

SiNA

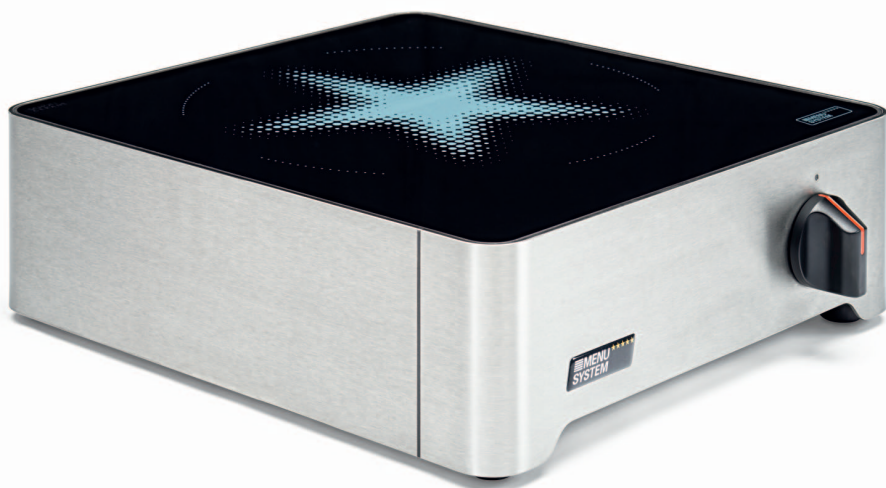
Standalone Induction Appliance

BEDIENUNGSANLEITUNG

USER GUIDE

MODE D'EMPLOI

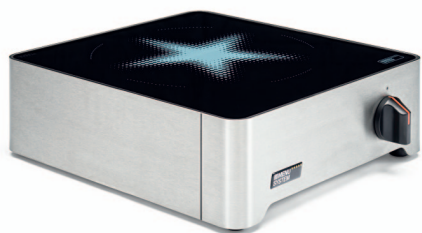
MANUALE D'USO



MENU SYSTEM ★★★★★

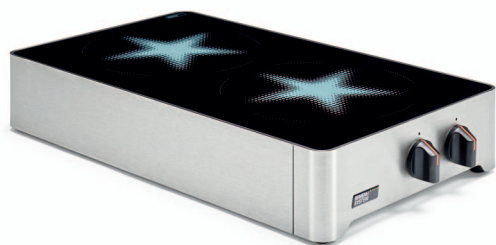
THE FINE ART OF COOKING

STANDALONE INDUCTION APPLIANCE



SiNA one

The compact hob – with small dimensions but plenty of power that looks fantastic.



SiNA Twin

Twice the power with two hobs – elegance, energy efficiency and functionality come together in perfect harmony.



SiNA WOK

The beautifully shaped induction wok – attractive and effective to bring out the best in your Asian cuisine.

INHALT | CONTENTS | SOMMAIRE | SOMMARIO



BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Einleitung	4
2. Inbetriebnahme	5
3. Betrieb und Bedienung	6
4. Reinigung und Pflege	9
5. Störungsbehebung	11
6. Sicherheitsbestimmungen	12
7. Allgemeine Informationen	14



USER GUIDE

1. Introduction	18
2. Initial start-up	19
3. Function and operation	20
4. Cleaning and care	23
5. Troubleshooting	25
6. Safety regulations	26
7. General information	28



MODE D'EMPLOI

1. Préambule	32
2. Mise en service	33
3. Fonctionnement et utilisation	34
4. Nettoyage et entretien	37
5. Dépistage des pannes	39
6. Consignes de sécurité	40
7. Informations générales	42



MANUALE D'USO

1. Introduzione	46
2. Messa in funzione	47
3. Funzionamento e uso	48
4. Pulizia e manutenzione	51
5. Risoluzione dei problemi	53
6. Disposizioni di sicurezza	54
7. Informazioni generali	56

1. EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE

SINA
Standalone Induction Appliance

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres SINA Induktionsgeräts!

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem **SINA** Induktionsgerät. Erfahren Sie, wie Sie **SINA** in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Auf modellspezifische Unterschiede wird bei Bedarf hingewiesen.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie **SINA** in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Angaben oder durch unsachgemässes Vorgehen entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Sollte ein Problem in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beschrieben sein, Unklarheiten vorliegen oder Störungen auftreten, die Sie nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner oder kontaktieren Sie uns direkt.

Ihre MENU SYSTEM AG



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Technische Änderungen jederzeit und ohne Vorankündigungen vorbehalten.

Art. Nr.: 200574 | V 1.0

Copyright ©. Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren oder Übersetzen ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herstellers MENU SYSTEM AG gestattet.

2. INBETRIEBNAHME



SINA darf nur unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsbestimmungen Ihres Landes installiert und in Betrieb genommen werden.

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsreste und überprüfen Sie **SINA** auf äussere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für den späteren Transport von **SINA** auf.

SINA muss auf einer ebenen Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 50 kg Gewicht tragen können. Der Drehschalter muss gut zugänglich sein. Der Luftzufuhrbereich auf der Gerätevorderseite darf nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40 °C liegen. Die Geräterückseite (Luftauslassbereich) muss einen Abstand von mindestens 5 cm zur Wand oder zum nächsten Objekt aufweisen.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms mit derjenigen auf dem Typenschild Ihres **SINA** Induktionsgeräts übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass **SINA** richtig steht, nicht wackelt und alle Drehschalter in der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) eingerastet sind. Verbinden Sie **SINA** über den Stecker mit dem Stromnetz.

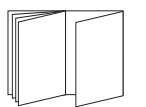
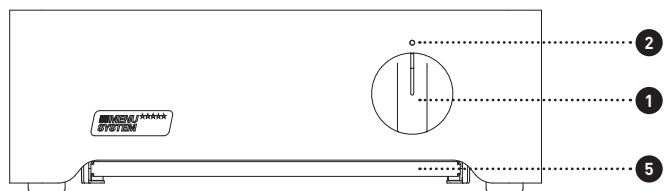
Verfügt Ihr **SINA**-Modell über keinen vormontierten Stecker, wollen Sie den Stecker wechseln oder **SINA** direkt mit dem Stromnetz verbinden, so muss die elektrische Installation unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften durch ein zugelassenes Elektroinstallationsunternehmen vorgenommen werden. Die Angaben auf dem Typenschild, die Warnsymbole sowie die Sicherheitsbestimmungen sind zwingend zu beachten.

Entfernen Sie sämtliche Gegenstände von der Kochfläche, bevor Sie **SINA** das erste Mal benutzen.

Geniessen Sie nun Induktionstechnologie in ihrer schönsten Form mit Ihrem SINA Induktionsgerät.

3. BETRIEB UND BEDIENUNG

STEUERUNG VON INDUKTIONSKOCHFELDERN



Für **SINA Twin** klappen Sie bitte die hintere Umschlagseite aus.

Die Bedienung Ihres **SINA** Induktionsgeräts erfolgt über den Drehschalter **1**. **SINA Twin** verfügt über zwei Drehschalter. Der linke Drehschalter steuert das vordere Kochfeld. Der rechte Drehschalter steuert das hintere Kochfeld.

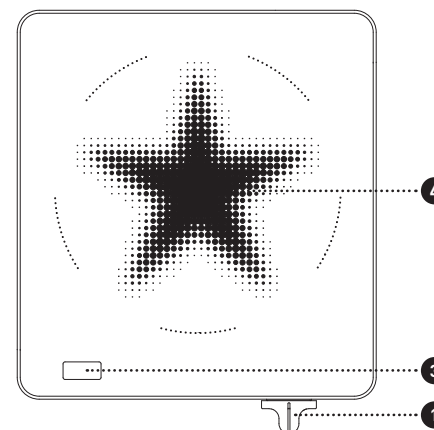
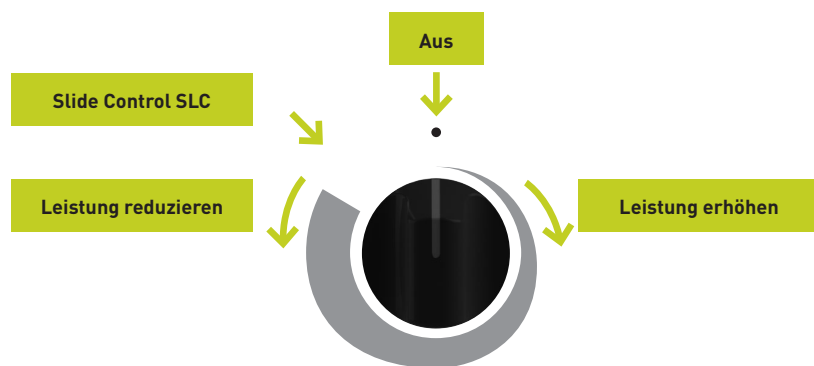
Ihr **SINA** Induktionsgerät verfügt über zwei unterschiedliche Arten der Leistungsregulierung:

1. Leistungs-Modus

Die gewünschte Leistung wird über den Drehschalter **1** eingestellt. Durch Drehen des Drehschalters nach rechts wird die Leistung erhöht – durch Drehen nach links reduziert.

2. SLIDECONTROL-Modus (SLC)

Patenterte und preisgekrönte Steuerungstechnik von MENU SYSTEM. **SLIDECONTROL**-Gleiten statt regeln. Die Kochleistung kann allein durch die Pfannenbewegung gesteuert werden. Der **SLIDECONTROL**-Modus ist bei **SINA Wok** nicht verfügbar.



■ Einschalten und Stand-by-Betrieb

Wird der Drehschalter aus der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) bewegt, schaltet **SINA** ein. Die Statusanzeige **2** und das unter der Kochfläche angebrachte Display **3** beginnen zu leuchten.

Steht keine Pfanne auf der Kochfläche oder kann die verwendete Pfanne nicht erkannt werden, so blinkt die Statusanzeige **2**. Das Display **3** zeigt im Leistungs-Modus «0» und im **SLIDECONTROL**-Modus «SLC». Es wird keine Leistung übertragen. **SINA** befindet sich im Stand-by-Betrieb.

Im Stand-by-Betrieb hat die Schalterstellung im Leistungs-Modus keinen Einfluss auf die Displayanzeige.

Stand-by-Betrieb	Statusanzeige blinkt
	Drehschalter auf SLC-Position: Displayanzeige SLC
	Drehschalter in allen anderen Positionen: Displayanzeige 0

■ Steuerung im Leistungs-Modus

Steht beim Einschalten eine Pfanne auf der Kochfläche oder wird im Stand-by-Betrieb eine Pfanne auf die Kochfläche **4** gestellt, so wird unmittelbar Leistung an die Pfanne abgegeben. Die Leistungsabgabe hängt von der Position des Drehschalters **1** ab. Die Statusanzeige **2** leuchtet permanent. Das Display **3** zeigt die Leistungsabgabe in 10 Stufen an. Angezeigt werden die Zahlen 1–8 sowie P9 und P10 für den höchsten Leistungsbereich (Power-Stufen). Durch Drehen des Drehschalters nach rechts wird die Leistung erhöht – durch Drehen nach links reduziert. **SINA** verfügt über eine stufenlose Leistungsregulierung. Über den Drehschalter ist damit eine äusserst feine Steuerung möglich. Die Anzeige in 10 Stufen dient der einfacheren Orientierung.

Wichtig: Die Pfanne sollte immer ins Zentrum des Kochfelds 4 gestellt werden. Nur so ist gewährleistet, dass die Pfanne gleichmässig aufgeheizt wird.

Leistungs-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet permanent
	Displayanzeige 1-8, P9, P10

■ Steuerung im *SLIDECONTROL*-Modus

Steht beim Einschalten eine Pfanne auf der Kochfläche oder wird im Stand-by-Betrieb eine Pfanne auf die Kochfläche gestellt, so wird die automatische Pfannentyperkennung aktiviert und das Display zeigt kurzzeitig den gewählten Pfannentyp an. Sofort wird Leistung an die Pfanne abgegeben. Das Display zeigt dann die effektive Leistungsaufnahme in Kilowatt (kW) an. Beispiel: Displayanzeige 2.30 bedeutet, die Pfanne nimmt 2.3 kW Leistung auf. Die Statusanzeige leuchtet permanent.

Wichtig: Die Pfanne sollte immer ins Zentrum des Kochfelds 4 gestellt werden. Nur so ist gewährleistet, dass die Pfannentyperkennung eine für die verwendete Pfanne optimale Einstellung wählen kann.

Im SLC-Modus erfolgt die Steuerung der Leistung ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfelds gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Zieht man die Pfanne aus dem Zentrum, wird die Leistung reduziert. Wird die Pfanne zurück ins Zentrum der Kochstelle bewegt, nimmt die Leistung wieder zu. Das Display zeigt jederzeit die effektive Leistungsaufnahme an.

