TECNO90		PIN4E9	PIN4FE9	PIN8E9	PIN8FE9	PIW4FE9
Dime. esterne | External dim. | Außenmaße | Внешние разм. | Dimensions extérieures | Dimensiones externas (mm)	L	400	400	800	800	400
	P	900	900	900	900	900
	H	280	900	280	900	900
Piastre piano cottura | Hotplates | Kochplatten | Плитки поверх. Готовки | Plaques plan de cuisson | Placas plano de cocción		2 × 5 kW		4 × 5 kW		5 kW
Potenza installata | Installed power | Nennleistung | Устан. мощность | Puissance installée | Potencia instalada		10 kW		20 kW		5 kW
Sez.minima cavo alim. - Supply cable min.cross sec. - Mindestquerschnitt Speisungkabel - Мин. Разрез эл. провода - Sect. mini câble alim. - Sección mín. cable de alim.		4 × 2.5 mm²		4 × 4 mm²		4 × 1.5 mm²
Tensione | Voltage | Spannung | Напряжение | Tension | Tensión.		400V ~ 3 (+6/-10%)				
Frequenza | Frequency | Frequenz | Частота | Fréquence | Frecuencia		50/60 Hz				
Umidità rel.ambiente - Environment relative humidity - Relative Raumfeuchtigkeit - Относительная влажность - Humidité rel. de l'espace ambiant - Humedad rel. ambiente		30-90%				
Temp. ambiente - Room temperature - Raum- temperatur - Температура воздуха - Temp. Ambiante - Temp. ambiente		+5/+40 °C				
Entrata cavo | Power supply cable inlet | Netzkabeleingang | Вход эл. Провода | Entrée câble électrique | Entrada cable eléctrico		⚡				

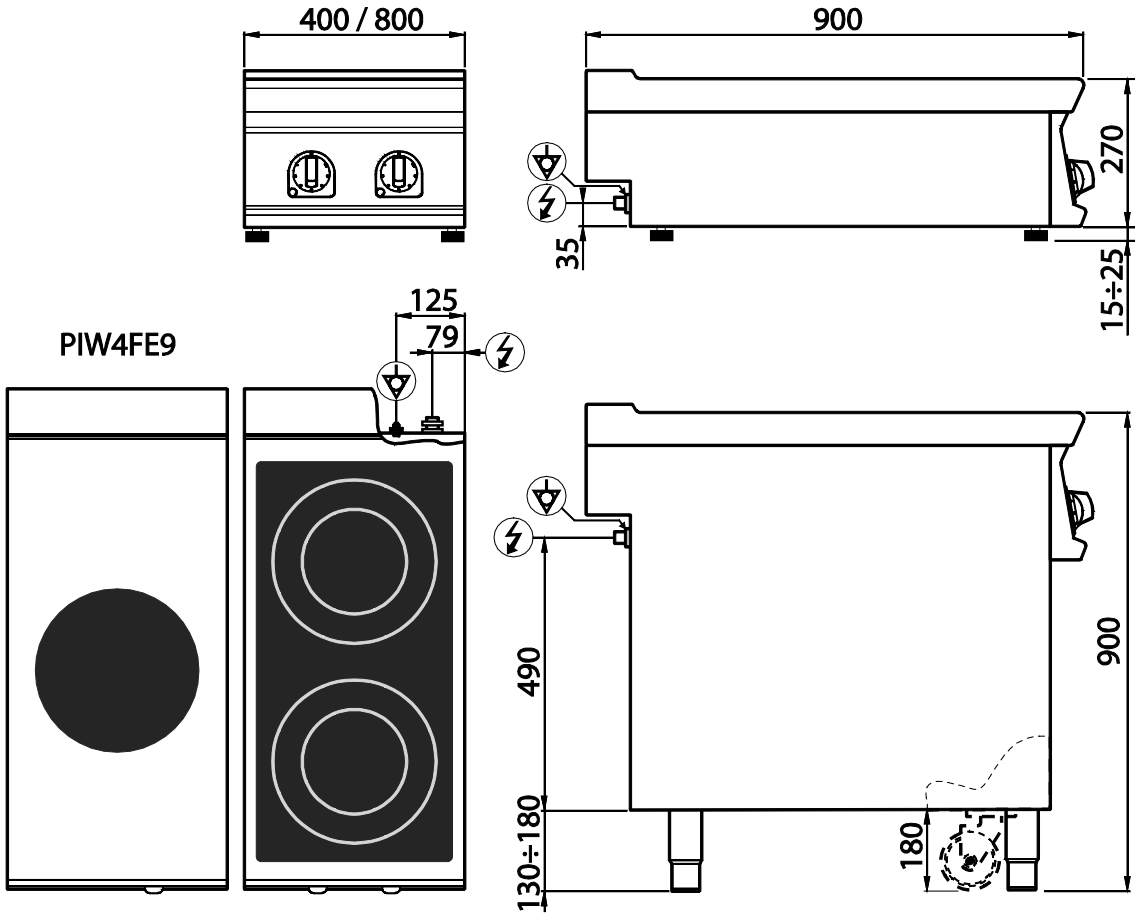


Fig.1 – Abb.1 - рис.1

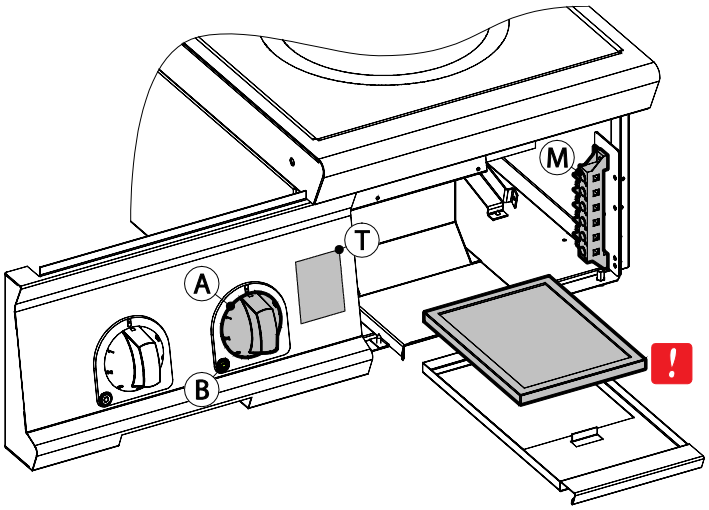


Fig.2 - Abb.2 - рис.2

!

FILTRO ESTRAIBILE (PULIRE PERIODICAMENTE ALMENO 1 VOLTA LA SETTIMANA)

PULL-OUT FILTER (CLEAN AT LEAST ONCE A WEEK)

AUSZIEHBARER FILTER (MINDESTENS 1 MAL WÖCHENTLICH REINIGEN)

ВЫДВИЖНОЙ ФИЛЬТР (ПРОИЗВОДИТЬ ПЕРИОДИЧЕСКУЮ ОЧИСТКУ, ПО МЕНЬШЕЙ МЕРЕ, 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ)

FILTRE EXTRACTIBLE (NETTOYER PERIODIQUEMENT AU MOINS 1 FOIS PAR SEMAINE)

FILTRO EXTRAÍBLE (DEBE LIMPIARSE PERIÓDICAMENTE AL MENOS 1 VEZ A LA SEMANA)

