati durante l'installazione:

- Assicurarsi che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla tabella distintiva dell'apparecchio
- Tutte le installazioni elettriche devono rispettare le norme del luogo. Tutte le normative emesse dalle autorità nazionali dell'elettricità devono venir rispettate.
- Quando vengono usati interruttori differenziali, devono essere predisposti per un minimo di 30 mA.
- Evitare di bloccare le zone di entrata o uscita dell'aria con oggetti (tessuti, pareti, ecc.).
- Evitare l'aria calda sull'apparecchio ad induzione (per esempio, quando vari apparecchi stanno vicini l'un l'altro, oppure uno dietro l'altro, oppure ancora quando un apparecchio è separato condotto d'aria separato.
- L'apparecchio ad induzione non deve essere posto vicino o sopra superfici calde.
- L'apparecchio è dotato di un filtro. Nonostante la presenza di questo filtro, bisogna sempre assicurarsi che grassi provenienti da altre attività non vadano sull'apparecchio ad induzione (x es. vicinanza a friggitrice o piastre,).
- La temperatura dell'aria di immissione deve essere inferiore a +35°C.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve assicurarsi che tutta l'installazione, manutenzione ed il lavoro di controllo vengano effettuati solamente da personale qualificato.

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

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

Prescrizione antinfortunistica vigente.

Prescrizione di installazione, norme CEI

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

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio viene consegnato privo del cavo di allacciamento.


Nel caso in cui debba essere sostituito si proceda nel seguente modo:

- Togliere la tensione.

- Togliere il pannello posteriore.
- Scollegare il cavo dalla morsettiera di arrivo, che si trova nella parte posteriore.
- Allentare il pressacavo e sfilare il cavo.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello posteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN-F ed avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, è necessario pulirlo con cura (vedi paragrafo "pulizia e cura"). Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione:

- usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Per i modelli PCI-74ET Si consiglia di usare recipienti a fondo piatto, poiché quelli a fondo concavo o bombato aumentano il tempo di cottura ed il consumo di energia.

Indicazioni:

- ogni piastra è collegata ad un regolatore d'energia che permette di scegliere tra la temperatura minima, schematicamente indicata nella manopola come 1 e la massima, indicata con il 6. Si consigliano per la cottura iniziale le temperature più alte.
- ogni piastra è dotata di un limitatore di temperatura che interviene quando la temperatura raggiunta può danneggiare il cristallo (vedi paragrafo "comportamento in caso di guasto").

Avvertenze: usare solo pentole adatte (con il fondo ferritico es. acciaio 430).

Cos'è la cottura ad induzione?

Il principio di base della cottura ad induzione è molto semplice. Quando il tegame viene appoggiato sulla superficie in vetroceramica del piano, lo stesso entra in un campo magnetico generato da un sistema ad induzione. La base ferrosa del tegame si riscalda rapidamente, perché si verifica uno "sfregamento" delle molecole, che provoca calore. Si riesce a regolare la velocità e l'intensità del calore tramite il controllo del campo magnetico.

Perché scegliere l' induzione?

Per la **Sicurezza**, non ci sono fiamme o fonti di calore che provocano pericolo quando la pentola viene rimossa dal piano di cottura. Il piano si spegnerà automaticamente non appena il tegame viene rimosso

Per la **Velocità**, il calore viene generato all'interno del tegame stesso e gli permette di riscaldarsi immediatamente. Per la stessa ragione, la regolazione di temperatura ha effetto immediato rispetto ad esempio alla cottura con il gas

Per l' **Efficienza**, confrontata agli altri tipi di cottura, l'induzione ha una resa energetica molto elevata, attorno all'85%. Questo sistema di cottura inoltre rende l'ambiente circostante salutare e fresco in quanto non c'è dispersione di calore come con gli altri tipi di apparecchi per cottura.

ACCENSIONE

Azionare l'interruttore principale installato a monte dell'apparecchio. Girare la manopola di comando corrispondente alla piastra, dalla posizione "O" al grado di riscaldamento desiderato, tra 1 e 6.

La lampada spia si illumina appena l'apparecchio si trova sotto tensione. Per spegnere la piastra portare la manopola in posizione "O".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

Pulizia del cristallo

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi, acidi a base di aceto e limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.

Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati, ed altro possono essere ammorbiditi con un panno umido e tolti ancora caldi con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

COMPORTAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni. Togliere la tensione

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

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

In base ai lampeggi della lampada verde, il piano ad induzione comunica il tipo di problema che si sta verificando.

Di seguito troverete la codifica dei lampeggi e dei suggerimenti per la loro risoluzione.