<i>SLIDECONTROL</i>-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet permanent
	Displayanzeige: Leistungsaufnahme in kW

■ Ausschalten

Wird der Drehschalter in die Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) gebracht, ist **SINA** ausgeschaltet. Die Statusanzeige leuchtet nicht. Ist das Kochfeld noch heiss, zeigt das Display einen Strich. Diese Restwärmeanzeige erlischt automatisch, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Bitte beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige nur funktioniert, solange **SINA** mit dem Stromnetz verbunden ist.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

GLASKERAMIK

Wir empfehlen die Verwendung von Töpfen und Pfannen mit völlig glatten Böden, um mögliche Oberflächenschäden, wie z.B. Kratzer, zu vermeiden. Nutzen Sie Ihre kalte Kochfläche als Arbeitsfläche, so wischen Sie diese anschliessend bitte ab. Zurückbleibende Sandkörner können sonst unter Töpfen zu Kratzern führen. Sollten Sie dennoch Gebrauchsspuren dieser Art auf Ihrer Kochfläche haben, ist das kein Grund zur Sorge. Kratzer beeinträchtigen in keiner Weise den Kochvorgang.

Tipps zur Reinigung:

- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Kochfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Kochfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Kochfläche nass ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Kochfläche regelmässig, am besten nach jedem Kochvorgang.

Wichtig: Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heissen Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heissen Kochzone weg, um Oberflächenschäden zu vermeiden.

Auf keinen Fall sollten Sie kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

TÄGLICHE REINIGUNG

- Für die Reinigung: Schalten Sie **SINA** aus. Warten Sie, bis sich SINA auf Handwärme abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Zu beachten:

- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder spitze Gegenstände.
- Ihr Induktionskochgerät ist nicht Spritzwasserschutz-sicher. Benutzen Sie deshalb zur Reinigung weder fließendes Wasser noch Wasserdampf.
- Zur Beseitigung von Verschmutzungen und Ablagerungen an den Seitenwänden können übliche pH-neutrale Reinigungsmittel auf Basis nichtionischer und anionischer Tenside sowie milde organische Lösemittel wie Alkohol und Glykole eingesetzt werden.
- Entfernen Sie abschliessend alle Reinigungsmittelreste, wischen Sie die gereinigten Flächen nass ab und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Zusätzlich zur täglichen Reinigung muss einmal wöchentlich der Luftfilter **5** gereinigt werden, damit einerseits die Zufuhr ausreichender Kühlluft gewährleistet ist und andererseits die Filterwirkung für Fett und andere Dämpfe nicht beeinträchtigt wird.

Dazu bitte:

- Den unter dem Lufteinlass angebrachten Filter **5** entnehmen.
- Filter in der Geschirrwaschmaschine oder mit Heisswasser und Seife reinigen.
- Filter vor der neuerlichen Inbetriebnahme von **SINA** wieder korrekt einsetzen.

Wichtig: Verschmutzte Filter können zur Überhitzung und in Folge davon zu Leistungsabfall und Schäden an SINA führen! Fehlende Filter können zur Verschmutzung und in Folge davon zu Leistungsabfall und Schäden an SINA führen!

5. STÖRUNGSBEHEBUNG

SINA darf nur durch geschulte und zugelassene Servicefachkräfte geöffnet werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes. Stellen Sie eine Beschädigung der Kochfläche fest, so muss **SINA** ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

INDUKTIONSKOCHFELDER & WOK

Häufigste Fehler

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckerverbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät einschalten
	Gerätedefekt	Kundendienst informieren
Keine Hitze, LED blinkt	Pfanne wird nicht erkannt	Pfanne zu klein oder nicht induktionstauglich

Liste möglicher Display-Anzeigen

Störung	Ursache	Behebung
E01	Überspannung	Pfanne austauschen, sonst Kundendienst informieren
E02		
E03		
E10	Systemtemperatur zu hoch	Leistung reduzieren
E11	Pfannentemperatur zu hoch	Pfanne entfernen Leistung reduzieren
E12	Gerätestörung	Kundendienst informieren
E13		
E14		
E15		
-	Restwärmeanzeige Glaskeramik über 50 °C warm	Keine Störung – dient zur Warnung der Benutzer

6. SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

SINA ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. **SINA** ist nicht für die Bedienung durch Kinder oder Personen geeignet, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, ausser wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person genau instruiert und beim Gebrauch des Gerätes überwacht werden.

Von **SINA** können Gefahren ausgehen, wenn

- die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden,
- Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder
- **SINA** unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird.

Hierdurch drohen

- Gefahren für den effizienten Einsatz von **SINA**
- Gefahren für **SINA** selbst und weitere Vermögenswerte des Benutzers
- Gefahren für Leib und Leben

Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur von **SINA** sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten:

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG – Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung
- Bei Aufstellung von **SINA** in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

Folgende Punkte sind unbedingt zu beachten:

- Eigenmächtige Umbauten oder Modifikationen sind verboten – MENU SYSTEM lehnt für diese Fälle jegliche Haftung ab.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseitig ein Hauptschalter für das Gerät installiert werden. Im Störfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.

- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in Ihr **SINA** Induktionsgerät. Reinigen Sie **SINA** nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampf.

Bestimmungsgemässe Verwendung und Einsatzbereich:

- Sind Glaskeramik oder Wokschale gebrochen oder auch nur angerissen, muss **SINA** ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- **SINA** darf nicht als Ablagefläche gebraucht werden.
- Benützen Sie ausschliesslich für die induktive Erwärmung geeignete Pfannen mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. Die Verwendung kleineren Kochgeschirrs ist möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:
 - Kleinerer Wirkungsgrad
 - Topferkennung evtl. nicht möglich
 - Abstrahlung evtl. grösser
- Benützen Sie für **SINA** Wok ausschliesslich die von MENU SYSTEM angebotene Pfanne.
- Heizen Sie nie eine Pfanne ohne Kochgut auf. Es droht die Überhitzung der Pfanne.
- Schalten Sie **SINA** aus, wenn Sie die Pfanne wegnehmen und das Gerät nicht unmittelbar weiterverwenden. Sie vermeiden dadurch ein unbeabsichtigtes Aufheizen, wenn eine Pfanne durch Sie selbst oder eine andere Person auf die Kochfläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, diese könnten explodieren! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Kochgeschirre sowie metallische Spritzschutz, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Induktionskochstelle gilt dann als eingeschaltet, wenn der Drehschalter aus der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) gedreht wird. Bei Nichtgebrauch der Kochstelle ist das Gerät immer auszuschalten.
- Symbolerklärung:



Dieses Symbol warnt vor gefährlicher Spannung (Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1).



Dieses Symbol warnt vor nicht-ionisierender elektromagnetischer Strahlung (Bildzeichen 5140 der 60417-1)

7. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HAFTUNG

Die Werksgarantie umfasst Konstruktions-, Produktions- und Materialfehler. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

In folgenden Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch:

- Bei falscher Bedienung und bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung.
- Bei unsachgemässen Eingriffen und wenn andere als Original-Ersatzteile oder Zubehörteile verwendet oder eingebaut werden.

Zu beachten:

- Benützen Sie **SINA** nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochgeräts aufhalten dürfen.

REPARATUREN

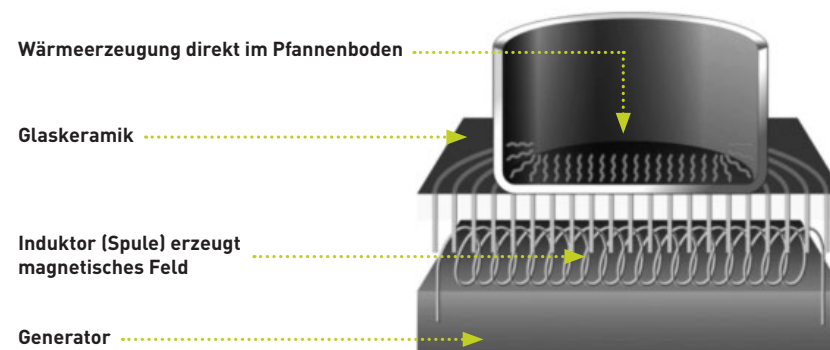
Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten MENU SYSTEM Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf. Den Ihnen nächstgelegenen MENU SYSTEM Service-Partner finden Sie auf unserer Internetseite www.menusystem.ch unter «Kontakt». Unseren Werkskundendienst erreichen Sie unter:

Kundendienst MENU SYSTEM AG

Telefon: +41 71 272 51 00
service@menusystem.ch

KOCHEN MIT INDUKTION

Die unter der Glaskeramik oder Wok-Schale liegende Induktionsspule generiert ein wechselndes elektromagnetisches Feld, das durch den Wirbelstromeffekt direkt im Topfboden eines induktionsfähigen Kochgeschirrs Wärme erzeugt. Dabei schaltet eine automatische Topferkennung den Generator erst dann ein, wenn ein Topf aufgesetzt wird.



Das Kochen mit Induktion bringt viele Vorteile. Nachstehend die wichtigsten:

- Extrem hoher Wirkungsgrad von rund 95 % = hohe Effizienz = hohe Kochleistung = geringe Verlustleistung
- Sofortige Betriebsbereitschaft bei voller Leistung, da elektrische Energie im Pfannenboden sofort in Hitze umgewandelt wird – keine Aufheizzeit!
- Kürzeste Ankochzeit mit feinsten Energiedosierung
- Geringste Wärmeabstrahlung = niedrigste Temperatur in der Küche = optimales Arbeitsklima und geringste Fettdämpfe
- Beste Hygiene und einfachste Reinigung
- Niedrigste Betriebskosten (Energie, Reinigung)
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik (Topferkennung, Leerlaufsicherung, Überhitzungsschutz)

KOCHGESCHIRR

Schlechtes und beschädigtes Kochgeschirr kann SINA gefährden!

Ausgebrannte Töpfe und Pfannen können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Verbeultes und ausgebranntes Kochgeschirr ist gefährlich. Durch die dadurch häufig hervorgerufene Verformung des Gefässbodens besteht kein richtig wärmeleitender Kontakt zur Keramikplatte, sodass der eingebaute Wärmefühler nicht ansprechen kann. Eine erneute Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) kann unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr SINA Induktionsgerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

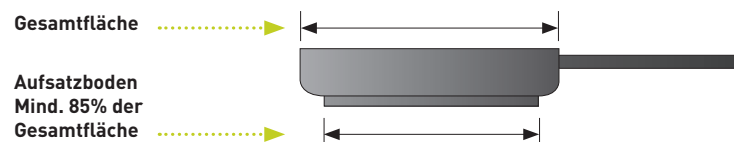
Induktion funktioniert nur mit dem richtigen Kochgeschirr optimal!

Es gibt grosse Unterschiede, wie Töpfe und Pfannen die Induktionsleistung in Wärme umwandeln. Für eine optimale Umwandlung der eingespeisten Induktionsleistung in effektive Hitze in Topf oder Pfanne sind das Material des Kochgeschirrs und die Dicke des Bodens entscheidend. Darüber hinaus spielt ein guter Zustand, insbesondere des Bodens, eine zentrale Rolle.

DAS RICHTIGE MATERIAL

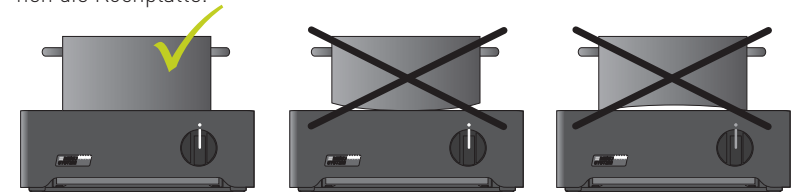
Kochgeschirr, das durchgehend aus Mehrkomponentenmaterial gefertigt ist, ist grundsätzlich die beste Wahl für jeden Koch. Diese Töpfe und Pfannen enthalten eine oder mehrere Schichten im Inneren des Materials, die die Induktionsleistung optimal in Hitze umwandeln und die diese Hitze gut weitertransportieren. Zudem sind sie meist weniger pflegeintensiv als herkömmliches Kochgeschirr aus Einschicht-Material. Kochgeschirr aus Rein-Eisen eignet sich gut für den Betrieb auf Induktionsherden, hat aber den Nachteil, sehr pflegeintensiv zu sein.

Kochgeschirre, die aufgesetzte Böden (angepresst oder geschweisst) aus induktionstauglichem Material haben, sind ebenfalls grundsätzlich geeignet. Die Wärmeleitung in die Wände des Kochgeschirrs ist im Regelfall schlechter als bei durchgehender Verwendung von Mehrkomponentenmaterial oder Rein-Eisen. Bei Kochgeschirr mit aufgesetztem Boden muss die Abdeckung des Bodens mindestens 85% betragen.



GUTER ZUSTAND

Der Zustand des Kochgeschirrs ist in zweifacher Hinsicht entscheidend. Verbogene und zerbeulte Töpfe- und Pfannen, die am Boden nicht gleichmässig und flächig aufliegen, führen zu Leistungsverlusten. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr einen planen Boden aufweist. Sie sparen damit Energie und schonen die Kochplatte.



Noch viel gravierender sind jedoch die Leistungsverluste durch ausgebranntes Kochgeschirr. Wird ein Topf oder eine Pfanne überhitzt, d. h. in leerem Zustand auf hohe Temperatur gebracht, verändern sich die Eigenschaften des Materials und die Fähigkeit zur induktiven Leistungsaufnahme wird reduziert. Häufig verzieht sich bei Überhitzungen auch der Boden des Kochgeschirrs und es liegt nicht mehr plan auf der Glaskeramik auf.