TECNO70		PIN35E7	PIN70E7
Dime. esterne - External dim. - Außenmaße - Внешние разм. - Dimensions extérieures - Dimensiones externas (mm)	L	350	700
	P	700	700
	H	280	280
Tensione - Voltage - Spannung - Напряжение - Tension - Tensión		400V ~ 3 (+6/-10%)	400V ~ 3 (+6/-10%)
Frequenza - Frequency - Frequenz - Частота - Fréquence - Frecuencia		50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza installata - Installed power - Nennleistung - Устан. мощность - Puissance installée - Potencia instalada		7 kW	14 kW
Piastre piano cottura - Hotplates - Kochplatten - Плитки поверх. Готовки - Plaques plan de cuisson - Placas plano de cocción		2 × 3.5 kW	4 × 3.5 kW
Sez.minima cavo alim. - Supply cable min.cross sec. - Mindestquerschnitt Speisungkabel - Мин. Разрез эл. провода - Sect. mini câble alim. - Sección mín. cable de alim.		5 × 1.5 mm²	5 × 2.5 mm²
Umidità rel.ambiente - Environment relative humidity - Relative Raumfeuchtigkeit - Относительная влажность - Humidité rel. de l'espace ambiant - Humedad rel. ambiente		30-90%	30-90%
Temp. ambiente - Room temperature - Raum- temperatur - Температура воздуха - Temp. Ambiante - Temp. ambiente		+5/+40 °C	+5/+40 °C
Entrata cavo - Power supply cable inlet – Netzkabeleingang - Вход эл. Провода - Entrée câble électrique - Entrada cable eléctrico		ϟ	

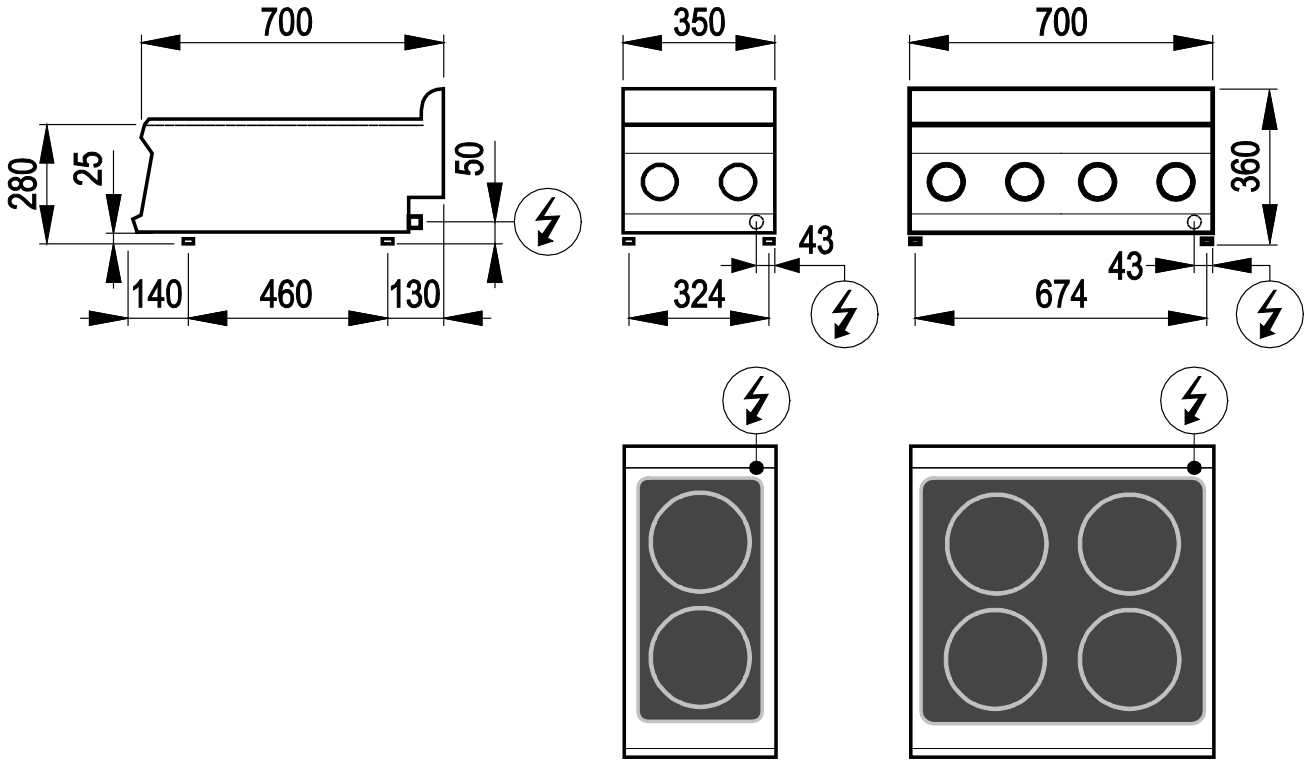


Fig.1 – Abb.1 - рис.1

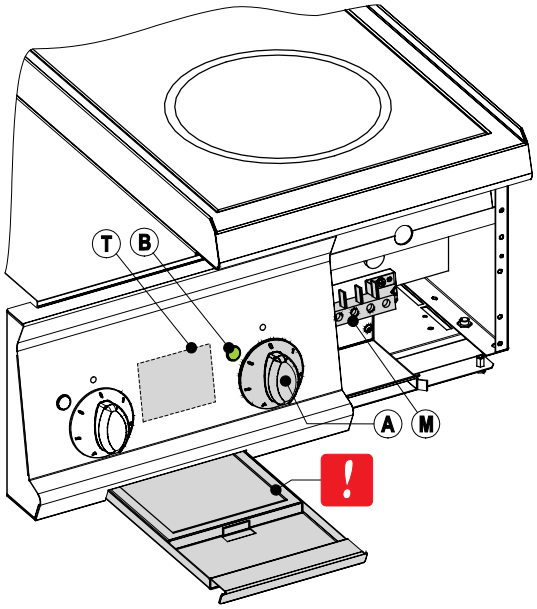


Fig.2 - Abb.2 - рис.2

!

FILTRO ESTRAIBILE (PULIRE PERIODICAMENTE ALMENO 1 VOLTA LA SETTIMANA)

PULL-OUT FILTER (CLEAN AT LEAST ONCE A WEEK)

AUSZIEHBARER FILTER (MINDESTENS 1 MAL WÖCHENTLICH REINIGEN)

ВЫДВИЖНОЙ ФИЛЬТР (ПРОИЗВОДИТЬ ПЕРИОДИЧЕСКУЮ ОЧИСТКУ, ПО МЕНЬШЕЙ МЕРЕ, 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ)

FILTRE EXTRACTIBLE (NETTOYER PERIODIQUEMENT AU MOINS 1 FOIS PAR SEMAINE)

FILTRO EXTRAÍBLE (DEBE LIMPIARSE PERIÓDICAMENTE AL MENOS 1 VEZ A LA SEMANA) Debe limpiarse periódicamente al menos 1 vez a la semana

TECNO74		PIN4E7	PIN4FE7	PIN8E7	PIN8FE7	PIW4FE7
Dime. esterne | External dim. | Außenmaße | Внешние разм. | Dimensions extérieures | Dimensiones externas (mm)	L	400	400	800	800	400
	P	700	700	700	700	700
	H	280	900	280	900	900
Piastre piano cottura | Hotplates | Kochplatten | Плитки поверх. Готовки | Plaques plan de cuisson | Placas plano de cocción		2 × 3.5 kW		4 × 3.5 kW		5 kW
Potenza installata | Installed power | Nennleistung | Устан. мощность | Puissance installée | Potencia instalada		7 kW		14 kW		5 kW
Sez.minima cavo alim. - Supply cable min.cross sec. - Mindestquerschnitt Speisungkabel - Мин. Разрез эл. провода - Sect. mini câble alim. - Sección mín. cable de alim.		5 × 1.5 mm²		5 × 2.5 mm²		4 × 1.5 mm²
Tensione | Voltage | Spannung | Напряжение | Tension | Tensión.		400V ~ 3 (+6/-10%)				
Frequenza | Frequency | Frequenz | Частота | Fréquence | Frecuencia		50/60 Hz				
Umidità rel.ambiente - Environment relative humidity - Relative Raumfeuchtigkeit - Относительная влажность - Humidité rel. de l'espace ambiant - Humedad rel. ambiente		30-90%				
Temp. ambiente - Room temperature - Raum- temperatur - Температура воздуха - Temp. Ambiante - Temp. ambiente		+5/+40 °C				
Entrata cavo | Power supply cable inlet | Netzkabeleingang | Вход эл. Провода | Entrée câble électrique | Entrada cable eléctrico		⚡				