La lampada fa sempre un lampeggio lungo seguito dal numero di lampeggi relativi al problema che si sta verificando.

LAMPEGGIO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
1	Nessuna corrente sull'induttore	Pentolame non adatto (es. alluminio)	Usare pentole adatte (es.acciaio 430)
2	Corrente elevata sull'induttore	Pentolame non adatto (es. alluminio)	Usare pentole adatte (es.acciaio 430)
3	Elevata temperatura dell'unità di raffreddamento	Condotti dell'aria intasati/ ventola bloccata	Verificare e liberare i condotti/ pulire ventola
4	Elevata temperatura della zona di cottura	Pentola vuota	Rimuovere pentola e spegnere il piano
5	Interruzione sulla manopola	Manopola difettosa	Verificare/sostituire interruttore
6	Elevata temperatura all'interno del generatore	Condotti dell'aria intasati/ ventola bloccata	Verificare e liberare i condotti/ pulire ventola
7	Sensore della temperatura della zona di cottura	Cortocircuito sul sensore	Verificare/ sostituire il sensore
10	Errore di collegamento	Non c'è collegamento tra pannello di controllo e il generatore	Disconnettere il piano dall'alimentazione e verificare le connessioni

MANUTENZIONE (SOLO PER PERSONALE QUALIFICATO)

Qualsiasi lavoro di manutenzione e da far eseguire esclusivamente a personale qualificato. Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

ACCESSIBILITÀ

Per accedere alla morsettiera, togliere la schiena dell'apparecchio. Gli elementi di comando si raggiungono dal cruscotto anteriore, svitare le viti che fissano il cruscotto e togliere quest'ultimo.

INHALTSANGABE

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN	11
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN	11
INSTALLATION	11
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN	11
ELEKTROANSCHLUSS	11
ÄQUIPOTENZIAL	12
INBETRIEBNAHME	12
Was bedeutet Induktionskochen?	12
Warum einen Induktionsherd wählen?	12
EINSCHALTEN	12
REINIGUNG UND WARTUNG	12
Reinigung der Glasfläche	13
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	13
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	13
VERHALTEN IM FALLE EINES DEFEKTS	13
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)	13
ZUGÄNGLICHKEIT	14

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	PCI-74ET	PCI-78ET	PCIW-74ET
ABMESSUNGEN cm	40x70x90	80x70x90	40x70x90
STROMZUFUHR	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMALE STROMAUFNAHME A	14,4 A	29 A	7,2 A
HÖCHSTLEISTUNG kW	10 kW	20 kW	5 kW
VERSORGUNGSLEITUNG	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt "Elektrischer Anschluss") und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

INSTALLATION

Beim Aufstellen muss das Gerät mit der Wasserwaage nivelliert werden; kleine Höhenunterschiede können mit den regulierbaren Füßen ausgeglichen werden (auf- oder drehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden oder leicht zugänglich sein.

Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Absaughaube zu platzieren, damit Dämpfe schnell abgezogen werden können. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden oder Trennwänden, Küchenschränken, dekorativen Verkleidungen, usw. aufgestellt wird, dürfen diese Materialien möglichst nicht entzündlich sein; andernfalls sollten diese Flächen mit nicht entzündlichem Material beschichtet werden.

Es sollte in erster Linie sichergestellt werden, dass die Brandschutzvorschriften eingehalten werden.

Folgende Punkte müssen während der Installation immer beachtet werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Voltzahl des Stromnetzes mit der auf der Typentabelle des Geräts übereinstimmt.
- Alle elektrischen Installationen müssen den örtlichen Normen entsprechen. Alle von nationalen Elektrizitätsbehörden erlassene Normen müssen eingehalten werden.
- Wenn Differenzialschalter benutzt werden, müssen diese für mindestens 30 mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie die Versperrung der Bereiche des Luften- und austritts durch Objekte (Stoffe, Wände, usw.).
- Vermeiden Sie, dass Warmluft auf den Induktionsherd trifft (z.B. wenn mehrere Geräte nebeneinander oder hintereinander stehen oder wenn ein Gerät vom Luftschaft getrennt ist.
- Der Induktionsherd darf nicht in der Nähe von oder auf warmen Oberflächen aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgestattet. Trotz des Vorhandenseins dieses Filters muss immer sichergestellt werden, dass Fette, die aus anderen Tätigkeiten stammen, nicht auf daen Induktionsherd gelangen (z.B. wenn sich eine Friteuse oder Herdplatten in der Nähe befinden).
- Die Temperatur der zugeführten Luft muss unter +35 °C betragen.
- Das Personal, welches das Gerät benutzt, muss sicherstellen, dass die gesamte Installation, Wartung und Bedienung nur durch qualifiziertes Personal erfolgt.