Bei Kochgeschirr mit aufgesetzten Böden kann sich bei Überhitzung die Wärmeleitung zwischen Boden und Gefäss durch eine Wölbung des Bodens und die Bildung von Luftpolstern im Zwischenraum stark reduzieren. Bei starker Hitze kann es zur völligen Ablösung des Bodens kommen. Überhitzungsschäden können auch dann vorliegen, wenn noch keine Verfärbungen des Kochgeschirrs sichtbar sind.

Durch Überhitzung verfärbtes und am Boden verbeultes Kochgeschirr sollte auf keinen Fall weiterverwendet, sondern ausgesondert werden.

RICHTIGE FORM UND GRÖSSE

Induktionskochfelder sind auf eine bestimmte Grössenordnung von Töpfen und Pfannen ausgelegt, bei welcher sie gut und effizient funktionieren. Viel zu kleines Kochgeschirr kann auf einem grossen Kochfeld unter Umständen von der automatischen Topfüberwachung nicht erkannt werden, sodass die Leistungszufuhr ausgeschaltet bleibt. Viel zu grosses Kochgeschirr kann nicht in der gesamten Bodenfläche Leistung aufnehmen, wird deshalb langsamer warm und erreicht unter Umständen die gewünschten Temperaturen nicht. Viereckige und ovale Kochgeschirre lassen sich auf dafür vorgesehenen Kochfeldern problemlos erhitzen. Werden sie auf zu kleinen, runden Kochfeldern erhitzt, führt dies zu einer ungleichmässigen Erwärmung des Bodens.

1. INTRODUCTION

DEAR CUSTOMER

SINA
Standalone Induction Appliance

Congratulations on your purchase of a SINA induction appliance!

The following pages contain important information and advice about your **SINA** induction appliance. They explain how to start it up, operate it and care for it properly. Where necessary, attention is drawn to the differences between specific models.

Please read these operating instructions carefully before using your **SINA** appliance for the first time. Then store them in a secure place so that you can refer to them quickly if required.

We accept no liability for damage caused by failure to comply with these instructions or incorrect actions being taken.

If you encounter a problem which is not described in these operating instructions, you are unsure about anything, or faults occur that you cannot remedy yourself, please contact your service partner, or alternatively please contact us directly.

MENU SYSTEM AG



Subject to technical modifications at any time and without prior notice.

Item no.: 200574 | V 1.0

Copyright©. These operating instructions are copyright-protected. Copying and translation are only permitted with the written permission of the manufacturer, MENU SYSTEM AG.

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

2. INITIAL START-UP



Your **SINA** appliance may only be installed and started up in accordance with the applicable safety regulations in your country.

Remove all remaining packaging and check your **SINA** appliance for external damage. Do not start up the appliance if there are any signs of damage. To make it easier to transport your **SINA** appliance in the future, please keep hold of the original packaging.

Your **SINA** appliance must be placed on a flat surface. This surface must be capable of supporting a weight of at least 50 kg. The rotary switch must be readily accessible. Do not cover the air inlet area on the front of the appliance. The air inlet temperature must be lower than 40 °C. There must be a gap of at least 5 cm between the rear of the appliance (air outlet area) and the wall or the closest object.

Check the mains voltage and make sure that it matches the voltage specified on the rating plate of your **SINA** induction appliance. Please ensure that your **SINA** appliance is positioned correctly and that it does not wobble, and make sure that all rotary switches are in the off position (red line aligned with status indicator). Connect your **SINA** appliance to the mains supply by plugging it in.

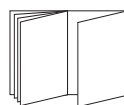
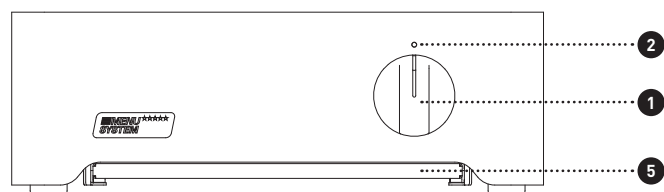
If your **SINA** model does not have a pre-fitted plug, if you intend to change the plug or if you want to connect the **SINA** appliance directly to the mains supply, the electrical installation work must be carried out in accordance with the specific national and local regulations by an approved electrical installation firm. It is absolutely essential to heed the information on the rating plate, the warning symbols and the safety regulations.

Remove all objects from the cooking surface of the **SINA** appliance before using it for the first time.

Now you are free to enjoy stunning induction technology in the form of your SINA induction appliance.

3. FUNCTION AND OPERATION

CONTROL OF INDUCTION HOBS



If you have the **SINA Twin** model, please fold out the back cover page.

Your **SINA** induction appliance is operated via the rotary switch **1**. The **SINA Twin** features two rotary switches. The one on the left controls the front hob. The one on the right controls the rear hob.

You can control the power of your **SINA** induction appliance in two different ways:

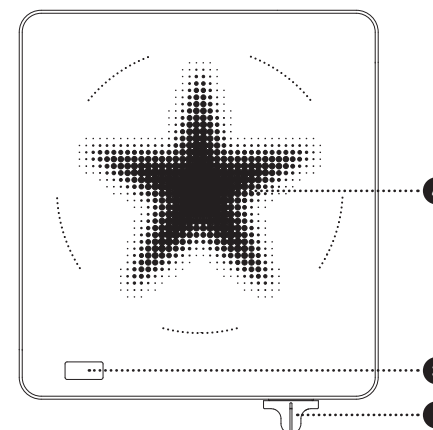
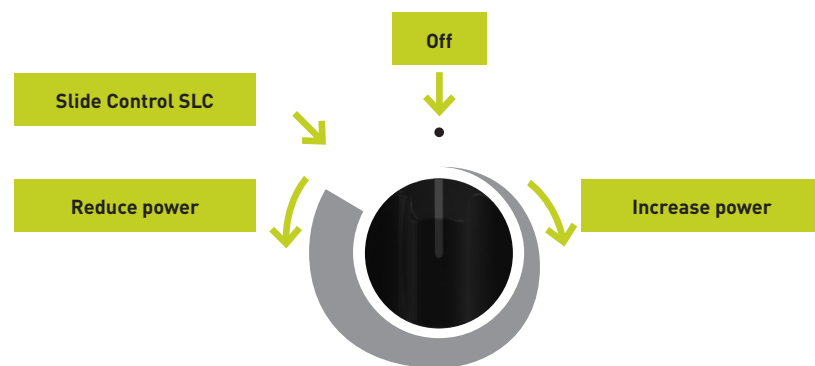
1. Power mode

Use the rotary switch **1** to set the required power level. Turn the switch to the right to increase the power – to reduce it, turn the switch to the left.

2. SLIDECONTROL mode (SLC)

Patented and award-winning control technology from MENU SYSTEM.

SLIDECONTROL – for smooth control. You can control the cooking power just by moving the pan. **SLIDECONTROL** mode is not available with the **SINA Wok**.



■ Switch-on and stand-by

Move the rotary switch away from the off position (red line aligned with status indicator) to switch on your **SINA** appliance. The status indicator **2** and the display **3** below the cooking surface both start to light up.

If there is no pan on the cooking surface or if the appliance is unable to detect the pan, the status display **2** flashes. The display **3** shows «0» when the appliance is in Power mode and «SLC» when it is in SLIDE CONTROL mode. No power is transmitted because the **SINA** appliance is on stand-by.

In Power mode, the position of the switch does not affect what is shown on the display if the appliance is on stand-by.

Stand-by	Status indicator flashes
	Rotary switch in SLC position: Display shows SLC
	Rotary switch in any other position: Display shows 0

■ Controlling the appliance in Power mode

If there is already a pan on the hob when you switch the appliance on or if you place a pan on the cooking surface **4** while the appliance is on stand-by, power is immediately output to the pan. The power output level depends on the position of the rotary switch **1**. The status indicator **2** lights up continuously. The display **3** uses 10 levels to indicate the power output. It can display the numbers 1–8 as well as P9 and P10 for the highest power range (power levels).

Turn the switch to the right to increase the power – to reduce it, turn the switch to the left. The **SINA** appliance features continuously variable power control. This means you can control the power very precisely via the rotary switch. The 10-level display is merely there as a guide to help you.

Important: You should always place the pan in the centre of the hob ④. This is the only way to ensure even heating of the pan.

Power mode active	Status indicator lights up continuously
	Display shows 1-8, P9, P10

■ **Controlling the appliance in *SLIDECONTROL* mode**

If there is already a pan on the hob when you switch the appliance on or if you place a pan on the cooking surface while the appliance is on stand-by, automatic pan type recognition is activated and the display briefly indicates the selected pan type. Power is immediately output to the pan. The display then shows the effective power consumption in kilowatts (kW). Example: If the display shows 2.30, it means the pan is consuming 2.3 kW of power. The status indicator lights up continuously.

Important: You should always place the pan in the centre of the hob ④. Only then will the pan type recognition function be able to select the optimum setting for the pan being used.

In SLC mode, the power is controlled solely by moving the pan. Full power is emitted when the pan is placed in the centre of the hob. If you move the pan away from the middle, the power is reduced. If you move the pan back to the centre of the hob, the power increases again. The display shows the effective power consumption at all times.

<i>SLIDECONTROL</i>-mode active	Status indicator lights up continuously
	Display shows: Power consumption in kW

■ **Switch-off**

To switch off the **SINA** appliance, move the rotary switch to the off position (red line aligned with status indicator). The status indicator is not lit. If the hob is still hot, a line appears on the display. This residual heat indicator disappears automatically as soon as the hob has cooled down. Please note that the residual heat indicator stops working as soon as the **SINA** appliance is disconnected from the mains supply.

4. CLEANING AND CARE

Glass ceramic

We recommend using pots and pans with completely flat bases to avoid any potential surface damage such as scratches. If you use a cold cooking surface as a work surface, remember to wipe it down afterwards. Remaining crumbs or grains underneath cookware may cause scratches. However, if signs of use like this do appear on your cooking surface, do not worry. Scratches will not impair the cooking process in any way.

Cleaning tips:

- First, use a scraper to remove all large pieces of dirt and food leftovers from the cooking surface.
- Then squeeze a few drops of a suitable cleaning product on to the cold surface and rub it in with kitchen paper or a clean cloth.
- Then wipe down the cooking surface with water and rub it dry with a clean cloth.
- Clean your cooking surface regularly, preferably after each use.

Important: If any plastic objects, aluminium foil, sugar or food containing sugar accidentally melt on to the hot cooking surface, wipe them off the hot cooking zone immediately with a cleaning scraper to prevent surface damage.

Never use scouring sponges or scouring products. Chemically aggressive cleaners such as oven spray and stain remover are also unsuitable.

DAILY CLEANING

- For cleaning: Switch off the SINA appliance. Wait until the SINA appliance has cooled to hand temperature before starting to clean.

Please note:

- Do not use steel wool or sharp objects.
- Your induction cooking appliance is not splash-water resistant. Therefore, do not use running water or steam to clean it.
- To remove dirt and deposits on side walls, you can use standard pH-neutral cleaning products based on non-ionic and anionic tensides and mild organic solvents such as alcohol and glycols.
- Finally, remove all cleaning product residue, wipe down the cleaned surfaces with water, and rub dry with a dry cloth.

WEEKLY CLEANING

In addition to daily cleaning, the air filter **5** must be cleaned once a week, firstly to ensure a sufficient supply of cooling air and secondly to prevent the filters' effectiveness for grease and other vapours from being impaired.

To do this:

- Remove the filter from below the air inlet.
- Clean the filter in a dishwasher or with hot water and soap.
- Refit the filter correctly before using your SINA appliance again.

Important: A dirty filter may cause overheating, resulting in a drop in performance and damage to the SINA appliance! A missing filter may allow dirt to accumulate, resulting in a drop in performance and damage to the SINA appliance!

5. TROUBLESHOOTING

The SINA appliance may only be opened by trained and approved service specialists. Do not touch any parts inside the appliance. If you notice that the cooking surface is damaged, you must switch the SINA appliance off and disconnect it from the mains supply.

INDUCTION HOBBS & WOK

The most common problems

Fault	Cause	Remedy
No heat, LED does not flash	No power supply	Plug the appliance in, check the plug connection
	Power line fuse tripped	Check and reset the fuse
	Appliance not switched on	Switch on appliance
	Appliance defect	Contact customer service
No heat, LED flashing	Pan is not detected	Pan too small or not induction-friendly

List of possible display codes

Fault	Cause	Remedy
E01	Overvoltage	Replace pan, otherwise Contact customer service
E02		
E03		
E10	System temperature too high	Reduce power
E11	Pan temperature too high	Remove pan Reduce power
E12	Appliance fault	Contact customer service
E13		
E14		
E15		
-	Residual heat indicator Glass ceramic hotter than 50 °C	Not a fault – serves to warn user

6. SAFETY REGULATIONS

The **SINA** appliance reflects the state of the art and has been built in accordance with the valid CE guidelines. Safe operation is assured. The **SINA** appliance is not intended to be operated by children or persons with physical or mental limitations, unless they are instructed and monitored while using the appliance by a person responsible for their safety.