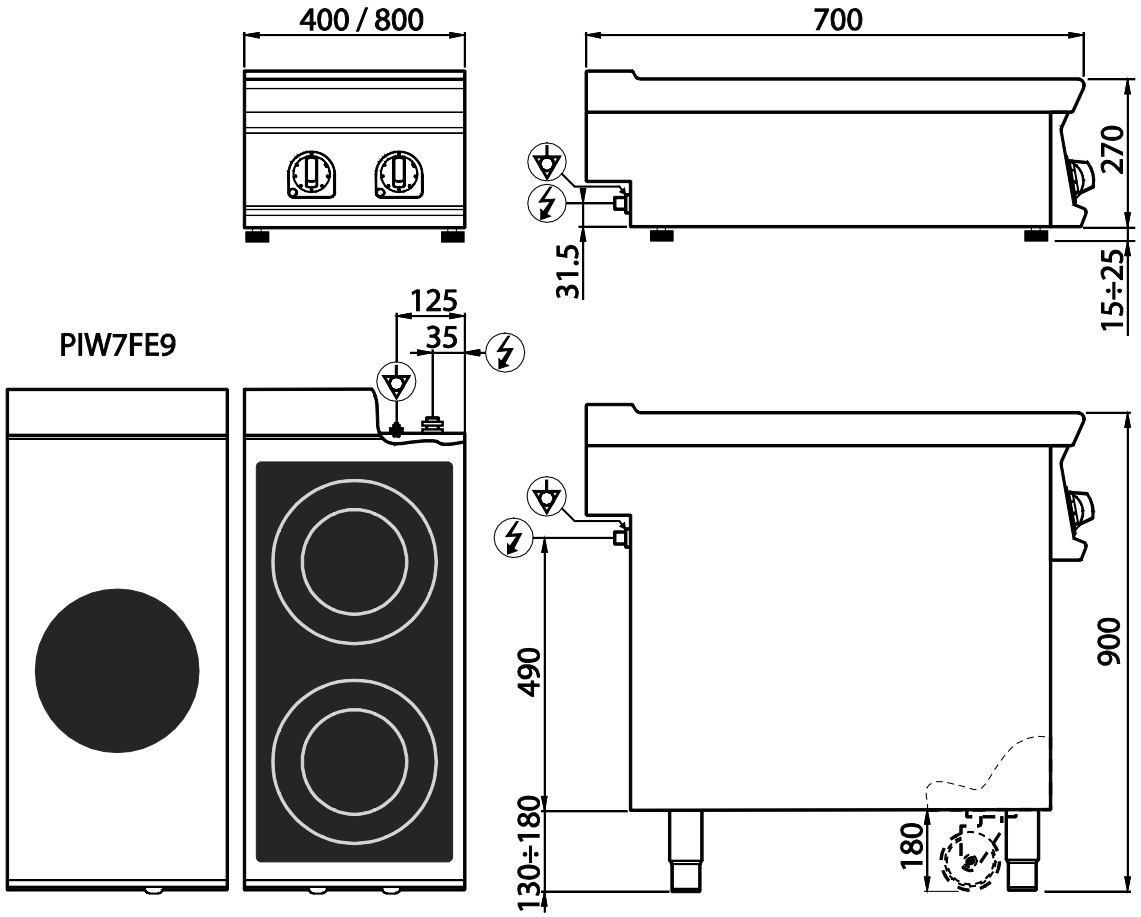


Fig.1 | Abb.1 | рис.1

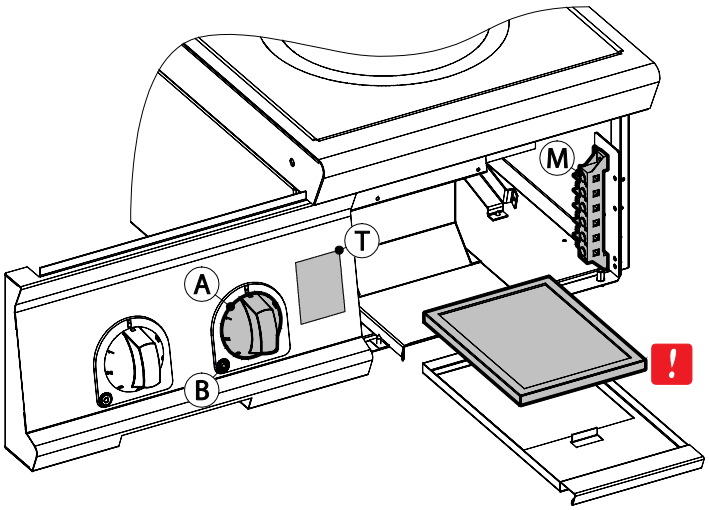


Fig.2 | Abb.2 | рис.2

!

FILTRO ESTRAIBILE (PULIRE PERIODICAMENTE ALMENO 1 VOLTA LA SETTIMANA)

PULL-OUT FILTER (CLEAN AT LEAST ONCE A WEEK)

AUSZIEHBARER FILTER (MINDESTENS 1 MAL WÖCHENTLICH REINIGEN)

ВЫДВИЖНОЙ ФИЛЬТР (ПРОИЗВОДИТЬ ПЕРИОДИЧЕСКУЮ ОЧИСТКУ, ПО МЕНЬШЕЙ МЕРЕ, 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ)

FILTRE EXTRACTIBLE (NETTOYER PERIODIQUEMENT AU MOINS 1 FOIS PAR SEMAINE)

FILTRO EXTRAÍBLE (DEBE LIMPIARSE PERIÓDICAMENTE AL MENOS 1 VEZ A LA SEMANA)

PIANI COTTURA VETROCERAMICA AD INDUZIONE

Avvertenze generali

L'apparecchio al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" **2006/95/CE**; "Compatibilità elettromagnetica" **2004/108/CE**.

L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato, secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità alle presenti istruzioni. Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti. Durante l'installazione é indispensabile osservare e rispettare le seguenti norme:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI (solo per l'Italia).

Per un corretto uso rispettare sempre le seguenti avvertenze:

- Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza ed è destinato ad uso professionale, limitato a personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.
- Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per permettere l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.

Se l'apparecchio è installato in batteria:

- Rispettare la distanza minima di 80mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.
- Le superfici a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile.
- L'apparecchiatura, e in particolar modo il cavo d'alimentazione, non deve essere sistemata vicino a fonti di calore
- L'ambiente circostante e l'apparecchiatura non devono superare la temperatura di 40 °C.

Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o malfunzionamento.

Collegamento alla rete

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici necessari di all'installazione: tensione, frequenza, n° fasi e potenza, sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

La targhetta matricola |**T**| fig.2 in poliestere adesivo si trova dietro al pannello porta comandi.

L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, facilmente accessibile che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.