Achtung!: Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.

ELEKTROANSCHLUSS


Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.

- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Benutzung des Geräts ist dieses sorgfältig zu reinigen. (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfeldes wird empfohlen, alle Kochplatten für einige Minuten auf Höchstleistung zu betreiben, um eine eventuelle, im Isoliermaterial der Widerstände vorhandene Restfeuchtigkeit zu beseitigen.

Vor der ersten Verwendung des Backofens empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile zu entfernen und den Backofen auf eine Temperatur von 250°C aufzuheizen.

Hinweise: Jede Platte ist mit einem Energieregler verbunden, mit dem eine Temperatur zwischen der Mindesttemperatur, die auf dem Knopf schematisch mit 1 dargestellt ist, und der mit der Zahl 6 dargestellten Höchsttemperatur gewählt werden kann. Für den Beginn des Kochvorgangs empfiehlt es sich, eine hohe Temperatur zu wählen.

- Jede Platte ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die erreichte Temperatur das Kristallglas schädigen kann (siehe Abschnitt "Verhalten im Falle eines Defekts").

Warnhinweise: Nur geeignete Töpfe verwenden (mit ferritischem Boden, z.B. Stahl 430).

Was bedeutet Induktionskochen?

Das Grundprinzip des Induktionskochens ist sehr einfach: Wenn der Topf auf die Glaskeramikfläche des Herds gestellt wird, erzeugt ein Induktionssystem ein Magnetfeld auf dieser. Der eisenhaltige Boden des Topfes heizt sich schnell auf, da eine "Molekülreibung" entsteht, die Wärme erzeugt. Die Geschwindigkeit und Intensität der Hitze kann durch Kontrolle des Magnetfelds geregelt werden.

Warum einen Induktionsherd wählen?

Für höhere **Sicherheit**, da keine Flammen und Hitzequellen vorhanden sind, die beim Wegnehmen des Topfes von der Platte einen Gefahr darstellen. Die Platte wird automatisch abgeschaltet, sobald der Topf weggenommen wird.

Für verbesserte **Schnelligkeit**, da die Hitze innerhalb des Topfes selbst erzeugt wird, was dazu führt, dass dieser sofort erhitzt wird. Aus demselben Grund zeigt eine Veränderung der Temperatureinstellung sofort Wirkung, was zum Beispiel bei Gas nicht der Fall ist.

Für höhere **Effizienz**, denn im Vergleich zu allen anderen Kochmethoden garantiert das Induktionskochen einen sehr hohen Energieertrag von etwa 85%. Bei dieser Kochmethode bleibt die Umgebung außerdem frisch und gesund, da keine Hitze abgegeben wird wie bei anderen Kochgeräten.

EINSCHALTEN

Den oberhalb des Geräts befindlichen Schalter betätigen. Den der Kochplatte entsprechenden Betriebsschalter von der Position "O" auf die gewünschte Kochtemperatur zwischen 1 und 6 drehen.

Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.

Es wird empfohlen, die Kochplatte zuerst auf die höchste Temperatur zu bringen und danach den Betriebsschalter auf die gewünschte Position zu stellen. Zum Ausschalten des Geräts ist der Schalter wieder auf die Position "O" zu drehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung der Glasfläche

Das Glas ist mit flüssigen, fettlösenden Reinigungsmitteln auf der Basis von Essig- oder Zitronensäure, die für die Pflege von Keramik und Glas geeignet sind, zu reinigen.

Es wird empfohlen, die Reinigungsarbeiten bei noch leicht lauwarmem Kochfeld durchzuführen, da so übergelaufene Nahrungsmittel, verbranntes Fett und sonstige Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch aufgeweicht und anschließend mit einem gewöhnlichen Schaber entfernt werden können. Dadurch wird eine Beschädigung der Glasoberflächen vermieden.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät laut den Anweisungen gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Im Falle eines Schadens ist das Gerät abzuschalten, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung zu unterbrechen und der Kundendienst zu verständigen.

VERHALTEN IM FALLE EINES DEFEKTS

Im Falle eines Defekts, das Gerät ausschalten, die Spannung anhand der vorgeschalteten Trennvorrichtung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Die Art des Problems, das aufgetreten ist, wird durch die Blinksignale der grünen Lampe auf dem Induktionsherd angezeigt.

Im Folgenden sind die Blinkcodes und entsprechende Abhilfetipps aufgeführt.

Die Lampe blinkt erst langsam, und dann folgt die Anzahl der Blinksignale, die dem Problem entsprechen, das aufgetreten ist.