The **SINA** appliance may represent a source of danger if

- the information in these operating instructions is not heeded,
- setup, maintenance or repair work is undertaken by non-authorized persons, or
- the **SINA** appliance is used incorrectly or for purposes other than its intended use.

This may present

- a danger to the efficient operation of the **SINA** appliance
- a danger to the **SINA** appliance itself and other property belonging to the user
- a danger to life and limb

When transporting, setting up, maintaining and repairing the **SINA** appliance, the latest version of the following regulations and guidelines that are applicable in your country must be observed:

- Regulations of professional electricians' associations, e.g. VDE, SEV, etc.
- EC directives (in EU countries)
- Accident prevention regulations
- Guidelines of employers' liability insurance associations
- Trade regulations
- If the **SINA** appliance is being installed in close proximity to a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panelling, etc., it is recommended that these objects consist of non-combustible material; otherwise they must be covered with a suitable non-combustible, heat-insulating material and the fire safety regulations are to be observed extremely carefully.

The following points must strictly be observed:

- Unauthorized conversions or modifications by the customer are prohibited – MENU SYSTEM disclaims all liability in such cases.
- If the mains supply cable for the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or other similarly qualified person in order to prevent hazards.
- The connection for the mains plug should always be positioned so that it is freely accessible. If this is not possible, a master switch for the appliance must be installed by the customer. In the event of a malfunction, the appliance must be switched off completely by unplugging the mains plug or by turning off the master switch.

- Do not allow any liquid to enter your **SINA** induction appliance. Do not use water jets or steam to clean your **SINA** appliance.

Intended use and area of application:

- If the glass ceramic or wok shell is broken or even slightly cracked, then the **SINA** appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply. Do not touch any parts inside the appliance.
- The surface of the **SINA** appliance should not be used for storage.
- Only use suitable pans with a minimum base diameter of 12 cm for induction cooking. Theoretically, it is possible to use smaller cookware, but this may result in the following:
 - Reduced efficiency
 - Pan recognition may not be possible
 - Radiation may be greater
- If you have a **SINA Wok**, always use the special pan that is available from MENU SYSTEM.
- Never heat a pan while empty. This could cause the pan to overheat.
- Once you have removed the pan after cooking, remember to switch the **SINA** appliance off, unless you intend to use it again straight away. This will prevent the appliance from heating up accidentally should you or someone else place a pan on the cooking surface.
- Do not heat up tins or other sealed containers, as these can explode! Items that are unsuitable for use include any cookware that is not specifically intended for induction appliances, as well as metal splash guards, aluminium foil, cutlery, jewellery, watches, metallic objects, etc.
- The induction hob is officially switched on as soon as the rotary switch is moved away from the off position (red line aligned with status indicator). Whenever the hob is not in use, the appliance must be switched off.
- Symbol explanation:



This symbol warns of hazardous voltage (symbol 5036 from IEC 60417-1).



This symbol warns of non-ionising electromagnetic radiation (symbol 5140 from 60417-1).

7. GENERAL INFORMATION

LIABILITY

The manufacturer's warranty covers all defects in design, production and materials. All other claims are excluded.

No warranty claims will be accepted in the following cases:

- Incorrect operation and use for purposes other than the intended use.
- Inadequate work or tampering and the use or installation of non-genuine spare parts or accessories.

Please note:

- Do not use the SINA appliance if you notice damage or malfunctions.
- If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed near an induction cooking appliance.

REPAIRS

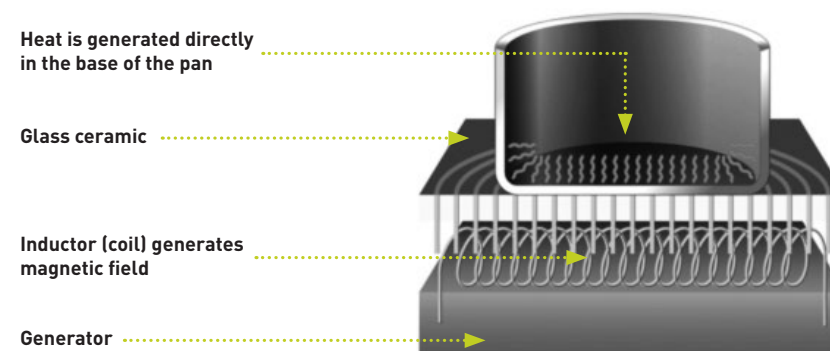
Repairs may only be carried out by authorised service personnel. Contact your dealer, a trained MENU SYSTEM Service Partner or our customer service department. You can find your nearest MENU SYSTEM Service Partner on our website www.menusystem.ch under «Contact». You can contact our customer service department at:

MENU SYSTEM AG Customer Service

Tel.: +41 71 272 51 00
service@menusystem.ch

COOKING WITH INDUCTION

The induction coil beneath the glass ceramic or wok dish generates an alternating electromagnetic field that produces heat in the base of an induction cookware item through the principle of eddy currents. The automatic pan recognition only switches on the generator when a pan is placed on the appliance.



Induction cooking has many advantages. Here are the key ones:

- Very high effectiveness of around 95 % = high efficiency = high cooking capacity = minimal power loss
- Ready to use immediately at full power, because electrical energy is converted instantly into heat in the pan base – no heating-up time!
- Very short boiling time with highly sensitive energy metering
- Minimal radiation of heat = lowest possible temperature in the kitchen = optimum working environment and minimal levels of vapour
- Optimum hygiene and very easy cleaning
- Very low operating costs (energy, cleaning)
- Safety electronics for high operating safety (pan recognition, idle cut-out, overheat protection)

COOKWARE

Poor-quality or damaged cookware can pose a risk to your SINA appliance!

Worn-out pots and pans can cause the electronics to overheat excessively, reducing their lifespan. Buckled and worn-out cookware is dangerous. Because the base of the pan is often deformed as a result, there is no proper heat-conducting contact between the pan and the ceramic plate, and the fitted heat sensor cannot respond. It may not be possible to automatically prevent the pan from overheating again to very high temperatures (potentially becoming red-hot), which could have serious consequences for your **SINA** induction appliance or, in the worst-case scenario, kitchen staff.

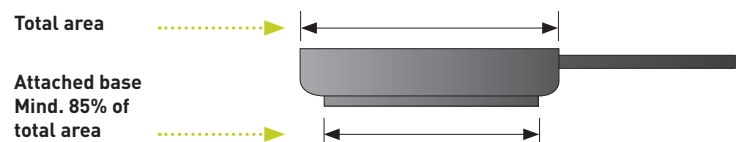
Optimum induction cooking will only be achieved with the right cookware!

There are major differences in the way pots and pans convert induction power into heat. It is the cookware material and the thickness of the base that determine how efficiently induction power is converted into effective heat in the pot or pan. It is also important for the cookware to be in good condition, particularly the base.

THE RIGHT MATERIAL

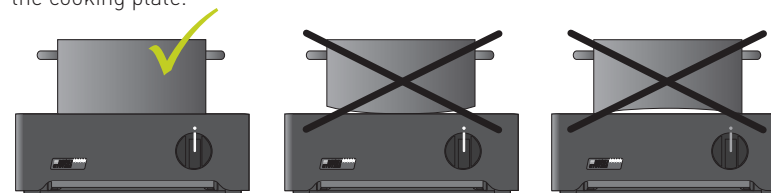
Cookware made entirely from multi-component material is the best choice for any chef. These pots and pans contain one or more layers inside the material that optimally convert the induction power into heat and efficiently pass this heat on. Also, they usually require less care than conventional cookware made of single-layer material. Pure iron cookware is very suitable for use with induction cookers, but has the disadvantage that it requires a lot of care.

Cookware with attached bases (pressed or welded on) made of induction-friendly material is also suitable. As a general rule, heat is not conducted so well into the sides of the pan as if the base were made entirely of multi-component material or pure iron. In the case of cookware with attached bases, the base must offer at least 85 % coverage.



GOOD CONDITION

The condition of the cookware is crucial for two reasons. Bent and buckled pots and pans which do not lie flat and even on their bases will result in loss of energy. Make sure that cookware items have flat bases. This will save energy and preserve the cooking plate.



The loss of energy from torched cookware is much more serious. If a pot or pan overheats, i.e. is brought to a high temperature when empty, the properties of the material will be altered and its ability to absorb inductive energy will be reduced. Overheating often causes the base of the cookware to warp, so it no longer lies flat on the glass ceramic.

If cookware with an attached base is overheated, the conductance of heat between the base and the pan may be considerably reduced through warping of the base and the formation of air cushions in between. Extreme heat may cause the base to be completely detached. There may be damage from overheating even if the cookware is not visibly discoloured.

Never use cookware that shows signs of discolouration and buckling on the base due to overheating; dispose of it instead.

CORRECT SHAPE AND SIZE

Induction hobs are designed for a particular range of pot and pan sizes with which they function efficiently and well. Cookware that is much too small being used on a large hob may not be detected by the automatic pan recognition, and the energy supply may stay switched off. Cookware that is much too large cannot absorb energy from the whole base area, so it will take longer to heat up and may not reach the desired temperature. Square and oval cookware can be easily heated on specially designed hobs. If they are heated on round hobs of insufficient size, the base will not heat up evenly.

1. PRÉAMBULE

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT,

SINA
Standalone Induction Appliance

Nous vous félicitons pour l'acquisition d'une table de cuisson à induction SINA !

Les pages suivantes contiennent des informations et des indications importantes relatives à votre table de cuisson à induction **SINA**. Vous y découvrirez comment mettre **SINA** en service, l'utiliser et l'entretenir. Les différences spécifiques entre les modèles sont soulignées chaque fois que nécessaire.

Lisez donc attentivement ce mode d'emploi avant de mettre **SINA** en service. Conservez-le ensuite soigneusement pour pouvoir vous y reporter rapidement en cas de besoin.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts imputables au non-respect des informations de ce mode d'emploi ou à une utilisation incorrecte.

Si un problème n'a pas été décrit dans le mode d'emploi, si vous constatez un manque de clarté ou si des dysfonctionnements que vous n'êtes pas en mesure de réparer surviennent, nous vous prions de nous contacter ou de contacter votre prestataire de S.A.V.

MENU SYSTEM AG



Nous nous réservons le droit de procéder à certaines modifications techniques à tout moment et sans préavis.

Réf. : 200574 | V 1.0

Copyright©. Ce mode d'emploi est protégé par droits d'auteur. La reproduction ou la traduction de ce manuel n'est permise qu'avec l'autorisation écrite du fabricant MENU SYSTEM AG.

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

2. MISE EN SERVICE



SINA doit uniquement être installée et mise en service en tenant compte des consignes de sécurité en vigueur dans votre pays.

Enlevez tous les matériels d'emballage et vérifiez que **SINA** ne présente aucun signe extérieur de dommage. Ne mettez pas cet appareil en service s'il présente le moindre dommage. Conservez l'emballage d'origine en cas de transport ultérieur de **SINA**.

SINA doit être placée sur une surface plane. La surface de support doit pouvoir supporter au moins 50 kg. Le bouton rotatif doit être parfaitement accessible. La zone d'arrivée de l'air à l'avant de l'appareil ne doit pas être couverte. La température de l'air aspiré doit être inférieure à 40 °C. La face arrière de l'appareil (par laquelle l'air sort) doit être à au moins 5 cm du mur ou d'une autre surface voisine.

Vérifiez que la tension du secteur correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson à induction **SINA**. Vérifiez que **SINA** est parfaitement posée, sans être bancal et que tous les boutons rotatifs sont enclenchés dans la position d'arrêt (le trait rouge pointé sur l'indicateur d'état). Branchez la fiche électrique de **SINA** au secteur.

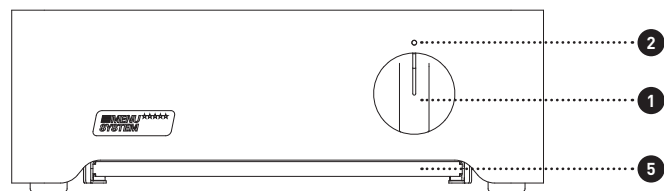
Si votre modèle **SINA** n'est pas muni d'une fiche électrique, si vous voulez changer la fiche électrique ou relier **SINA** directement au secteur, l'installation électrique doit être effectuée dans le respect des dispositions spécifiques nationales et locales par une entreprise d'installation électrique agréée. Les indications portées sur la plaque signalétique, les symboles d'avertissement et les consignes de sécurité ont un caractère obligatoire.

Enlevez tous les objets du champ de cuisson avant d'utiliser **SINA** pour la première fois.

Et maintenant : profitez de la technologie à induction sous sa plus belle forme avec votre table de cuisson à induction SINA.

3. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

RÉGLAGE DES CHAMPS DE CUISSON À INDUCTION



Pour **SINA Twin** veuillez ouvrir le rabat de la couverture arrière.

Votre table de cuisson à induction **SINA** se commande avec le bouton rotatif ①. **SINA Twin** est munie de deux boutons rotatifs. Le bouton de gauche commande la plaque de cuisson avant. Le bouton de droite commande la plaque de cuisson arrière.