IL CAVO:

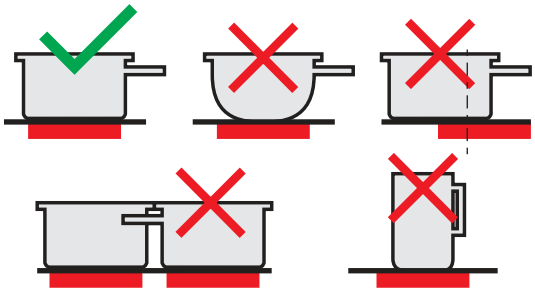
- Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C.
- Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
- Dovrà avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F.
- Dovrà avere una sezione minima come specificato in tabella fig.1.

Per accedere alla morsettiera |**M**| fig.2 rimuovere il cruscotto svitando le viti poste nella parte inferiore del pannello stesso. Seguendo le indicazioni sullo schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsettiera.

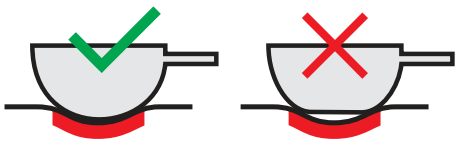
È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra e, a tale scopo, in prossimità della morsettiera d'allacciamento vi è una vite con il simbolo ⏚ al quale va allacciato il conduttore di terra. Tenere inoltre il cavo in appoggio sul fondo bloccandolo con l'apposito pressacavo fig.1. È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, tale collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo posta sul retro dell'apparecchio. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm^2.

Avvertenze per l'uso

- Le piastre sono munite di limitatore di temperatura che intercetta l'alimentazione elettrica quando la temperatura raggiunge il valore massimo consentito. Il limitatore si riattiva automaticamente.
- Si consiglia di usare **SOLO** pentole per induzione con fondo piatto non ruvido (onde evitare di graffiare il vetroceramica). Le migliori prestazioni si ottengono utilizzando pentole "Demeyere" per induzione. Posizionare le pentole ben centrate sulle zone di cottura. Evitare di posizionare le pentole troppo vicine le une alle altre ed evitare il contatto tra le stesse. Utilizzare pentole con diametro fondo min.12 cm e max 28 cm (max 32 cm PIN_E9).



- Solo modelli PIW4FE7 e PIW4FE9 per Wok



- Non interporre nessun oggetto fra il fondo della pentola e la zona di cottura. Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc).
- In caso di rottura del piano in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il servizio assistenza.
- Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso. Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.

Parte 2 - Uso

Accensione e spegnimento delle piastre elettriche

- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola |**A**| fig.2 corrispondente alla piastra desiderata, facendo collimare l'indice del cruscotto con la posizione scelta; si accenderà la rispettiva spia verde |**B**| fig.2 sul cruscotto. La massima potenza corrisponde alla posizione |**6**| e la minima a |**1**|.
- All'avvio è consigliabile posizionare la manopola sul |**6**|; raggiunta la temperatura desiderata, ruotare la manopola in posizione inferiore.
- Ruotare la manopola sulla posizione di spegnimento |**0**|.
- Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Parte 3 - Pulizia e cura

Pulizia generale

Pulire periodicamente il filtro estraibile vedi fig.2. La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato e disinserito elettricamente. In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio assistenza autorizzato. Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente. Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto; per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; in sostituzione e solo per casi particolari si può usare pietra pomice in polvere; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (p. es. Scotch).

Non improvvisatevi manutentori, una manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia!

Pulizia del piano in vetroceramica

La pulizia del piano in vetroceramica si esegue utilizzando un raschietto con lama ben affilata per togliere i residui alimentari. Diluire poi lo sporco sul piano con un prodotto detergente, lavare ed asciugare. Per evitare di rovinare il piano eliminare immediatamente con il raschietto qualsiasi traccia di zucchero, carta d'alluminio o oggetti di plastica; non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, la lama deve essere a contatto per tutta la larghezza; non usare lo spigolo del raschietto. Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso è d'ottima fattura, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

SOLO PER MODELLO PIW_E7 E PIW_E9:

La spia rossa accesa segnala un errore o un guasto. Contattare il centro assistenza se la spia rimane accesa.

Manutenzione

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione per rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluriball
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

PYROCERAMIC INDUCTION HOB

General instructions

The appliance referred to in this present manual has been manufactured in conformity to the following Directives: **2006/95/EC** "Low Voltage"; **2004/108/EC** "Electromagnetic Compatibility".

The appliance must be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as to the instructions contained in this present manual. Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives. When installing the appliance, the following regulations must be observed:

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building codes;
- Directives and regulations of the local electricity board;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable CEI regulations (only in Italy).

To use the appliance correctly always follow the instructions below:

- This appliance has been designed exclusively for cooking food.
- The appliance must never be left unattended when it is being used! It is designed for professional use and therefore should only be used by qualified personnel.
- Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.
- The appliance should be installed under an extractor hood so that cooking fumes can be removed.

If the appliance is installed in line:

- Keep a minimum distance of 80 mm between the appliance and any walls, partitions, kitchen furniture or nearby equipment made of flammable materials.
- The surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulating materials.
- The appliance, and especially the power lead, must not be installed anywhere near heat sources.
- The temperature of the environment in which the appliance is installed must not exceed 40 °C.

Switch the appliance off in the case of a fault or malfunction.

Connection to the power supply

Before connecting the appliance note the specifications necessary for the installation: voltage, frequency, number of phases and power on the data plate of the appliance.

The adhesive polyester data plate is placed behind the control panel |**T**| fig.2.

The installer must carry out connection after having installed an easyily accessible main switch that disconnects every pole supplying electrical power to the appliance. The minimum distance between the open contacts must be at least 3 mm.

THE LEAD:

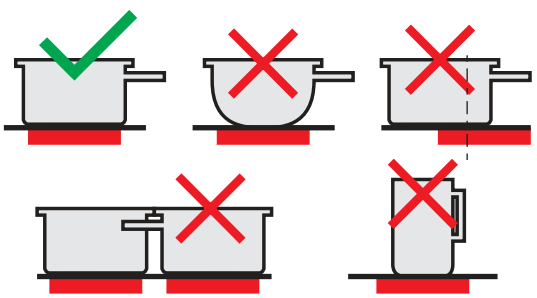
- Must not be installed near heat sources and the temperature of the surrounding environment must not exceed 50 °C.
- Must be protected by a rigid metal or plastic tube.
- Must at least meet H07 RN-F standards.
- Must have the minimum cross section as indicated in the table in fig.1.

To access terminal board | **M** | fig.2, remove the control panel by loosening the screws on the lower part of the panel. Following the instructions as per the wiring diagram, connect the power lead wires to the terminal board.

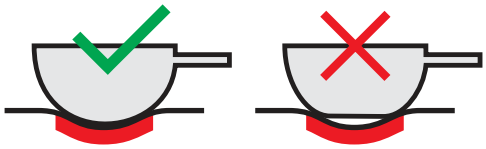
The appliance must be connected to an effective earth socket. With this aim in mind, there is a screw marked with the symbol ⏚ near the terminal board to which the earth conductor should be connected. Hold the lead in place with cable clamp ϟ fig.1. The appliance must be connected to an effective earth socket. The appliance must also be connected to an equipotential earth. Connect the earth with the screw marked ⏚ on the back of the appliance. The equipotential wire must have a cross section of 10 mm^2.

Usage instructions

- The hot plates are equipped with a temperature limiter which cuts off the electric power supply when the temperature reaches the maximum value permitted. The limiting device is automatically reactivated.
- We recommend using **ONLY** pots specifically designed for induction, with smooth flat bases to avoid scratching the pyroceramic cook top. For best results, use "Demeyere" induction pots. Place pans right in the middle of the cooking zones. Never place pans too close to each other and do not allow them to touch each other. Use pans with a minimum base diameter of 12 cm and a maximum base diameter of 28 cm (max 32 cm PIN_E9).