BLINKEN	PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
1	Am Induktor liegt kein Strom an.	Töpfe nicht geeignet (z.B. Aluminiumtöpfe)	Geeignete Töpfe verwenden (z.B. aus Stahl 430)
2	Zu hoher Strom am Induktor	Töpfe nicht geeignet (z.B. Aluminiumtöpfe)	Geeignete Töpfe verwenden (z.B. aus Stahl 430)
3	Temperatur der Kühleinheit sehr hoch	Luftschächte verstopft/Lüfter blockiert	Die Schächte überprüfen und frei machen/ Den Lüfter säubern
4	Hohe Temperatur im Kochbereich	Topf leer	Topf herunternehmen und Platte ausschalten
5	Unterbechung am Regelknopf	Regelknopf defekt	Schalter überprüfen/austauschen
6	Hohe Temperatur im Generator	Luftschächte verstopft/Lüfter blockiert	Die Schächte überprüfen und frei machen/ Den Lüfter säubern
7	Temperatursensor des Kochbereichs	Kurzschluss des Sensors	Sensor überprüfen/austauschen
10	Anschlussföhle	Bedientafel ist nicht an den Generator angeschlossen.	Den Herd von der Stromversorgung trennen und die Anschlüsse überprüfen.

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

ZUGÄNGLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	16
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	16
INSTALLATION.....	16
DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES	16
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	16
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL.....	17
Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction?	17
Pourquoi choisir l'induction?	17
ALLUMAGE	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE.....	18
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	18
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	18
ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIE).....	18
ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE.....	18
.....	18

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODELES	PCI-74ET	PCI-78ET	PCIW-74ET
DIMENSIONS (cm)	40x70x90	80x70x90	40x70x90
ALIMENTATION	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORPTION MAXIMUM A	14,4 A	29 A	7,2 A
PUISSANCE MAXIMUM kW	10 kW	20 kW	5 kW
CÂBLE D'ALIMENTATION	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque des caractéristiques techniques se trouve sur la paroi antérieure (voir schéma au chapitre "Branchement électrique") et contient toutes les données nécessaires au branchement.

INSTALLATION

L'appareil doit être positionné parfaitement à niveau; pour cela il est possible d'intervenir sur les pieds réglables (à visser ou à dévisser). L'interrupteur général ou la prise doit se trouver à proximité de l'appareil et être facile d'accès.

Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante de façon à ce que l'évacuation des vapeurs puisse s'effectuer plus rapidement. Dans le cas où l'appareil serait installé à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine ou autres revêtements décoratifs, il est important de veiller à ce que ceux-ci soient constitués de matériaux non-inflammables, différemment les revêtir d'un matériau non-inflammable.

Il est impératif de respecter les normes anti-incendie.

Les points suivants doivent toujours être respectés pendant l'installation:

- S'assurer que le voltage du secteur corresponde au voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil
- Toutes les installations électriques doivent respecter les réglementations locales: Il faut respecter toutes les réglementations établies par les autorités nationales en matière d'électricité.
- En cas d'emploi d'interrupteurs différentiels, ceux-ci doivent avoir un seuil minimum de déclenchement de 30 mA.
- Éviter d'obstruer les zones d'entrée et de sortie d'air avec des objets (tissus, parois, etc.).
- Éviter l'air chaud sur l'appareil à induction (par exemple, lorsque plusieurs appareils sont placés côte à côte, ou l'un derrière l'autre, ou encore quand un appareil est séparé par un autre conduit d'air séparé.
- L'appareil à induction ne doit être placé ni à proximité ni au-dessus de surfaces chaudes:
- L'appareil est muni de filtre. Malgré la présence du filtre, il faut toujours s'assurer que les graisses provenant de d'autres activités ne puissent finir sur l'appareil à induction (par exemple, proximité de friteuses ou de plaques).
- La température de l'air en entrée doit être inférieure à +35°C.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit s'assurer que toute l'installation, l'entretien et les opérations de contrôle soient effectués uniquement par du personnel qualifié.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES

L'installation doit être effectuée dans le respect des normes suivantes:

- normes de sécurité en vigueur.
- règles d'installation, normes en vigueur.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Pour l'installation du câble d'alimentation procéder comme suit:

- Couper la tension.
- Retirer le panneau postérieur.
- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.

- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

N.B. Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes: de type silicone résistant au minimum à une température de 180°C et d'une section adaptée à la puissance de l'appareil (voir tableau des données techniques).

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel. La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du symbole  .

Attention! le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

Indications: chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum, indiquée schématiquement par le chiffre 1 sur la commande, et la température maximum indiquée par le chiffre 6. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées:

- chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe "En cas d'anomalie ou de panne").