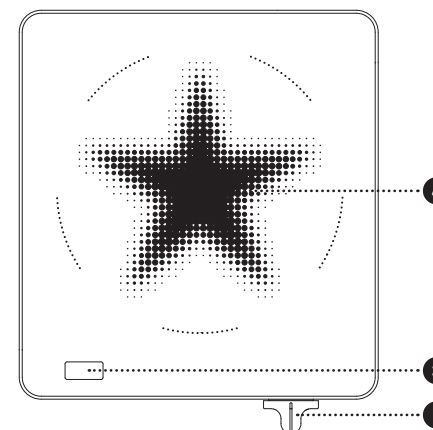
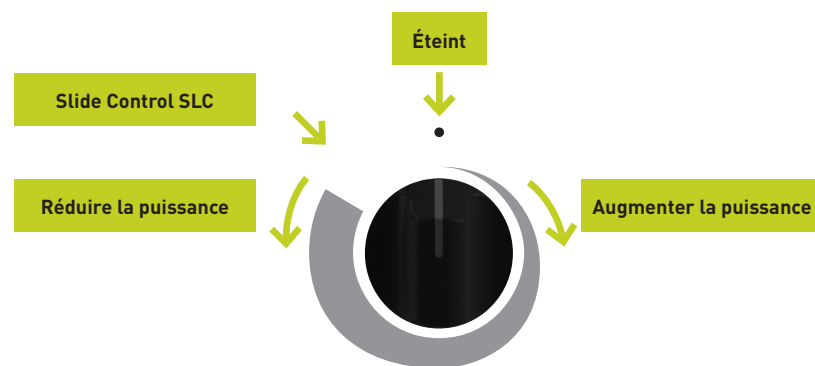
Votre table de cuisson à induction **SINA** possède deux modes de régulation de puissance :

1. Mode de puissance

La puissance voulue se règle avec le bouton rotatif ①. Vous augmentez la puissance en tournant le bouton rotatif vers la droite, vous la réduisez en le tournant vers la gauche.

2. Mode **SLIDECONTROL (SLC)**

Une technique de commande de MENU SYSTEM, brevetée et récompensée par des prix. **SLIDECONTROL** : faites glisser au lieu de régler. La puissance se règle simplement en faisant bouger la poêle. Le mode **SLIDECONTROL** n'est pas disponible avec **SINA Wok**.



■ Mise en marche et mode veille

SINA est mise en marche en tournant le bouton rotatif pour que le trait rouge ne soit plus pointé sur l'indicateur d'état. L'indicateur d'état ② et l'afficheur ③ placé sous le champ de cuisson s'allument.

Si aucune poêle n'est placée sur le champ de cuisson ou si la poêle employée n'est pas détectée, l'indicateur d'état ② clignote. L'afficheur ③ affiche « 0 » en mode de puissance, et « SLC » en mode **SLIDECONTROL**. Aucune puissance n'est transmise. **SINA** est en mode de veille.

En mode de veille, la position du bouton en mode de puissance n'a aucune influence sur ce qu'indique l'afficheur.

Mode de veille	L'indicateur d'état clignote
	Bouton rotatif sur la position SLC : affichage SLC
	Bouton rotatif dans toute autre position : affichage 0

■ Réglage en mode de puissance

Si une poêle se trouve sur le champ de cuisson lors de la mise en marche ou si une poêle est posée sur le champ de cuisson ④ quand la table est en veille, la puissance est instantanément transmise à la poêle. La transmission de puissance dépend de la position du bouton rotatif ①. L'indicateur d'état ② est allumé en permanence. L'afficheur ③ indique l'un des 10 niveaux de puissance, par les chiffres de 1 à 8, ou par P9 ou P10 pour les niveaux de puissance maximum (niveaux Power).

Vous augmentez la puissance en tournant le bouton rotatif vers la droite, vous la réduisez en le tournant vers la gauche. **SINA** est dotée d'une régulation progressive de la puissance. Par conséquent, le bouton rotatif permet un réglage extrêmement précis. L'affichage de 10 niveaux simplifie la visualisation.

Important ! Il faut toujours placer la poêle au centre du champ de cuisson ④.
C'est dans cette position uniquement que la poêle peut être chauffée de manière homogène.

Mode de puissance actif	L'indicateur d'état est allumé en permanence.
	L'afficheur indique 1-8, P9, P10

■ **Réglage en mode SLIDECONTROL**

Si une poêle se trouve sur le champ de cuisson lors de la mise en marche ou si une poêle est posée sur le champ de cuisson quand la table est en veille, la détection automatique du type de poêle est activée et l'afficheur indique brièvement le type de poêle choisi. La puissance est transmise immédiatement à la poêle. L'afficheur indique la puissance absorbée réelle en kilowatts (kW). Exemple : si l'afficheur indique 2.30, ceci signifie que la poêle absorbe 2,3 kW de puissance. L'indicateur d'état est allumé en permanence.

Important ! Il faut toujours placer la poêle au centre du champ de cuisson ④.
Ce n'est qu'ainsi que la détection du type de poêle est en mesure de choisir le réglage optimal pour la poêle choisie.

En mode SLC, la puissance est uniquement réglée par les mouvements de la poêle. Si la poêle se trouve au centre du champ de cuisson, ce dernier dégage sa puissance maximale. Si la poêle est retirée du centre, la puissance baisse. Si la poêle est ramenée au centre du champ de cuisson, la puissance augmente à nouveau. L'afficheur indique chaque fois la puissance absorbée réelle.

SLIDECONTROL- Mode actif	L'indicateur d'état est allumé en permanence.
	L'afficheur indique la puissance absorbée en kW

■ **Arrêt**

Quand le bouton rotatif est tourné en position d'arrêt (le trait rouge est pointé sur l'indicateur d'état), **SINA** est éteinte. L'indicateur d'état n'est plus allumé. Si le champ de cuisson est encore chaud, l'afficheur montre un trait. L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint automatiquement dès que le champ de cuisson a refroidi. Notez cependant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne fonctionne que tant que **SINA** est branchée au secteur.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

VITROCÉRAMIQUE

Nous vous conseillons d'utiliser des casseroles et des poêles avec un fond parfaitement lisse afin d'éviter d'éventuelles détériorations de la surface, telles des rayures. Si vous utilisez votre surface de cuisson froide comme plan de travail, pensez à la nettoyer après. Des grains résiduels pourraient en effet provoquer des rayures sous les casseroles. Néanmoins, les traces d'usage de ce genre sur le champ de cuisson sont inoffensives. Les rayures n'influencent pas le processus de cuisson.

Conseils de nettoyage :

- Enlevez d'abord toutes les saletés grossières et restes de nourriture sur la table de cuisson à l'aide d'une raclette pour vitrocéramique.
- Déposez ensuite quelques gouttes d'un produit de nettoyage adapté sur la surface de cuisson froide avant de la frotter avec un essuie-tout ou un chiffon propre.
- Enfin, essuyez la surface de cuisson avec une éponge humide, puis frottez avec un chiffon propre jusqu'à ce que la surface soit sèche.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement votre surface de travail, de préférence après chaque utilisation.

Important ! Si par mégarde des objets en plastique, feuille d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre ont fondu sur la surface de cuisson chaude, nettoyez immédiatement le champ de cuisson chaud avec une raclette pour vitrocéramique afin d'éviter que la surface ne soit endommagée.

N'utilisez jamais d'éponge grattant ou de produit abrasif. L'utilisation de produits de nettoyage chimiques agressifs, comme un spray pour four ou anti-tâches, est déconseillée.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Pour le nettoyage : Éteignez **SINA**. Patientez jusqu'à ce que **SINA** ait refroidi au toucher avant de commencer le nettoyage.

À noter :

- N'utilisez ni paille de fer ni objet pointu.
- Votre table de cuisson à induction n'est pas protégée contre les projections d'eau. Évitez donc l'eau courante ou la vapeur d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Pour supprimer les saletés et incrustations au niveau des côtés, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage usuels à pH neutre à base de détergents non ioniques et anioniques ainsi que de solvants organiques doux, comme de l'alcool et des glycols.
- Supprimez ensuite tous les restes du produit de nettoyage, essuyez les surfaces nettoyées avec une éponge humide, puis frottez avec un chiffon propre jusqu'à ce que la surface soit sèche.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Outre le nettoyage quotidien, il convient également de nettoyer une fois par semaine le filtre à air **5** pour d'une part garantir l'arrivée suffisante de l'air de refroidissement et, d'autre part, pour ne pas altérer l'efficacité du filtre face aux graisses et vapeurs.

Pour ce faire :

- Sortez le filtre placé sous l'entrée d'air.
- Nettoyez le filtre dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du savon.
- Remontez correctement le filtre avant de remettre **SINA** en marche.

Important ! Un filtre sale risque de provoquer une surchauffe, entraînant une baisse de puissance et endommageant SINA ! Un filtre absent risque de provoquer un encrassement, entraînant une baisse de puissance et endommageant SINA !

5. DÉPISTAGE DES PANNES

Seuls, des spécialistes de maintenance formés et agréés pour ce faire sont autorisés à ouvrir **SINA**. Ne touchez aucun élément à l'intérieur de l'appareil. Si vous constatez le moindre dommage sur la surface de cuisson, éteignez **SINA** et débranchez la table de cuisson à induction.

CHAMPS DE CUSSION PAR INDUCTION ET WOK

Défauts les plus fréquents

Défaut	Cause	Solution
Pas de chaleur, la LED ne clignote pas	Pas d'alimentation électrique	Brancher la fiche de l'appareil. Contrôler le branchement électrique
	Le coupe-circuit de l'alimentation électrique a disjoncté	Contrôler et réarmer le disjoncteur
	L'appareil est éteint	Allumer l'appareil
	Dysfonctionnement de l'appareil	Contactez le service clientèle
Pas de chaleur, la LED clignote	La poêle n'est pas détectée	La poêle est trop petite ou n'est pas compatible induction

Liste des informations possibles sur l'afficheur

Défaut	Cause	Solution
E01	Surtension	Remplacer la poêle, ou contacter le service clientèle
E02		
E03		
E10	La température du système est trop élevée	Réduire la puissance
E11	La température de la poêle est trop élevée	Retirer la poêle, Réduire la puissance
E12	Dysfonctionnement de l'appareil	Contactez le service clientèle
E13		
E14		
E15		
-	Indicateur de chaleur résiduelle La température de la vitrocéramique est supérieure à 50 °C	Ce n'est pas un défaut - sert d'avertissement pour l'utilisateur

6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

SINA a été conçue selon l'état actuel de la technique conformément aux directives CE en vigueur. Un fonctionnement sûr est ainsi garanti. **SINA** n'est pas prévue pour être utilisée par des enfants ou des personnes aux capacités mentales ou physiques restreintes, sauf s'ils sont encadrés par une personne responsable de leur sécurité et surveillant l'utilisation.

SINA peut présenter des dangers si

- les instructions du présent mode d'emploi ne sont pas respectées,
- des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation sont réalisés par un personnel non autorisé,
- **SINA** est utilisée de manière abusive ou non conforme à sa destination.

Des risques peuvent ainsi survenir

- en ce qui concerne l'efficacité de **SINA**
- au niveau de **SINA** et d'autres biens de l'utilisateur
- pour la vie ou l'intégrité corporelle

Lors du transport, de l'installation, de l'entretien et de la réparation de SINA, il convient de respecter les consignes et les directives nationales suivantes et ce, dans leur version la plus récente :

- Consignes des associations d'électronique, comme VDE, SEV, etc.
- Directives CE (dans les pays de l'UE)
- Prescriptions sur la prévention des accidents du travail
- Directives des associations professionnelles
- Code du commerce et de l'industrie
- En cas d'installation de **SINA** à proximité immédiate d'un mur, de cloisons, de meubles de cuisine, de parements décoratifs, etc., il est recommandé que ces derniers soient constitués d'un matériau ininflammable. Si ce n'est pas le cas, il faudra les recouvrir d'un matériau approprié ininflammable et calorifuge. Les consignes de protection anti-incendie doivent par ailleurs être scrupuleusement respectées.

Les points suivants doivent obligatoirement être respectés :

- Les transformations et modifications arbitraires sont interdites – la société MENU SYSTEM décline toute responsabilité dans de tels cas.
- Si le câble de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne correspondante qualifiée, afin d'éviter tous risques.
- Le raccordement de la prise doit toujours être placé de manière à être accessible. Si ce n'est pas possible, le client doit installer un interrupteur principal réservé pour l'appareil. En cas de panne, éteindre complètement l'appareil en le débranchant ou en actionnant l'interrupteur principal.

- Éviter la pénétration de liquide dans la table de cuisson par induction **SINA**. Ne pas nettoyer **SINA** au jet d'eau ni à la vapeur.