- Only model PIW4FE7 and PIW4FE9 for Wok.



- Never place anything between the pan base and the cooking zone. Never rest anything on the cooking zone, particularly metal items (cutlery, watches, etc.) or magnetisable items (credit cards, ATM cards, etc.)
- In the instance where the ceramic hob breaks, switch the appliance off, disconnect the electricity supply and contact after-sales service.
- The room where the appliance is installed must be equipped with air inlets to ensure the correct functioning of the appliance and to provide the necessary air exchange in the room itself. The air inlets must be of appropriate size, must be protected by gratings and positioned so that they are free from obstruction.

Part 2 - Use

Hot plate activation and deactivation

- Switch the power on using the switch above the appliance.
- Turn knob | **A** | fig.2 relative to the hot plate selected, until the dial on the panel aligns with the selected position; the relevant green indicator light | **B** | fig.2 on the control panel will light. The maximum heating power is produced with the knob in position | **6** |, the minimum power is produced with the knob in position | **1** |.
- When you turn the appliance on, you should turn the knob to position | **6** |; when the desired temperature for cooking is reached, turn the knob to a lower position.
- Turn the knob to the off position | **0** |.
- Switch the power off using the switch above the appliance.

Part 3 - Cleaning and care of the appliance

Standard cleaning

For periodic cleaning of the removable filter see fig.2. Cleaning operations must only be carried out once the appliance has cooled and once it is no longer connected to the electrical power supply. In any case, if anomalies are noted or suspected, turn the appliance off and disconnect it from the mains. Call the authorised repair service.The removable parts should be washed separately with hot water and detergent, then rinsed with running water. The steel parts can be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried using a soft, dry cloth; for stubborn deposits, use hot water and vinegar. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they may cause rust formation. For the same reason, avoid contact with ferrous materials, heavy or coarse cloths, or steel wool. When cleaning, also avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases, you can use pumice stone powder; we recommend using sponges (e.g. Scotch) to remove stubborn deposits.

Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

Cleaning the pyroceramic cooktop

The pyroceramic cooktop can be cleaned using a scraper with a sharp blade to remove food residues. Clean the cooktop with a detergent, wash and dry. To avoid damaging the cooktop remove any traces of sugar, aluminium foil or plastics immediately with the scaper; do not use abrasive or corrosive products; the blade of the scraper must be in contact with the cooktop along its entire length; do not use the corner of the scraper. To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

Malfunctions or failure

Malfunctions do not always depend on the quality of the components used; these appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, dust and/or dirt infiltrating the components.

FOR PIW_E7 AND PIW_E9 ONLY

When a malfunction or a failure occurs, the red control light will be on. Call the technical assistance in case the light doesn't switch off.

Maintenance

The appliance needs no specific maintenance besides standard cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre, for which we recommend drawing up a maintenance contract.

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised via lab tests, to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for long time periods if it is empty or under conditions that compromise optimum yield. All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without creating problems or burnt in a waste incinerator plant. The following plastic components can be recycled:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluriball film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly. 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.

Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power lead.

INDUKTION-GLASKERAMIKKOCHFELD

Allgemeine Hinweise

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät entspricht den Richtlinien zur "Niederspannung" **2006/95/EG** und zur "Elektromagnetischen Verträglichkeit" **2004/108/EG**.

Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden. Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden. Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzlichen Vorschriften;
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften (nur für Italien).

Für den ordnungsgemäßen Betrieb die folgenden Hinweise beachten:

- Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Das Gerät ist für den Einsatz in Großküchen gedacht und darf nur von Fachpersonal benutzt werden.
- Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Bei der Aufstellung in Reihe:

- Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.
- Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel.
- Die Raumtemperatur darf 40°C nicht überschreiten.

Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Anschluss an die Stromleitung

Vor dem Anschluss sind folgende für die Stromversorgung des Gerätes notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.

Das Polyester-Typenschild |**T**| (Abb. 2) befindet sich hinter der Bedienblende.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

DAS KABEL:

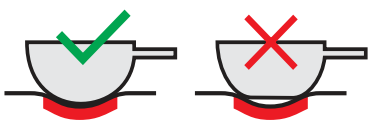
- Das Kabel darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf 50°C nicht überschreiten.
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß der Tabelle aufweisen (Abb.1).

Um Zugang zum Klemmenbrett |**M**| (Abb. 2) zu erhalten, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blendenunterseite herausgeschraubt worden sind. Die Leiter des Netzkabels am Klemmenbrett entsprechend der Angaben im elektrischen Schaltplan anschließen.

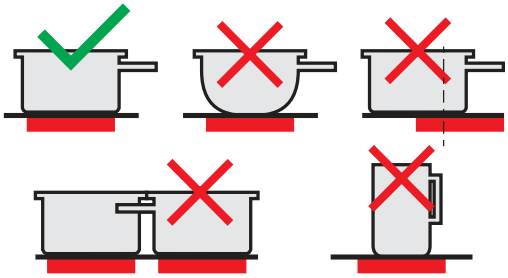
Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmenbrett über eine Schraube mit dem Symbol ⏚, an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Kabel ist außerdem immer an Boden entlang führen und mit der Kabelklemme (Abb.1) befestigen. Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein; für den Anschluss ist auf der Geräterückseite eine entsprechende Schraube mit dem Symbol angebracht. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm^2 aufweisen.

Hinweise für den Betrieb

- Die Platten sind mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der die Stromversorgung dann unterbricht, sobald die Platten den maximal zulässigen Temperaturwert überschreiten. Der Temperaturbegrenzer wird automatisch aktiviert.
- Es ist empfehlenswert, **NUR** Töpfe mit glattem statt einem rauen Boden zu benutzen, um Kratzer auf der Glaskeramikplatte zu vermeiden. Das beste Ergebnis erhält man mit den Induktionstöpfen "Demeyere". Die Töpfe immer in der Mitte der Kochbereichs aufstellen. Die Töpfe sollten möglichst nicht zu nahe beieinander aufgestellt werden, um zu vermeiden, dass sie sich berühren. Nur Töpfe mit einem tiefen Durchmesser von mind. 12 cm und max. 28 cm verwenden (max. 32 cm PIN_E9).
- Nur Modell PIW4FE7 und PIW4FE9 für Wok



- Keiner Gegenstände zwischen den Topfboden und der Kochzone legen. Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen, dies gilt insbesondere für metallische (Besteck, Uhren usw.) oder entmagnetisierbare Objekte (Kreditkarten, Bankautomatenkarten usw.).
- Im Falle des Bruchs des Glaskeramikkochfelds das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen und dann den Kundendienst verständigen.
- Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss über Lufteinlässe verfügen, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts und eine Lüftung des Raumes zu gewährleisten. Die Lufteinlässe müssen von angemessener Größe und mit Gittern geschützt sein sowie so angebracht werden, dass sie nicht verstopfen.



Teil 2 - Gebrauch

Ein- und Ausschalten der Elektroplatten

- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
- Den Drehschalter | **A** | (Abb. 2) der gewünschten Platte drehen, bis die ausgewählte Position mit der Markierung an der Bedienblende übereinstimmt; die grüne Kontrollleuchte | **B** | (Abb. 2) der Bedienblende schalten sich ein. Die maximale Leistung entspricht der Position | **6** | , die minimale hingegen der Position | **1** |.
- Beim Einschalten des Kochfelds ist es empfehlenswert, den Drehschalter auf Position | **6** | zu stellen; bei Erreichen der gewünschten Temperatur kann der Drehschalter auf eine niedrigere Stufe gestellt werden.
- Den Drehschalter auf Position | **0** | drehen.
- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes ausschalten.