Avertissements: utiliser uniquement des casseroles adaptées (avec fond ferrique ex: acier 430).

Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction?

Le principe de base de la cuisson à induction est très simple. Quand on pose le récipient sur la surface vitrocéramique du plan, celui-ci entre dans un champ magnétique qui est généré par un système à induction. Le fond ferreux du récipient se réchauffe rapidement, car il se produit un "frottement" de molécules qui dégage de la chaleur. Le contrôle du champ magnétique permet de régler la vitesse et l'intensité de la chaleur.

Pourquoi choisir l'induction?

Pour la **Sécurité**, il n'y a aucune flamme ni source de chaleur susceptible d'entraîner un danger lorsque la casserole est retirée du plan de cuisson. Le plan s'éteint automatiquement dès que le récipient est retiré

Pour la **Vitesse**, la chaleur est générée à l'intérieur du récipient ce qui lui permet de se réchauffer immédiatement. Pour la même raison, le réglage de température a un effet immédiat, comparé par exemple, à la cuisson à gaz

Pour l'**Efficacité**, par rapport aux autres types de cuisson, l'induction a un rendement énergétique très élevé, de l'ordre de 85%. En outre, ce système de cuisson laisse l'air de la pièce sain et frais, car il n'y a aucune dispersion de chaleur comme il se produit en revanche avec les autres types d'appareils de cuisson.

ALLUMAGE

Placer l'interrupteur présent en amont de l'appareil sur la position On. Amener la commande de la plaque à utiliser de la position "0" à la position correspondant à la température voulue (de 1 à 6).

Le témoin vert s'allume dès que l'appareil est sous tension.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la pleine puissance et de ramener ensuite la commande au niveau voulu dès la température nécessaire est atteinte. Pour éteindre l'appareil, ramener la commande sur la position "0".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!: ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Nettoyage des parties en vitrocéramique

Les parties en vitrocéramique doivent être nettoyées à l'aide de produits dégraissants liquides, de produits acides à base de vinaigre et de citron et adaptés au nettoyage de la céramique et du verre.

Il est recommandé de procéder au nettoyage des parties en vitrocéramique alors que celles-ci sont encore légèrement chaudes, ceci permet de les débarrasser plus facilement des aliments renversés, des graisses brûlées et autres, en utilisant à cet effet un chiffon humide puis une raclette. Un nettoyage effectué ainsi permet d'éviter la détérioration des surfaces en vitrocéramique.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil comme indiqué ci-dessus et l'isoler de l'alimentation électrique.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Couper la tension à l'aide du dispositif situé en amont de l'appareil et prendre contact avec le service d'assistance.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

En cas de panne, éteindre l'appareil, couper la tension à l'aide du dispositif situé en amont de l'appareil et prendre contact avec le service d'assistance.

En fonction des clignotements du témoin vert, le plan à induction signale le type de problème en cours.

Ci-dessous, vous trouverez le code des clignotements et les conseils pour résoudre le problème.

Le témoin fait toujours un clignotement prolongé suivi par le nombre de clignotements relatifs au problème en cours.

CLIGNOTEMENT	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
1	Aucun courant sur l'inducteur	Casserole non adéquate (ex: aluminium)	Utiliser des casseroles adéquates (ex:acier 430)
2	Courant élevé sur l'inducteur	Casserole non adéquate (ex: aluminium)	Utiliser des casseroles adéquates (ex:acier 430)
3	Haute température de l'unité de refroidissement	Conduits de l'air obstrués/ ventilateur bloqué	Contrôler et libérer les conduits/ nettoyer le ventilateur
4	Haute température de la zone de cuisson	Casserole vide	Retirer la casserole et éteindre le plan
5	Interruption sur la commande	Commande défectueuse	Contrôler/remplacer l'interrupteur
6	Haute température à l'intérieur du générateur	Conduits de l'air obstrués/ ventilateur bloqué	Contrôler et libérer les conduits/ nettoyer le ventilateur
7	Capteur de la température de la zone de cuisson	Court-circuit sur le capteur	Contrôler/ remplacer le capteur
10	Erreur de liaison	Absence de liaison entre le panneau de contrôle et le générateur	Débrancher le plan de l'alimentation électrique et contrôler les branchements

ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIÉ)

Toute intervention d'entretien doit être exclusivement confiée à un personnel qualifié. Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher la prise ou placer l'interrupteur situé en amont sur la position Off.

ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour accéder au bornier de branchement, retirer le panneau antérieur de l'appareil. Les éléments de commande sont accessibles depuis le panneau frontal: dévisser les vis de fixation du panneau frontal et retirer ce dernier.