Utilisation conforme à la destination et domaine d'application :

- Si la vitrocéramique ou la cuvette du wok sont brisées ou même simplement fendues, éteindre la table de cuisson à induction et la couper du circuit électrique. Ne pas toucher les éléments à l'intérieur de l'appareil.
- **SINA** ne doit pas servir à poser quelque chose dessus.
- Employer exclusivement des poêles compatibles à l'induction et dont le fond présente un diamètre d'au moins 12 cm. L'emploi d'un récipient de cuisson plus petit est possible, mais susceptible d'avoir les conséquences suivantes :
 - rendement inférieur
 - détection de casserole éventuellement impossible
 - émission de rayonnement éventuellement plus importante
- Pour **SINA Wok**, employer exclusivement la poêle proposée par MENU SYSTEM.
- Ne jamais faire chauffer une poêle vide, sous peine de surchauffer la poêle.
- Éteindre **SINA** au moment d'enlever la poêle, ne pas réutiliser l'appareil immédiatement. Ceci permettra d'éviter de chauffer involontairement une poêle qui aura été posée sur le champ de cuisson par vous-même ou une autre personne.
- Ne jamais réchauffer des boîtes de conserve ou autres récipients fermés, ils pourraient exploser ! Tous les récipients de cuisson non fabriqués spécialement pour les tables à induction de même que des protections métalliques anti-projection, film d'aluminium, couverts, bijoux, montres, objets métalliques en général, etc. ne doivent pas être utilisés.
- La zone de cuisson à induction est allumée lorsque le bouton rotatif est placé sur toute autre position que la position d'arrêt (avec le trait rouge pointé sur l'indicateur d'état). Toujours éteindre l'appareil lorsque la zone de cuisson n'est pas utilisée.
- Légende des symboles



Ce symbole indique une tension dangereuse (symbole 5036 de la norme CEI 60417-1).



Ce symbole indique un rayonnement électromagnétique non ionisant (symbole 5140 de la norme 60417-1).

7. INFORMATIONS GENERALES

RESPONSABILITÉ

La garantie d'usine englobe les défauts de construction, de production et ceux liés au matériel.

Toutes les autres prétentions sont exclues.

Les droits de garantie sont annulés :

- En cas de mauvais emploi et d'utilisation non conforme à la destination.
- En cas d'interventions abusives et si des pièces de rechange ou des accessoires autres que des pièces d'origine sont utilisés ou intégrés.

Attention !

- Si vous avez constaté des dommages ou des dysfonctionnements, n'utilisez pas SINA.
- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin qui leur dira si elles peuvent se tenir à proximité d'une table de cuisson par induction.

RÉPARATIONS

Les réparations doivent uniquement être réalisées par un personnel de maintenance autorisé. Adressez-vous à votre revendeur spécialisé, à un partenaire formé par la société MENU SYSTEM ou prenez contact avec notre S.A.V. Vous trouverez le partenaire MENU SYSTEM le plus proche de votre domicile sur notre site Internet www.menusystem.ch, dans la rubrique « Contact ». Vous pouvez également prendre contact avec notre service clientèle via :

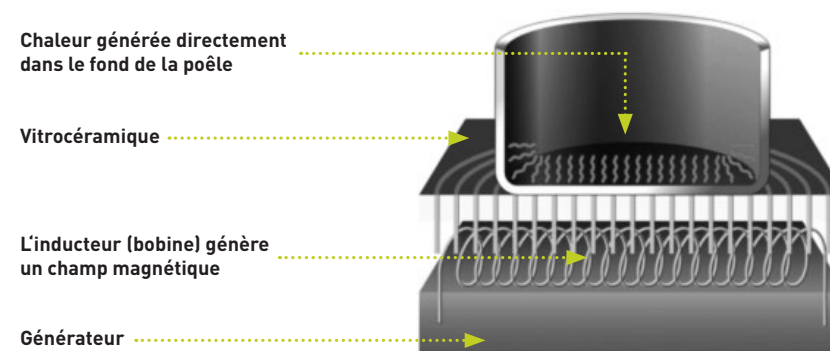
Service clientèle MENU SYSTEM AG

Téléphone : +41 71 272 51 00

service@menusystem.ch

CUISINER PAR INDUCTION

La bobine d'induction située sous la vitrocéramique ou sous la cuvette du wok génère un champ électromagnétique alternatif qui génère de la chaleur directement dans le fond du récipient de cuisson à induction sous l'effet du courant de Foucault. Grâce à un dispositif de détection automatique, le générateur se met uniquement en marche si une casserole est positionnée sur l'endroit en question.



La cuisine à induction offre de nombreux avantages.

Voici un aperçu des principaux d'entre eux :

- Rendement très élevé de quelques 95 % = haute efficacité = forte puissance de cuisson = moins de dissipation de puissance
- Disponibilité opérationnelle immédiate à la puissance maximale, l'énergie électrique étant directement transformée en chaleur dans le fond de la poêle : pas de préchauffage !
- Temps minimal de montée en température avec un excellent dosage de l'énergie
- Dissipation thermique minimale = faible température dans la cuisine = climat de travail optimal et vapeurs grasses réduites
- Hygiène parfaite et nettoyage simple
- Frais d'utilisation extrêmement faibles (énergie, nettoyage)
- Sécurité de fonctionnement élevée grâce à l'électronique de sécurité (détection de casseroles, sécurité en cas de marche à vide, protection contre la surchauffe)

RÉCIPIENT DE CUISSON

Les récipients de cuisson incompatibles ou endommagés constituent un risque pour SINA !

Casserolles ou poêles brûlées peuvent entraîner une augmentation de chaleur excessive de l'électronique de puissance et réduire ainsi sa durée de vie. L'utilisation de récipients déformés ou brûlés est dangereuse : le fond du récipient étant déformé, le contact conducteur de chaleur avec la vitrocéramique ne se fait pas correctement, ce qui empêche le détecteur de chaleur intégré de fonctionner comme il devrait. Dans certains cas, une surchauffe pouvant atteindre des températures extrêmement élevées (jusqu'à l'incandescence !) ne peut pas être arrêtée automatiquement, ce qui peut avoir des conséquences désastreuses pour SINA, mais également, dans le pire des cas, pour les utilisateurs.

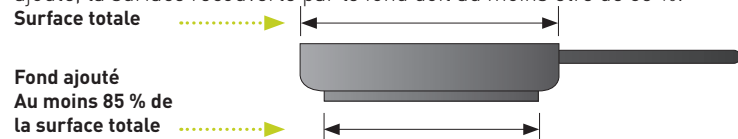
L'induction ne fonctionne de manière optimale qu'avec la vaisselle compatible !

Il existe de grandes différences dans la manière dont les casseroles et les poêles transforment l'induction en chaleur. Pour obtenir une transformation optimale de la puissance d'induction alimentée en chaleur effective dans la casserole ou la poêle, le matériau du récipient de cuisson et l'épaisseur du fond jouent un rôle décisif. Ajoutons également que le récipient doit absolument être en très bon état, tout particulièrement son fond.

LE BON MATÉRIAU

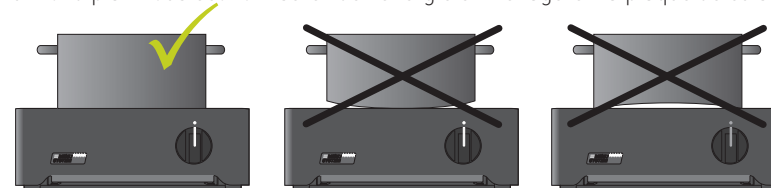
Les récipients de cuisson fabriqués à partir de matériaux à composants multiples constituent le meilleur choix pour tous les cuisiniers. Le matériau de ces casseroles et ces poêles contient une ou plusieurs couches qui transforment de manière optimale la puissance d'induction en chaleur et transportent efficacement la chaleur. Dans la plupart des cas, ces récipients réclament, en outre, moins d'entretien que les récipients traditionnels avec un matériau fait d'une seule couche. Les récipients uniquement composés de fer pur sont bien adaptés aux cuisinières à induction, mais leur gros inconvénient est qu'ils réclament beaucoup d'entretien.

Les récipients qui possèdent un fond ajouté (pressé ou soudé) fait d'un matériau adapté à l'induction conviennent également. La conduction de chaleur sur les côtés du récipient est, en règle générale, moins efficace que l'utilisation continue de matériaux à composants multiples ou de fer pur. Sur un récipient avec un fond ajouté, la surface recouverte par le fond doit au moins être de 85 %.



BON ÉTAT

L'état du récipient de cuisson est décisif à deux niveaux. Les casseroles et les poêles bosselées ou déformées qui ne peuvent être posées de manière plate et régulière entraînent des pertes de puissance. Veillez à ce que le récipient possède un fond plat. Vous économiserez de l'énergie et ménagerez la plaque de cuisson.



Les récipients brûlés entraînent quant à eux des conséquences bien plus désastreuses. Si une casserole ou une poêle est surchauffée (c'est-à-dire chauffée à vide), les caractéristiques du matériau changent et la capacité à absorber la puissance d'induction diminue. Lorsqu'un récipient est surchauffé, il arrive souvent que son fond se déforme et ne repose plus de manière plane sur la vitrocéramique.

En ce qui concerne les récipients possédant un fond ajouté, leur surchauffe peut entraîner une forte réduction de la conduction de chaleur entre le fond et le récipient due à une courbure du fond et à la formation de couches d'air dans le compartiment intermédiaire. En cas de chaleur élevée, le fond du récipient peut se détacher entièrement. Les dommages dus à la surchauffe peuvent être présents même si la couleur du récipient n'a pas encore changé.

Nous vous déconseillons de réutiliser un récipient dont le fond est déformé et dont la couleur a changé suite à une surchauffe.

FORME ET TAILLE IDÉALES

Les champs de cuisson à induction ont été développés pour fonctionner efficacement et de manière optimale avec une taille définie de casseroles et de poêles. Il est possible qu'un récipient trop petit placé sur un grand champ de cuisson ne soit pas détecté automatiquement par la surveillance automatique des casseroles ; dans ce cas, l'alimentation de puissance ne se déclenche pas. Un récipient de cuisson trop grand ne pourra quant à lui pas accueillir la puissance d'induction sur toute sa surface. Il lui faudra donc plus de temps pour chauffer et il n'atteindra pas toujours la température souhaitée. Les récipients carrés et ovales peuvent également être chauffés sur des champs de cuisson prévus à cet effet. S'ils sont utilisés sur des champs de cuisson ronds et trop petits, la hausse de la température dans leur fond est irrégulière.

1. INTRODUZIONE

GENTILE CLIENTE,

SINA
Standalone Induction Appliance

ci congratuliamo con lei per l'acquisto dell'apparecchio a induzione SINA.

Nelle pagine che seguono troverà informazioni e indicazioni importanti sul suo apparecchio a induzione **SINA**, in particolare sulla messa in funzione, sull'uso e sulla manutenzione. Se necessario vengono segnalate le differenze specifiche tra i modelli.

La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio **SINA** e di conservarlo successivamente in un posto sicuro per poterlo consultare rapidamente in caso di necessità.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni derivanti dal mancato rispetto di queste indicazioni o da procedure improprie.

Qualora un problema non fosse descritto nel presente manuale d'uso, fossero necessari dei chiarimenti o si verificassero delle anomalie a cui non le è possibile rimediare personalmente, la preghiamo di rivolgersi al suo partner del servizio assistenza o di contattarci direttamente.

MENU SYSTEM AG

Salvo modifiche tecniche apportabili in qualsiasi momento e senza preavviso.

Art. n°: 200574 | V 1.0

Copyright®. Questo manuale d'uso è protetto dal diritto d'autore. La copia o la traduzione sono consentiti solo previo consenso scritto del produttore MENU SYSTEM AG.



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

2. MESSA IN FUNZIONE



L'unità **SINA** può essere installata e messa in funzione solo nel rispetto delle disposizioni di sicurezza vigenti nel relativo paese.

Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio residui e verificare che l'unità **SINA** non presenti danni esteriori. – Se l'apparecchio risulta danneggiato, non procedere alla sua messa in funzione. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale trasporto successivo dell'unità **SINA**.

L'unità **SINA** deve essere posizionata su una superficie piana. La superficie d'appoggio deve avere una portata minima di 50 kg. La manopola deve essere agevolmente accessibile. L'area d'entrata dell'aria sul lato anteriore dell'apparecchio non deve essere coperta. La temperatura dell'aria aspirata deve essere inferiore a 40 °C. Il retro dell'apparecchio (area d'uscita dell'aria) deve essere ad una distanza minima di 5 cm dalla parete o da qualsiasi altro oggetto.

Verificare e accertare che la tensione della corrente elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio a induzione **SINA**. Controllare che l'unità **SINA** sia posizionata correttamente, che non traballi e che tutte le manopole siano bloccate in posizione di spegnimento (con la riga rossa rivolta verso l'indicatore di stato). Collegare l'unità **SINA** alla rete elettrica tramite la spina.

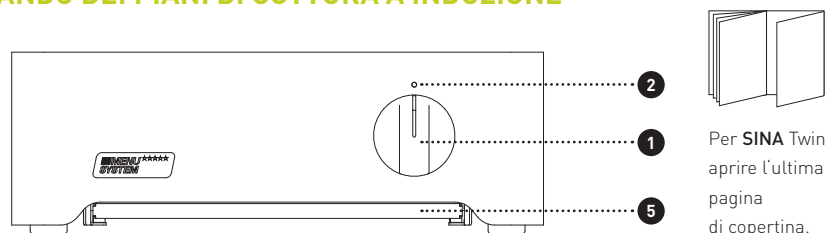
Se il modello **SINA** acquistato non è dotato di spina premontata, se si desidera cambiare la spina o collegarlo direttamente alla rete elettrica, l'installazione elettrica deve avvenire nel rispetto delle norme locali e nazionali specifiche ad opera di un'impresa d'impiantistica elettrica autorizzata. È obbligatorio rispettare i dati sulla targhetta tecnica, i simboli di avvertenza e le disposizioni di sicurezza.