Teil 3 - Reinigung und Instandhaltung

Allgemeine Reinigung

Den ausziehbaren Filter regelmäßig reinigen (siehe Abbildung 2). Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen; vor dem Reinigen das Gerät von der Stromversorgung abtrennen. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden; zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollte warmes Wasser und Essig verwendet werden. Zur Reinigung Edelstahlteile keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren Lappen oder Stahlwolle zu meiden. Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden, stattdessen kann in besonderen Fällen Bimsmehl eingesetzt werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch).

Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie!

Reinigung der Glaskeramikplatte

Die Speisereste mit einem scharfen Schaber von der Glaskeramikkochplatte entfernen. Die Speisereste mit einem Reinigungsmittel verdünnen, nachwischen und trocken reiben. Damit die Glaskeramikplatte nicht beschädigt wird, sind Rückstände von Zucker, Alufolie oder Kunststoffgegenständen unverzüglich mit dem Schaber zu entfernen; keine scheuernden oder korrosiven Mittel verwenden. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind.

Defekte

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Nur für Modell PIW_E7 und PIW_E9

Das rote Licht weist auf einen Fehler oder eine Störung. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Licht bleibt an.

Wartung

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden. Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolien
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen. Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech usw.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.

PLANS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION

Consignes générales

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives: "Basse Tension" **2006/95/CE** ; "Compatibilité électromagnétique" **2004/108/CE**.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément à la présente notice. Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé d'éliminer l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur. Lors de l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir :

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière ;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction ;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité ;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur ;
- Prescriptions contre les incendies ;
- Normes CEI correspondantes (uniquement pour l'Italie).

Pour utiliser correctement cet appareil, respecter les consignes suivantes :

- Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement.
- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance et est destiné à un usage professionnel, limité à un personnel qualifié.
- Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil sont très chaudes: observer les précautions nécessaires.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.

S'il est installé avec d'autres appareils :

- Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou d'autres appareils adjacents.
- Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.
- L'appareil et, en particulier, le câble d'alimentation ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur.
- La température environnante et celle de l'appareil ne doivent pas dépasser 40°C.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

Connexion électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler sur la plaque signalétique les données techniques nécessaires à l'alimentation de l'appareil : tension, fréquence, nombre de phases et puissance.

La plaque signalétique |**T**| fig.2 en polyester adhésif se trouve derrière le panneau de commande.

L'installateur sera chargé d'effectuer le branchement en interposant un interrupteur principal facilement accessible et coupant l'alimentation d'énergie de manière omnipolaire. L'ouverture minimale entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle.

LE CÂBLE :

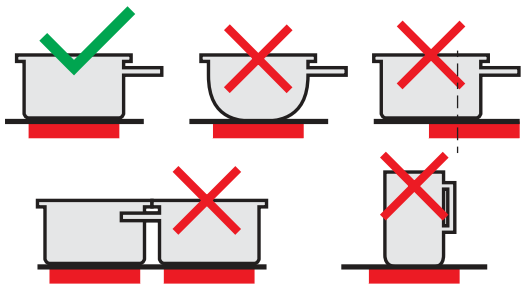
- ne doit pas être installé trop près d'une source de chaleur et la température à proximité ne doit pas dépasser 50°C.
- doit être protégé par un tube en métal ou en plastique rigide.
- ne doit pas avoir les caractéristiques inférieures à H07 RN-F
- doit avoir une section minimale comme indiqué dans le tableau (fig.1).

Pour accéder au bornier |**M**| fig.1, enlever le bandeau en dévissant les vis présentes en bas du panneau. Suivre les indications du schéma électrique pour brancher les conducteurs du câble d'alimentation au bornier.

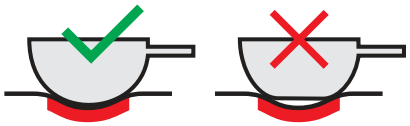
Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace. À cet effet, à proximité du bornier, il y a une vis marquée du symbole ⏚ à laquelle il faudra raccorder le fil de terre. Maintenir le câble collé au fond et le bloquer avec le serre-câble fig.1. Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. Le branchement s'effectue à l'aide d'une vis marquée du symbole ⏚ située au dos de l'appareil. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section de 10 mm^2.

Consignes pour l'utilisation

- Les plaques sont munies d'un limiteur de température qui coupe l'alimentation électrique lorsque la température atteint la valeur maximum admise. Le réarmement du limiteur est automatique.
- Il est recommandé d'utiliser **UNIQUEMENT** des marmites pour induction à fond plat et lisse (afin de ne pas rayer la vitrocéramique). Les meilleures prestations s'obtiennent avec les marmites "Demeyere" pour induction. Bien positionner les marmites au centre des zones de cuisson. Eviter de positionner les marmites trop près les unes des autres et éviter qu'elles ne se touchent. Utiliser des marmites avec un diamètre de fond de min.12 cm et max 28 cm (max 32 cm PIN_E9).



- Seulement modèle PIW4FE7 et PIW4FE9 pour Wok



- Ne jamais interposer aucun objet entre le fond de la marmite et la zone de cuisson. Ne poser aucun objet sur la zone de cuisson, surtout des objets métalliques (couverts, montres, etc.) ou démagnétisables (cartes de crédit, carte bleue, etc).
- En cas de rupture du plan en vitrocéramique, éteindre l'appareil, la débrancher et contacter le service d'assistance.
- Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même. Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.

2ème Partie - Utilisation

Allumage et extinction des plaques électriques

- Allumer l'interrupteur placé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette |**A**| fig.2 de la plaque souhaitée, en faisant correspondre l'index du bandeau avec la température choisie; le voyant vert |**B**| fig.2 du bandeau s'allumera. La puissance maximum correspond à la position |**6**|, la puissance minimum à la position |**1**|.
- Lors de la mise en marche, il est conseillé de mettre la manette sur le |**6**|; une fois atteint la température souhaitée, tourner la manette sur une position plus basse.
- Pour éteindre, tourner la manette sur la position "**0**".
- Éteindre l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

3ème partie - Nettoyage et soin

Nettoyage général

Nettoyer périodiquement le filtre extractible, voir fig.2. Le nettoyage ne doit s'effectuer que lorsque l'appareil est froid et que le courant est coupé. À chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, couper le courant et prévenir le service d'assistance agréé. Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante. Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et avec un détergent absolument non abrasif. Vous pourrez les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux, des chiffons lourds ou rugueux ou avec de la laine d'acier. Pendant le nettoyage, éviter utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. Cependant, on pourra utiliser, mais uniquement dans des cas particuliers, de la pierre ponce en poudre. En cas de salissures résistantes, utiliser une éponge (par ex. Scotch).

Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie !

Nettoyage du plan en vitrocéramique

Le nettoyage du plan en vitrocéramique s'effectue en utilisant un grattoir avec une lame bien tranchante afin d'enlever tous les résidus d'aliments. Mouiller le plan sale avec un produit détergent, laver et essuyer. Pour éviter d'abîmer le plan de cuisson, éliminer immédiatement à l'aide du grattoir toute trace de sucre, de papier aluminium ou d'objets en plastique. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. Toute la largeur de la lame doit toucher le plan de cuisson. Ne pas utiliser l'arête du grattoir. Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

Pannes

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension ou par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

SEULEMENT POUR LE MODEL PIW_E7 ET PIW_E9

Le voyant rouge allumé indique une erreur ou un panne . Contactez le centre de service si le voyant reste allumé.