INDEX

TECHNICAL DATA TABLE.....	20
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	20
INSTALLATION.....	20
LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS.....	20
ELECTRIC CONNECTION	20
EQUIPOTENTIAL.....	21
What is induction cooking?	21
Why should you choose induction ?.....	21
TURNING ON.....	21
Hotplates:.....	21
CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME	21
PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	22
PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	22
MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)	22
ACCESSIBILITY	22
.....	22

TECHNICAL DATA TABLE

MODELS	PCI-74ET	PCI-78ET	PCIW-74ET
DIMENSIONS cm	40x70x90	80x70x90	40x70x90
POWER SUPPLY	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMUM ABSORPTION A	14,4 A	29 A	7,2 A
MAXIMUM POWER kW	10 kW	20 kW	5 kW
POWER SUPPLY CABLE	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The data plate is on the front (see diagram in electric connection item) and has all the data necessary for the connection.

INSTALLATION

When fitting, the appliance must be leveled using a spirit level; slight differences of level can be adjusted by screwing or unscrewing the adjustable feet. The main switch or the socket must be near the appliance and easily accessible.

It is advisable to place the appliance under an extractor hood so that steam is extracted rapidly. If the appliance is placed near walls, dividing panels, kitchen furniture, decorative finishes, etc. , these should be in flameproof material; otherwise it is necessary to cover them with non-flammable material.

Above all, it is necessary to ensure that fire prevention standards are observed.

Always comply with the following points during installation:

- Ensure that mains voltage complies with the voltage indicated on the specification table of the appliance
- All electrical installations must comply with local standards. All standards issued by national electrical authorities must be complied with.
- When circuit breakers are used, they must be suitable for a minimum of 30 mA.
- Avoid obstruction of air intakes or outlets with objects (fabric, walls, etc).
- Keep hot air off of the induction appliance (for example when several appliances are next to one another, or behind one another, or when an appliance is separated by a separate air duct.
- The induction appliance must not be placed near or on hot surfaces.
- The appliance is equipped with a filter. Regardless of this filter, make sure that grease from other activities do not get onto the induction appliance (for example from nearby fryers or hot plates).
 - The temperature of input air must be less than +35°C.
- Personnel that use the appliance must ensure that installation, maintenance and checks are carried out only by qualified staff.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS

Installation must be carried out observing the following norms:

- Safety prescription in force
- Installation prescription, norms in force.


ELECTRIC CONNECTION

The appliance is supplied without the connection cable. To install the power supply cable, proceed as follows:

- Disconnect the power supply.
- Remove the bottom panel
- Push the connection cable through the cable blocker, connect the conductor wires to the corresponding terminals in the junction box and fix them into place.
- Block the cable with the cable blocker, and reassemble the bottom panel. The earth wire must be longer than the others so that if the cable blocker should break, it will disconnect after the tension wires.

N.B. The connection cable must have the following characteristics: it must be at least the silicone type (resistant to a temperature of at least 180°), and must have an adequate section for the power of the appliance (see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotent system. The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the  symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

Indication each plate is connected to a power adjuster which lets you choose from minimum temperature, indicated on the knob by the number 1, and the maximum temperature, indicated by 6. For initial cooking the highest temperatures are advised.

- each plate is equipped with a temperature limiter which activates when the current temperature may damage the glass (see the paragraph "what to do in case of problems").

Warning use only suitable pans (with ferrite bottom e.g. steel 430).

What is induction cooking?

The principle of induction cooking is very simple. When the pan is placed on the pyroceram surface of the hob, it enters a magnetic field generated by an induction system. The ferrous base of the pan heats up rapidly as molecules rub against one another, producing heat. Speed and intensity of heating can be adjusted by controlling the magnetic field.

Why should you choose induction ?

For **Safety**, because there are no flames or heat sources that create hazards when the pan is removed from the heat source. The hob shuts off automatically as soon as the pan is removed

For **Speed**, because heat is generated directly inside the pan, allowing it to heat up immediately. For the same reason, temperature adjustment takes place immediately as compared for example with gas cooking

For **Efficiency**, because compared with other types of cooking, induction has very high energy yield, around 85%. This system of cooking also keeps the surrounding area cool and healthy, as there is no heat dispersion as with other types of cooking appliances.

TURNING ON

Hotplates:

Switch on the main switch installed above the appliance. Turn the control knob corresponding to the hotplate from position "0" to the degree of cooking desired, between 1 and 6. The light comes on, as soon as the power supply is on. It is advisable to turn on the hotplate at maximum temperature and, as soon as this is reached, turn the control knob to the level desired. To turn off the hotplate, turn the knob back into position "0".