Prima di utilizzare l'unità **SINA** per la prima volta rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie di cottura.

A questo punto è possibile trarre il massimo vantaggio dalla tecnologia a induzione nella sua forma più raffinata con l'apparecchio a induzione SINA.

3. FUNZIONAMENTO E USO

COMANDO DEI PIANI DI COTTURA A INDUZIONE



L'apparecchio a induzione **SINA** si comanda tramite la manopola **1**. **SINA Twin** dispone di due manopole. La manopola di sinistra comanda il piano di cottura anteriore. La manopola di destra comanda il piano di cottura posteriore.

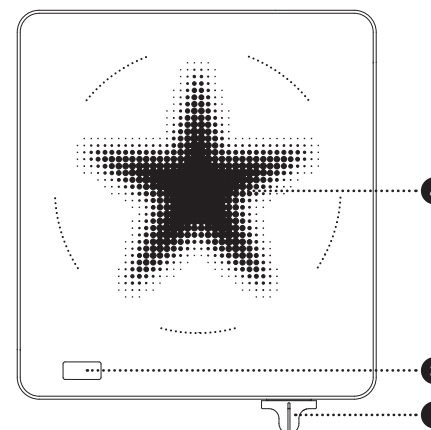
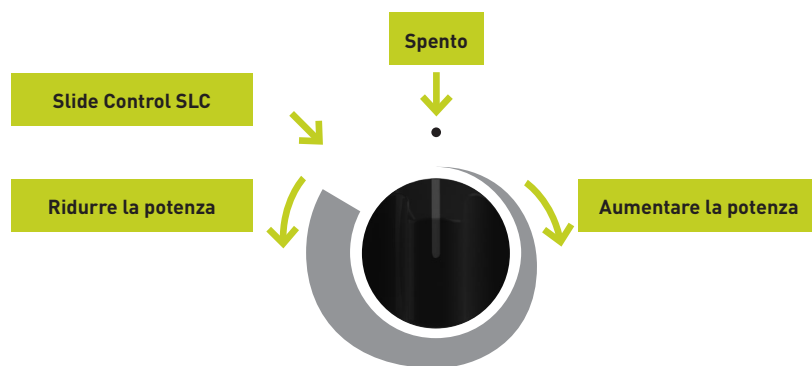
L'apparecchio a induzione **SINA** dispone di due tipi di regolazione della potenza:

1. Modalità potenza

La potenza desiderata viene impostata con la manopola **1**. Ruotando la manopola verso destra si aumenta la potenza, ruotandola verso sinistra si abbassa.

2. Modalità **SLIDECONTROL (SLC)**

La tecnica di comando brevettata e premiata di MENU SYSTEM **SLIDECONTROL**: far scivolare anziché regolare. La potenza di cottura può essere comandata solamente con il movimento della padella. La modalità **SLIDECONTROL** non è disponibile per **SINA Wok**.



■ Accensione e funzionamento stand-by

Quando la manopola viene spostata dalla posizione di spegnimento (con la riga rossa rivolta verso l'indicatore di stato), l'unità **SINA** si accende. L'indicatore di stato **2** e il display **3** posto sotto la superficie di cottura si accendono.

Se sulla superficie di cottura non è presente alcuna padella o se la padella utilizzata non viene riconosciuta, l'indicatore di stato **2** lampeggia. Il display **3** indica la modalità potenza «0» e la modalità **SLIDECONTROL** «SLC». Non viene trasmessa alcuna potenza. L'unità **SINA** si trova in modalità stand-by.

In modalità stand-by, la posizione della manopola in modalità potenza non ha alcun influsso sull'indicazione sul display.

Funzionamento stand-by	Indicatore di stato lampeggiante
	Manopola in posizione SLC: indicazione sul display SLC
	Manopola in tutte le altre posizioni: indicazione sul display 0

■ Comando in modalità potenza

Se all'accensione è presente una padella sulla superficie di cottura o se viene posata una pentola sulla superficie di cottura **4** in modalità stand-by, l'unità eroga immediatamente potenza alla pentola. La potenza erogata dipende dalla posizione della manopola **1**. L'indicatore di stato **2** è acceso in modo permanente. Il display **3** indica l'erogazione di potenza in 10 livelli. Sono visualizzati i numeri da 1 a 8, oltre a P9 e P10 per i livelli di potenza massima (livelli Power). Ruotando la manopola verso destra si aumenta la potenza, ruotandola verso sinistra si abbassa. L'unità **SINA** dispone di regolazione continua della potenza. La manopola consente dunque una regolazione estremamente precisa. L'indicazione in 10 livelli serve per orientarsi più facilmente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

VETROCERAMICA

Consigliamo l'utilizzo di pentole e padelle con fondi completamente lisci per evitare eventuali danni alle superfici, come ad esempio graffi. Se si utilizza la superficie di cottura fredda come piano di lavoro essa va successivamente pulita. Eventuali granelli di sabbia residui possono provocare dei graffi sotto le pentole. Tuttavia se dovessero presentarsi tracce d'uso di questo tipo sulla superficie di cottura non c'è motivo di preoccuparsi. I graffi non pregiudicano in alcun modo il processo di cottura.

Consigli per la pulizia:

- per prima cosa rimuovere dalla superficie di cottura con un apposito raschietto tutto lo sporco più grossolano e i residui di cibo.
- Versare alcune gocce di un idoneo detergente sulla superficie di cottura fredda e strofinarlo con carta da cucina o un panno pulito.
- Passare poi sulla superficie un panno bagnato e ripassarla asciugandola con un panno pulito.
- Pulire la superficie di cottura regolarmente, meglio se dopo ogni processo di cottura.

Importante: qualora inavvertitamente oggetti di plastica, pellicole di alluminio, zucchero o cibi zuccherini fondessero sulla superficie di cottura, eliminarli subito con un apposito raschietto dalla zona di cottura calda per evitare di danneggiare la superficie.

Non utilizzare mai spugne che grattano né abrasivi. Evitare di utilizzare anche detersivi chimicamente aggressivi, come spray per la pulizia del forno o smacchiatori.

Importante: la padella va messa sempre al centro del piano di cottura 4, poiché solo in questo modo si assicura una distribuzione omogenea del calore.

Modalità di potenza attiva	Indicatore di stato acceso in modo permanente
	Indicazione sul display 1-8, P9, P10

■ Regolazione in modalità *SLIDECONTROL*

Se all'accensione è presente una padella sulla superficie di cottura o se viene posata una pentola sulla superficie di cottura in modalità stand-by, si attiva il riconoscimento automatico del tipo di padella, che viene indicato brevemente sul display. L'unità eroga immediatamente potenza alla pentola. Il display indica quindi l'effettivo assorbimento di potenza in kilowatt (kW). Esempio: l'indicazione sul display 2.30 significa che la padella assorbe una potenza di 2.3 kW. L'indicatore di stato è acceso in modo permanente.

Importante: la padella va messa sempre al centro del piano di cottura 4, poiché solo in questo modo il riconoscimento automatico del tipo di padella è in grado di selezionare la regolazione ottimale per la pentola utilizzata.

In modalità SLC, la regolazione della potenza avviene esclusivamente per effetto del movimento della padella. Se la padella viene messa al centro del piano di cottura, si sprigiona la massima potenza. Se la si allontana dal centro la potenza diminuisce. Se si riporta la padella al centro del piano di cottura, la potenza aumenta nuovamente. Il display indica in ogni momento l'effettivo assorbimento di potenza.

Modalità <i>SLIDECONTROL</i> attiva	Indicatore di stato acceso in modo permanente
	Indicazione sul display: assorbimento di potenza in kW

■ Spegnimento

Se la manopola si trova in posizione di spegnimento (con la riga rossa rivolta verso l'indicatore di stato), l'unità **SINA** è spenta. L'indicatore di stato è spento. Se il piano di cottura è ancora caldo, il display visualizza una riga. Quest'indicatore del calore residuo si spegne automaticamente non appena il piano di cottura si è raffreddato. Attenzione: l'indicatore del calore residuo funziona solo se l'unità **SINA** è collegata alla rete elettrica.

PULIZIA GIORNALIERA

- Per la pulizia: spegnere l'unità **SINA**. Prima di iniziare la pulizia attendere che l'apparecchio si sia raffreddato abbastanza da poterlo toccare.

Attenzione:

- non utilizzare lana di vetro né oggetti appuntiti.
- L'apparecchio per la cottura a induzione non è protetto contro gli spruzzi d'acqua. Per la pulizia non usare dunque né acqua corrente né vapore acqueo.
- Per eliminare lo sporco e i depositi sulle pareti laterali si possono utilizzare detergenti a pH neutro, disponibili in commercio, a base di tensioattivi non ionici e anionici e solventi organici delicati come alcol e glicoli.
- Infine eliminare tutti i residui di detergente, passare sulle superfici pulite un panno bagnato e asciugarle con un panno asciutto.

PULIZIA SETTIMANALE

Oltre alla pulizia giornaliera, una volta alla settimana occorre pulire il filtro dell'aria **5** per consentire da un lato l'apporto di sufficiente aria di raffreddamento e dall'altro evitare che l'effetto filtrante venga compromesso dal grasso e da altri vapori.

Come procedere:

- Rimuovere il filtro applicato sotto la presa d'aria.
- Lavare il filtro in lavastoviglie o con acqua calda e detersivo.
- Rimontare correttamente il filtro prima di rimettere in funzione l'unità SINA.

Importante: i filtri molto sporchi possono causare un surriscaldamento con conseguente calo di potenza e danni all'unità SINA! L'assenza dei filtri può provocare un eccessivo imbrattamento con conseguente calo di potenza e danni all'unità SINA!

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'unità **SINA** può essere aperta solo da personale d'assistenza specializzato, istruito e autorizzato. Non toccare le parti all'interno dell'apparecchio. In presenza di danni sulla superficie di cottura, spegnere l'unità **SINA** e disinserirla dalla rete elettrica.

PIANI DI COTTURA A INDUZIONE E WOK

Guasti più frequenti

Anomalia	Causa	Eliminazione
Non si scalda, il LED non lampeggia	Alimentazione elettrica assente	Inserire la spina dell'apparecchio, verificare il collegamento della spina
	Fusibile dell'alimentazione elettrica scattato	Verificare e ripristinare il fusibile
	L'apparecchio non è acceso	Accendere l'apparecchio
	Apparecchio difettoso	Informare il servizio assistenza clienti
Non si scalda, il LED lampeggia	La padella non viene riconosciuta	Padella troppo piccola o non adatta alla cottura a induzione

Elenco delle possibili indicazioni sul display

Anomalia	Causa	Eliminazione
E01	Sovratensione	Sostituire la padella, altrimenti informare il servizio assistenza clienti
E02		
E03		
E10	Temperatura di sistema troppo alta	Ridurre la potenza
E11	Temperatura padella troppo alta	Togliere la padella Ridurre la potenza
E12	Anomalia apparecchio	Informare il servizio assistenza clienti
E13		
E14		
E15		
-	Indicatore del calore residuo Calore vetroceramica superiore a 50 °C	Nessun guasto: serve come avvertenza per l'utilizzatore

6. DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

L'unità **SINA** è costruita secondo le più moderne conoscenze tecniche e in base alle direttive CE vigenti. Ciò ne garantisce un funzionamento sicuro. L'unità **SINA** non è adatta all'utilizzo da parte di bambini o persone con capacità fisiche o mentali ridotte, se non nel caso in cui essi siano istruiti con precisione da una persona responsabile della sicurezza e vengano controllati durante l'uso dell'apparecchio.

L'unità **SINA** può presentare pericoli se:

- non si rispettano le indicazioni contenute nel presente manuale d'uso,
- vengono eseguiti interventi di installazione, manutenzione o riparazione da persone non autorizzate,
- l'unità **SINA** viene impiegata in modo improprio o secondo un uso non conforme.

Da ciò derivano:

- pericoli per l'impiego efficiente dell'unità **SINA**,
- pericoli per l'unità **SINA** e per altri beni dell'utilizzatore,
- pericoli di infortuni e morte.

Per il trasporto, l'installazione, la manutenzione e la riparazione dell'unità **SINA** rispettare le seguenti norme e linee guida del proprio paese nella loro versione più aggiornata:

- norme delle associazioni elettrotecniche, es. VDE, SEV ecc.
- direttive CE (nei paesi dell'UE)
- norme sulla prevenzione degli infortuni
- direttive degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro
- codice delle attività lucrative indipendenti.
- In caso di installazione dell'apparecchio **SINA** nelle immediate vicinanze di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc., si consiglia che questi siano fabbricati con materiali non infiammabili, in caso contrario evono essere rivestiti con adeguato materiale non infiammabile e termoisolante, osservando con la massima scrupolosità le norme antincendio.