Maintenance

L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service d'assistance agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Écologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les composants en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes :

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluriball
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

À la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération traditionnelles, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable enlever le câble d'alimentation.

PLACAS VITROCERÁMICAS DE INDUCCIÓN

Advertencias Generales

El equipo al que se refiere el presente manual de instrucciones, está fabricado de conformidad con los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" **2006/95/CE**; "Compatibilidad electromagnética" **2004/108/CE**.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones. Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes. Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

- Normas legales vigentes en la materia.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.

Para su uso correcto, cumpla siempre las siguientes advertencias:

- Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos.
- El aparato debe utilizarse únicamente bajo vigilancia y está destinado al uso profesional, limitado a personal cualificado.
- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue velozmente los vapores producidos durante la cocción.

Si el aparato está instalado en batería:

- Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.
- Las superficies en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.
- El aparato, y en especial el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de fuentes de calor.
- El ambiente que rodea al aparato, así como este último, no deben superar la temperatura de 40°C.

Desconecte el aparato en caso de avería y mal funcionamiento.

Conexión a la red

Antes de realizar la conexión a la red, compruebe los datos técnicos necesarios para la instalación: tensión, frecuencia, número de fases y potencia, en la placa de características del aparato.

La placa de características |**T**| fig.2 de poliéster autoadhesivo está situada detrás del tablero de mandos.

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal de fácil acceso, que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima por lo menos de 3 mm por polo.

EL CABLE:

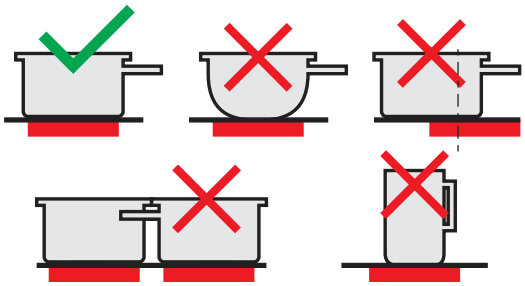
- No debe disponerse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C.
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener una sección mínima tal y como se indica en la tabla (fig.1).

Para acceder a la regleta de conexiones |**M**| fig.1 es necesario desmontar el panel aflojando los tornillos colocados en la parte inferior del panel. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones.

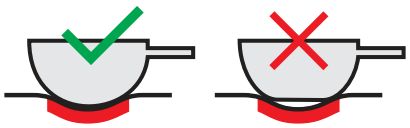
Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, en la regleta de conexiones se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo "⏚" donde se debe conectar el conductor de tierra. Mantenga el cable apoyado en el fondo y finalmente sujételo por medio del sujetacables dispuesto a tal fin ϟ fig.1. Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio del tornillo marcado con el símbolo "⏚" situado en el panel posterior. El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm^2.

Advertencias de uso

- Las placas están equipadas con limitador de temperatura que corta la alimentación eléctrica cuando la temperatura alcanza el valor máximo permitido. El limitador se reactiva automáticamente.
- Se aconseja usar **SOLO** ollas para inducción con fondo plano y que no sea áspero para no rayar la vitrocerámica. Las mejores prestaciones se obtienen utilizando ollas "Demeyere" para inducción. Coloque las ollas bien centradas en las zonas de cocción. No coloque las ollas demasiado próximas entre sí y evite que entren en contacto. Utilice ollas con fondo de diámetro mín. de 12 cm y máx. de 28 cm (máx. 32 cm PIN_E9).



- Sólo modelo PIW4FE7 y PIW4FE9 para Wok



- No interponga ningún objeto entre el fondo de la olla y la zona de cocción. No apoye ningún objeto en la zona de cocción, especialmente objetos metálicos (cubiertos, relojes, etc.) ni desmagnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de débito, etc.).
- En caso de rotura de la placa vitrocerámica, se deberá apagar el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y contactar con el servicio de asistencia.
- La habitación destinada a la instalación del aparato deberá disponer de tomas de aire para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y para que se renueve el aire de su interior. Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

Capítulo 2 – Uso

Encendido y apagado de las placas eléctricas

- Accione el interruptor colocado antes del aparato.
- Gire la rueda "|**A**| fig.2 correspondiente a la placa deseada, haciendo coincidir el indicador del panel con la posición elegida; se encenderá el piloto verde |**B**| fig.2 en el panel de mandos. La máxima potencia corresponde a la posición |**6**| y la mínima a la |**1**|.
- Al poner en marcha el aparato, es aconsejable colocar la rueda en el |**6**|; una vez alcanzado la temperatura deseada de cocción, gire la rueda hasta una posición inferior.
- Gire la rueda hasta la posición de apagado |**0**|.
- Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.

Capítulo 3 – Limpieza y cuidado

Limpieza general

Limpie periódicamente el filtro extraíble; véase la fig. 2. La limpieza se debe realizar únicamente con el aparato frío y desconectado de la red eléctrica. Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Las piezas extraíbles se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente. Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y detergente, que no debe ser abrasivo en ningún caso; luego se pueden frotar con un paño suave y seco; para las manchas persistentes, utilice agua caliente y vinagre. Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o lana de acero. Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se aconseja emplear esponjas (p. ej. Scotch).

No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado; la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía.

Limpieza de la placa vitrocerámica

La limpieza de la placa vitrocerámica se realiza utilizando una rasqueta con la cuchilla afilada para eliminar los residuos alimentarios. Luego diluya la suciedad de la placa con un producto detergente, lávela y séquela. Para no estropear la placa, elimine en seguida con la rasqueta cualquier rastro de azúcar, papel de aluminio u objetos de plástico; no utilice productos abrasivos o corrosivos, la cuchilla debe apoyarse en toda su longitud, no use la esquina de la rasqueta. Para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medio ambiente, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

Averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad: también pueden ser provocadas por cambios bruscos de voltaje, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

Sólo para modelos PIW_E7 y PIW_E9

La luz roja indica un error o un fallo. Póngase en contacto con el centro de servicio si la luz permanece encendida.

Mantenimiento

El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la limpieza normal; se aconseja en cualquier caso efectuar una revisión anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de incineración de residuos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno expandido: angulares, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea liberado al medio ambiente. Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa aluminizada, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de los centros de reciclado tradicionales, cumpliendo las normativas nacionales vigentes.

Para su eliminación, vuelva inutilizable el aparato, quitando el cable de alimentación.

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Общие предупреждения

Оборудование, описанное в данных инструкциях, произведено в соответствии с требованиями Директив: «Низкое напряжение» **2006/95/CE**; «Электромагнитная совместимость» **2004/108/CE**.

Монтаж должен осуществляться квалифицированным персоналом, согласно нормам и предписаниям, действующим в стране монтажа оборудования, а также в соответствии с настоящими инструкциями. Снять упаковку с оборудования, убрать защитную пленку, если необходимо, удалить остатки клея с помощью специального растворителя. Обеспечить утилизацию упаковки согласно действующим предписаниям. Во время монтажа соблюдать и выполнять следующие нормы:

- Действующие соответствующие Законодательные нормы;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы учреждения, распределяющего электроэнергию;
- Действующие нормы по предотвращению несчастных случаев;
- Противопожарные предписания;
- Соответствующие нормы CEI (только для Италии).

В целях корректного использования необходимо соблюдать следующие предупреждения:

- Это оборудование разработано исключительно для приготовления пищи.
- Оборудование должно использоваться только под присмотром и предназначено для профессионального использования со стороны квалифицированного персонала.
- Соблюдать осторожность во время использования, поскольку во время приготовления варочные поверхности могут быть очень горячими.
- Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжкой для возможности отвода паров, производимых во время приготовления.