CLEANING AND MAINTENANCE

Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

Cleaning the crystal

The crystal must be cleaned with degreasing liquids, acids containing vinegar and lemon, suitable for cleaning ceramic and crystal. It is advisable to carry out this operation when the crystal is not completely cold, so that spilled food, burned grease, etc. can be softened using a damp cloth and removed whilst still warm with an ordinary scraper, in order to avoid damaging the crystal surface.

Do not use abrasive or corrosive detergents.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Clean and dry the appliance carefully according to the instructions. Disconnect the power supply.

PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

In the event of breakdown, turn off the appliance, disconnect the power supply by using the device situated above the appliance and notify the after sales service.

PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

In the event of breakdown, turn off the appliance, disconnect the power supply by using the device situated above the appliance and notify the after sales service.

Based on the manner in which the green light flashes, the induction hob notifies you what kind of problem is occurring.

The following is an explanation of what the various flashing stands for and how to resolve the related problems.

The light always gives one long flash, followed by a number of flashes relative to the type of problem that is occurring.

FLASHING	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
1	No current on inductor	Unsuitable pan (e.g. aluminum)	Use suitable pans (e.g. steel 430)
2	High current on inductor	Unsuitable pan (e.g. aluminum)	Use suitable pans (e.g. steel 430)
3	High temperature of cooling unit	Air ducts blocked / fan seized up	Check and clear ducts / clean fan
4	High temperature in cooking area	Pan empty	Remove pan and turn hob off
5	Interruption on knob	Knob defective	Check/replace switch
6	High temperature in generator	Air ducts blocked / fan seized up	Check and clear ducts / clean fan
7	Temperature sensor in cooking area	Short circuit in sensor	Check / replace sensor
10	Connection error	No connection between control panel and generator	Unplug hob and check connections

MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)

Any kind of maintenance must only be done by qualified personnel. Before carrying out maintenance, remove the plug or switch off the switch above the appliance.

ACCESSIBILITY

To get to the junction-box, remove the front panel of the appliance. The control elements are reached from the front control panel; unscrew the fixing screws from the control panel and remove it.

ÍNDICE

TABELLA DATI TECNICI	24
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	24
INSTALACIÓN	24
DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS	24
CONEXIÓN ELÉCTRICA	24
EQUIPOTENCIAL.....	25
ENCENDIDO	25
¿Qué es la cocción a inducción?.....	25
¿Por qué escoger la inducción?	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO	26
COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA	26
COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA	26
MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)	26
ACCESIBILIDAD	26

TABELLA DATI TECNICI

MODELOS	PCI-74ET	PCI-78ET	PCIW-74ET
DIMENSIONES cm	40x70x90	80x70x90	40x70x90
ALIMENTACIÓN	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORCIÓN MÁXIMA A	14,4 A	29 A	7,2 A
POTENCIA MÁXIMA kW	10 kW	20 kW	5 kW
CABLE ALIMENTACIÓN	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²

ISTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra nel fianco en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (enroscar o desenroscar). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y el acceso a ellos debe ser fácil.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc. se aconseja que éstos sean de material no inflamable; si no, se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Es necesario asegurarse, sobre todo, de que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

Se debe respetar siempre los siguientes puntos durante la instalación:

- Asegurarse de que el voltaje de red corresponda al voltaje indicado en el cuadro de características del electrodoméstico.
 - Todas las instalaciones eléctricas deben respetar las normas del lugar de instalación. Se deben respetar todas las normas emitidas por las autoridades nacionales en materia de electricidad.
 - Cuando se usan interruptores diferenciales, se deben predisponer para un mínimo de 30 mA.
 - Evitar bloquear las zonas de entradas o salida del aire con objetos (tejidos, paredes, etc).
 - Evitar aire caliente sobre el electrodoméstico a inducción (por ejemplo, cuando varios electrodomésticos están cerca, o uno detrás de otro o, incluso, separados por un conducto de aire separado).
 - El electrodoméstico a inducción no debe ponerse cerca de superficies calientes ni sobre éstas.
- El electrodoméstico posee un filtro. A pesar de la presencia de este filtro, siempre es necesario asegurarse de que las grasas provenientes de otras actividades no caigan sobre el aparato a inducción (por ej. cercanía con freidoras o placas de cocción).
- La temperatura del aire inyectado debe ser inferior a +35 °C.
- El personal que utilice el electrodoméstico debe asegurarse de que todas las operaciones de instalación, mantenimiento y control sean realizados exclusivamente por personal autorizado.

¡Atención! como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:

- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.

CONEXIÓN ELÉCTRICA


El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

- Quitar la tensión.
- Quitar el panel posterior
- Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.

- Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel posterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo .

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

ENCENDIDO

Conectar el interruptor colocado antes del aparato. Girar el mando de control correspondiente a la placa de la posición "0" al grado de calentamiento deseado entre 1 y 6.

La lámpara de indicación verde indica que el aparato está bajo tensión.

Se aconseja poner en marcha la placa al máximo, y apenas se alcanza la temperatura, poner el mando de control en el nivel deseado. Para apagar el aparato, girar el mando a la posición "0".

Indicaciones: cada placa está conectada a un regulador de energía que permite escoger entre la temperatura mínima, indicada esquemáticamente en el mando con 1, y la máxima, indicada con 6. Para la cocción inicial, se recomiendan las temperaturas más altas.

- cada placa posee un limitador de temperatura que interviene cuando la temperatura alcanzada sea capaz de dañar el cristal (ver punto "comportamiento en caso de avería").

Advertencias: usar sólo cazos adecuados (con fondo ferrítico, por ej. acero 430).

¿Qué es la cocción a inducción?

El principio básico de la cocción a inducción es muy simple. Cuando el cazo se apoya sobre la superficie de vitrocerámica, entra en un campo magnético generado por un sistema a inducción. La base ferrosa del cazo se calienta rápidamente, ya que se verifica una frotación de las moléculas, lo que provoca calor. Se consigue regular la velocidad e intensidad del calor por medio del control del campo magnético.

¿Por qué escoger la inducción?

Por la **Seguridad**, no hay llamas o fuentes de calor peligrosas cuando la olla se quita de la superficie de cocción. La superficie se apaga automáticamente en cuanto se quita el recipiente.

Por la **Velocidad**, el calor se genera dentro del recipiente mismo, y le permite calentarse inmediatamente. Por la misma razón, la regulación de la temperatura tiene efecto inmediato con respecto a la cocción a gas, por ejemplo.

Por la **Eficiencia**: en comparación con otros tipos de cocción, la inducción tiene un rendimiento energético muy elevado, alrededor del 85%. Este sistema de cocción, además, hace que el ambiente alrededor permanezca fresco y saludables, ya que no hay dispersión de calor, como con otros tipos de electrodomésticos de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Limpieza del cristal

El cristal debe lavarse con desengrasantes líquidos, ácidos a base de vinagre y limón y adecuados a la limpieza de cerámicas y cristales.

Durante esta operación se aconseja que el cristal no esté completamente frío, ya que así los alimentos que hayan caído, las grasas quemadas u otro pueden ablandarse con un trapo húmedo y quitarse mientras están todavía calientes con un rascador normal, para evitar una degradación de la superficie de cristal.

No usar detergentes abrasivos o corrosivos

COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Limpiar cuidadosamente el aparato como indican las instrucciones. Quitar la tensión.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería apagar el aparato, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, apagar el aparato, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

Dependiendo del número de parpadeos de la bombilla verde, la superficie a inducción comunica el tipo de problema que se está dando.

A continuación, encontrará la codificación de los parpadeos y sugerencias para la resolución de problemas.

La bombilla realiza siempre un parpadeo largo seguido del número de parpadeos correspondientes al problema que se está dando.

PARPADEO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1	Ninguna corriente en el inductor	Recipientes no adecuados (ej. aluminio)	Usar recipientes adecuados (ej. acero 430)
2	Corriente elevada en el inductor	Recipientes no adecuados (ej. aluminio)	Usar recipientes adecuados (ej. acero 430)
3	Elevada temperatura de la unidad de enfriamiento	Conductos del aire atascados/ventilador bloqueado	Comprobar y liberar los conductos/limpiar el ventilador
4	Elevada temperatura de la zona de cocción	Recipiente vacío	Quitar el recipiente y apagar el fuego
5	Interrupción en el mando	Mando defectuoso	Comprobar/sustituir interruptor
6	Elevada temperatura dentro del generador	Conductos del aire atascados/ventilador bloqueado	Comprobar y liberar los conductos/limpiar el ventilador
7	Sensor de temperatura de la zona de cocción	Cortocircuito en el sensor	Comprobar/sustituir el sensor
10	Error de conexión	No hay conexión entre el panel de control y el generador	Desconectar la superficie de la alimentación y comprobar las conexiones

MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)

Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. Antes de iniciar una operación de mantenimiento, quitar el enchufe o desconectar el interruptor conectado antes del aparato.

ACCESIBILIDAD

Para acceder al tablero de bornes, quitar el panel anterior del aparato. Los elementos de mando se alcanzan desde el panel anterior, destornillar los tornillos que fijan el panel y quitar