Если оборудование установлено в группе:

- Соблюдать минимальное расстояние 80 мм между единицами оборудования, стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием.
- Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием, должны быть покрыты теплоизоляционным невозгораемым материалом.
- Оборудование и особенно провод питания не должны находиться вблизи источников тепла.
- Окружающая среда и оборудование не должны превышать температуру 40°C.

Отключать оборудование в случае неисправности или несоответствующего функционирования.

Подсоединение к сети

Перед началом подсоединения определить технические характеристики, необходимые для установки: напряжение, частота, количество фаз и мощность на табличке характеристик оборудования.

Табличка с характеристиками |**T**| рис.2 из клейкого полиэстера находится с обратной стороны панели управления.

Монтажник должен обеспечить подсоединение при предварительной установке главного выключателя, который должен быть легко доступным и прерывать подачу энергии всеполюсным способом. Разомкнутые контакты должны иметь минимальное расстояние между ними, по меньшей мере, 3мм.

ПРОВОД:

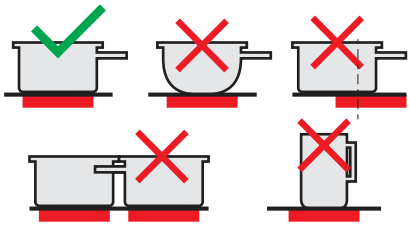
- Не должен находиться около источников тепла; температура окружающего воздуха помещения не должна превышать 50°C.
- Провод должен быть защищен металлической трубкой или жестким пластиком.
- Провод питания должен иметь характеристики не ниже H07 RN-F.
- Должен обладать минимальным сечением, указанным в таблице (рис.1).

Для доступа к клеммной коробке |**M**| рис.2 снять панель управления, отвинчивая винты, находящиеся в нижней части панели. Следуя инструкциям электросхемы, подсоединить проводники провода питания к клеммной коробке.

Необходимо подсоединить оборудование к эффективной системе заземления и в этих целях рядом с соединительной клеммной колодкой находится винт со значком ⏚, к которому подсоединяется заземляющий провод. Кроме этого, удерживать провод на днище, блокируя его посредством специального кабельного зажима ϟ рис.1. Необходимо подсоединить оборудование к эффективной системе заземления. Оборудование должно быть также включено в эквипотенциальную систему, подобное соединение осуществляется посредством винта, обозначенного символом ⏚, расположенного в задней части оборудования. Эквипотенциальный провод должен иметь сечение 10мм^2.

Предупреждения по применению

- Конфорки имеют ограничитель температуры, который прерывает электропитание, когда температура достигает максимально высокого показателя. Ограничитель активизируется автоматически.
- Рекомендуется использовать **ТОЛЬКО** индукционные котлы с плоским не шероховатым днищем (в целях предупреждения царапания стеклокерамики). Лучшие характеристики достигаются при использовании котлов "Demeyere", предназначенных для индукционных плит. Позиционировать котлы в центральном положении на варочных поверхностях. Избегать слишком близкого положения котлов, а также контакта между ними. Использовать котлы с диаметром днища мин.12см и макс.28см (макс.32см PIN_E9).



- Только модель PIW4FE7 и PIW4FE9 для Wok



- Не допускать позиционирования каких-либо предметов между днищем кастрюли и варочной поверхностью. Не располагать какие-либо предметы на варочную поверхность, в частности, металлические предметы (столовые приборы, часы и т.д.) или размагничиваемые (кредитные карты, банкомат и т.д.).
- В случае повреждения поверхности из стеклокерамики, выключить устройство, отсоединить электропитание и связаться с сервисной службой.
- В помещении, где монтировано устройство, должны присутствовать воздухозаборники в целях гарантии соответствующего функционирования оборудования и обмена воздуха самого помещения. Воздухозаборники должны обладать соответствующими размерами, должны быть защищены решетками и позиционированы таким образом, чтобы предупредить возможность их засорения.

Часть 2 – Использование

Включение и выключение электрических конфорок

- Активировать выключатель, расположенный до устройства.
- Повернуть ручку | **A** | рис.2, соответствующую желаемой конфорке, доводя указатель приборной панели до необходимой позиции, включится зеленая лампочка | **B** | рис.2 на приборной панели. Максимальная мощность соответствует положению | **6** |, а минимальная | **1** |.
- При включении рекомендуется позиционировать ручку на | **6** |; при достижении желаемой температуры повернуть ручку в меньшую позицию.
- Повернуть ручку на позицию выключения | **0** |.
- Дезактивировать выключатель, находящийся до оборудования.

Часть 3 - Чистка и уход

Общая чистка

Периодически очищать выдвижной фильтр см.рис.2. Очистка должна производиться только при охлажденном и отключенном устройстве. В любом случае, когда наблюдается аномальная работа оборудования, необходимо выключить электропитание и оповестить авторизованную сервисную службу. Съемные части должны мыться отдельно горячей водой и моющим средством, а затем ополаскиваться проточной водой. Стальные компоненты могут очищаться посредством влажной тряпки и неабразивного моющего средства, затем протираться мягкой и сухой тряпкой; для очень стойких пятен использовать горячую воду с уксусом. Для очистки компонентов из нержавеющей стали не использовать агрессивные или абразивные средства. Использование металлической мочалки не рекомендуется в связи с тем, что это может привести к образованию ржавчины. В этих же целях избегать контакта с железистыми материалами, толстыми или шероховатыми тряпками, или металлической шерстью. В ходе очистки избегать использования наждачной бумаги или шкурки; в качестве альтернативы и в особых случаях можно использовать пемзовый порошок; в случае стойких загрязнений использовать губки (например, Scotch).

Не производите обслуживание самостоятельно, несанкционированные вмешательства в оборудование влекут за собой утрату гарантии!

Очистка поверхности из стеклокерамики

Очистка поверхности из стеклокерамики осуществляется посредством скребка с хорошо наточенным лезвием в целях удаления пищевых отходов. Затем развести загрязнение посредством моющего средства, вымыть и высушить. В целях предупреждения повреждения поверхности незамедлительно при помощи скребка удалять любые следы сахара, алюминия или пластиковых предметов; не использовать абразивные или коррозионные средства, нож должен находиться в контакте по всей длине; не использовать угол скребка. В целях снижения уровня загрязнения окружающей среды, рекомендуется производить очистку устройства посредством средств с биоразложимостью более 90%.

Неисправности

Неисправности не всегда зависят от качества компонентов. В нашем случае все компоненты обладают превосходным качеством, поломки могут быть вызваны перепадами напряжения, пылью и/или грязью, которая попадает в рабочие компоненты.

Обслуживание

Оборудование не нуждается в особом обслуживании, кроме обычной очистки; рекомендуется проводить ежегодный контроль в сервисном центре, и для этого необходимо заключение контракта на обслуживание.

Только для PIW_E7 и PIW_E9

Красный свет указывает на ошибку или неисправность.

Обратитесь в сервисный центр, если свет остается включенным.

Экология и окружающая среда

Наше оборудование разработано и оптимизировано посредством лабораторных тестов в целях достижения высоких эксплуатационных характеристик и производительности. В любом случае, для уменьшения энергозатрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую, или при условиях, при которых не обеспечивается оптимальная производительность. Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически совместимыми. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных мусоросжигающих установках Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны, являются:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка и/или плюрибол
- Полипропилен: держатели
- Пенополистирол: угловые элементы, листы и защитные кубы

При завершении срока службы оборудования, не допускать его выброса в окружающую среду. Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, алюминатные листы и т.д.) в процентном отношении, превышающем 90%, и поэтому возможна переработка его частей посредством традиционный структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны.

Обеспечить невозможность дальнейшего использования оборудования, предназначенного для утилизации, извлекая провод питания.