Rispettare sempre i seguenti punti:

- sono proibite modifiche o variazioni apportate di propria iniziativa – in questi casi MENU SYSTEM declina qualsiasi responsabilità.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal relativo servizio assistenza clienti oppure da una persona opportunamente qualificata per evitare pericoli.
- L'allacciamento per la spina deve essere sempre posizionato in modo da essere accessibile. Qualora ciò non sia possibile, è necessario installare in loco un interruttore generale per l'apparecchio. In caso di guasto è necessario disinserire la spina o spegnere completamente l'apparecchio azionando l'interruttore generale.

- Evitare la penetrazione di liquidi nell'apparecchio a induzione **SINA**.

Non pulire l'unità **SINA** con acqua corrente o vapore.

Uso conforme e campo di impiego:

- Se la vetroceramica o il wok sono rotti o anche solo fessurati, l'apparecchio **SINA** deve essere spento e staccato dall'alimentazione elettrica. Non toccare le parti all'interno dell'apparecchio.
- L'apparecchio **SINA** non deve essere usato come piano di appoggio.
- Per il riscaldamento a induzione utilizzare esclusivamente padelle idonee con fondo di diametro minimo di 12 cm. L'utilizzo di stoviglie di cottura più piccole è possibile, ma può avere le seguenti conseguenze:
 - Minore rendimento
 - Eventuale mancato riconoscimento della pentola
 - Eventuale maggiore radiazione
- Per **SINA** Wok utilizzare esclusivamente la padella fornita da MENU SYSTEM.
- Non riscaldare mai una padella vuota per evitarne il surriscaldamento.
- Dopo aver rimosso la padella, spegnere l'unità **SINA** se non si intende continuare a utilizzarla. Si eviterà così di riscaldare inavvertitamente un'eventuale padella posata per errore sulla superficie di cottura.
- Non riscaldare barattoli di conserva né altri contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere! Non utilizzare stoviglie di cottura non prodotte appositamente per apparecchi a induzione e neppure protezioni antispruzzo metalliche, lamine in alluminio, posate, gioielli, orologi, oggetti metallici in generale ecc.
- Il piano di cottura a induzione può considerarsi acceso quando la manopola viene ruotata dalla posizione di spegnimento (con la riga rossa rivolta verso l'indicatore di stato). Se il piano di cottura non viene utilizzato, l'apparecchio deve essere sempre spento.
- Spiegazione dei simboli:



Questo simbolo avvisa sulla presenza di tensioni pericolose (simbolo grafico 5036 secondo IEC 60417-1).



Questo simbolo avvisa sulla presenza di radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti (simbolo grafico 5140 secondo IEC 60417-1)

7. INFORMAZIONI GENERALI

RESPONSABILITÀ

Questa garanzia di fabbrica comprende difetti di costruzione, produzione e materiali. Sono escluse ulteriori rivendicazioni.

Nei casi che seguono decade qualsiasi diritto alla garanzia:

- uso errato e impiego non conforme alle disposizioni.
- In caso di interventi impropri o qualora vengano utilizzati o montati ricambi o accessori non originali.

Attenzione:

- non utilizzare l'apparecchio **SINA** in presenza di danni o malfunzionamenti.
- I portatori di pace-maker devono consultare il medico per appurare se possono avvicinarsi ad un apparecchio a induzione.

RIPARAZIONI

Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale autorizzato del servizio assistenza. Rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia, ad un partner del servizio assistenza qualificato di MENU SYSTEM oppure contattare il nostro servizio assistenza clienti.

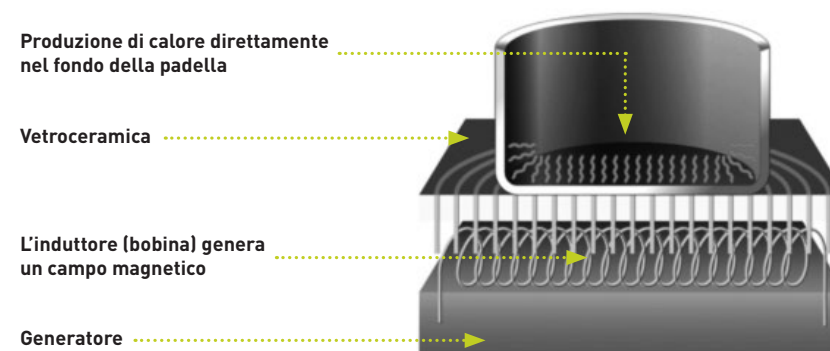
Per individuare il partner del servizio assistenza di MENU SYSTEM più vicino, consultare la nostra pagina Internet www.menusystem.ch alla voce «Contatti». Il nostro servizio assistenza clienti aziendale è contattabile tramite:

Servizio assistenza clienti MENU SYSTEM AG

Telefono: +41 71 272 51 00
service@menusystem.ch

COTTURA A INDUZIONE

La bobina di induzione che si trova sotto la vetroceramica o il wok genera un campo elettromagnetico variabile che, tramite l'effetto della corrente di Foucault, produce calore direttamente sul fondo di stoviglie per la cottura a induzione. Un sistema di riconoscimento automatico della pentola attiva il generatore solo quando vi si appoggia sopra una pentola.



La cottura a induzione comporta molti vantaggi.

Di seguito sono elencati i più importanti:

- rendimento estremamente elevato pari a circa il 95 % = maggiore efficienza = alta potenza di cottura = poca dissipazione di potenza
- disponibilità immediata a piena potenza poiché l'energia elettrica nel fondo della padella si trasforma immediatamente in calore: non ci sono tempi di riscaldamento!
- tempo di prima cottura brevissimo con dosaggio dell'energia estremamente fine
- irraggiamento di calore minimo = temperatura bassissima in cucina = clima di lavoro ottimale e vapori grassi minimi
- igiene ottimale e pulizia facilissima
- costi d'esercizio bassissimi (energia, pulizia)
- sicurezza d'esercizio elevata grazie all'elettronica di sicurezza (riconoscimento pentola, sicura contro il funzionamento a vuoto, protezione contro il surriscaldamento).

STOVIGLIE DI COTTURA

Stoviglie di cottura di scarsa qualità e danneggiate possono mettere a rischio l'unità SINA!

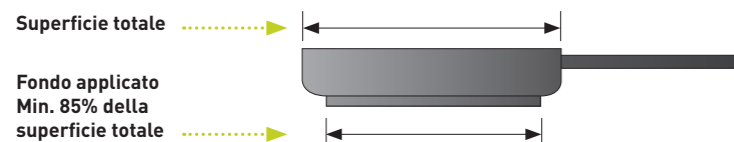
Le pentole e le padelle bruciate possono provocare un surriscaldamento dell'elettronica di potenza e ridurre la durata. Le stoviglie di cottura ammaccate e bruciate sono pericolose. A causa della deformazione spesso provocata in tal caso nel fondo del recipiente non si instaura un contatto corretto di trasmissione del calore con il piano di ceramica impedendo alla sonda di temperatura incorporata di attivarsi. In certi casi non si può evitare automaticamente un nuovo surriscaldamento a temperature altissime (fino all'incandescenza), cosa che può avere gravi conseguenze per l'apparecchio a induzione **SINA** e, nel peggiore dei casi, anche per il personale.

L'induzione funziona in modo ottimale solo con le stoviglie di cottura giuste!

Ci sono grandi differenze nel modo in cui le pentole e le padelle trasformano in calore la potenza induttiva. Per una trasformazione ottimale della potenza induttiva immagazzinata in calore effettivo nella pentola o nella padella sono decisivi il materiale delle stoviglie di cottura e lo spessore del fondo. Inoltre un buono stato, in particolare del fondo, è di importanza determinante.

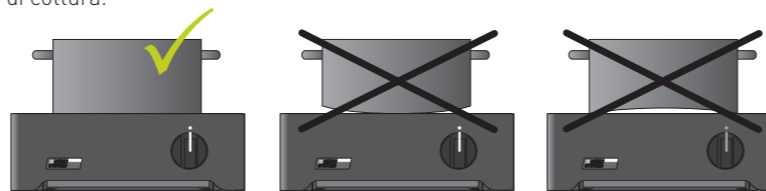
IL MATERIALE GIUSTO

Le stoviglie di cottura realizzate completamente con materiale multicomponente sono sostanzialmente la scelta migliore per qualsiasi cuoco. Queste pentole e padelle contengono uno o più strati all'interno del materiale che trasformano la potenza induttiva in calore nel modo ottimale e che convogliano bene questo calore. Inoltre richiedono perlopiù meno cure delle stoviglie di cottura tradizionali realizzate con materiale monostrato. Le stoviglie di cottura in ferro puro sono adatte al funzionamento sulle cucine a induzione, ma hanno lo svantaggio di richiedere molte cure. In linea di principio sono adatte anche le stoviglie di cottura con il fondo applicato (pressato o saldato), costituite da materiale adatto alla cottura a induzione. Di norma la conduzione del calore nelle pareti delle stoviglie di cottura è peggiore che con l'impiego costante di materiale multicomponente o di ferro puro. Nel caso di stoviglie di cottura con fondo applicato la copertura del fondo deve corrispondere ad almeno l'85%.



BUONO STATO

Lo stato delle stoviglie di cottura è decisivo sotto un duplice punto di vista. Le padelle e le pentole piegate e ammaccate il cui fondo non poggia in maniera uniforme e pari comportano delle perdite di potenza. Assicurarsi che il fondo delle stoviglie di cottura sia piano. In questo modo si risparmia energia e si conserva il piano di cottura.



Tuttavia sono ancora più gravi le perdite di potenza dovute a stoviglie di cottura bruciate. Se una pentola o una padella si surriscalda, portandola ad una temperatura elevata quando è vuota, si modificano le caratteristiche del materiale e la capacità di assorbimento della potenza induttiva si riduce. Spesso, in caso di surriscaldamento, anche il fondo delle stoviglie di cottura si imbarca e non poggia più in piano sulla vetroceramica.

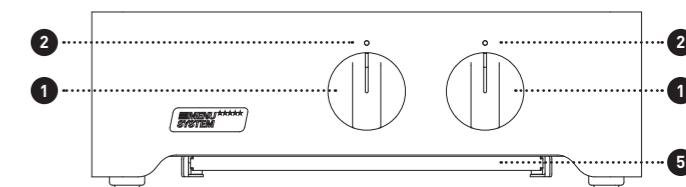
Nelle stoviglie di cottura con il fondo applicato il surriscaldamento può ridurre fortemente la conduzione di calore tra il fondo e il recipiente tramite un'incurvatura del fondo e la formazione di cuscinetti d'aria nello spazio intermedio. Se il calore è molto intenso il fondo si può staccare completamente. Possono essersi verificati dei danni da surriscaldamento anche quando le stoviglie di cottura non presentano nessuna variazione di colore.

Le stoviglie di cottura che hanno cambiato colore a causa di un surriscaldamento e che si sono ammaccate sul fondo non devono essere più utilizzate in alcun caso, ma smaltite.

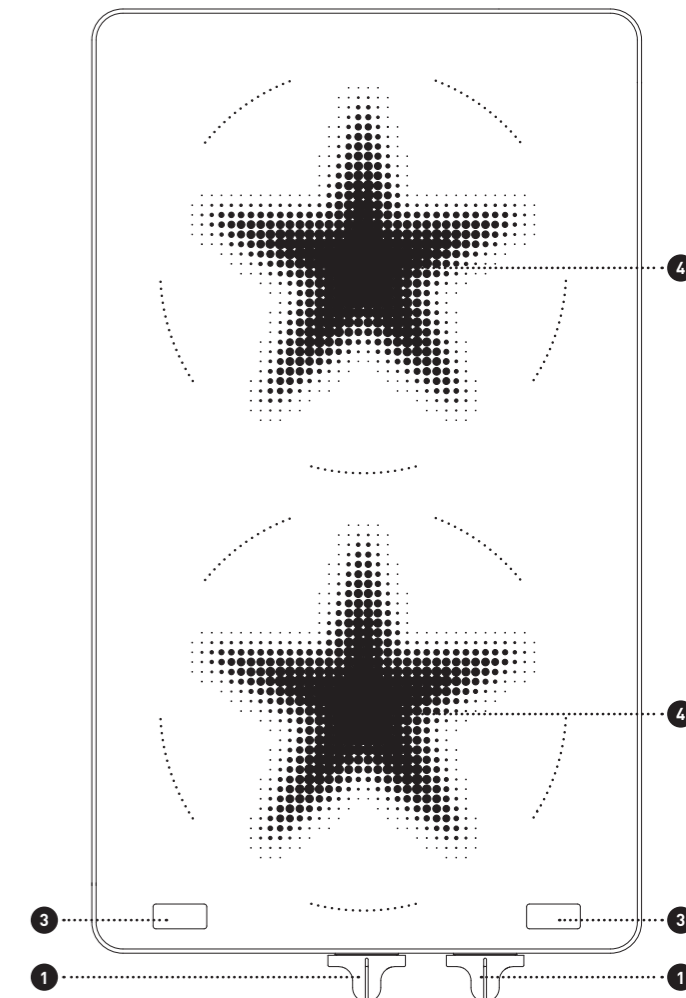
FORMA E DIMENSIONI CORRETTE

I piani di cottura a induzione sono predisposti per determinate dimensioni di pentole e padelle garantendo un funzionamento buono ed efficiente. A volte stoviglie di cottura troppo piccole poggiate su un piano di cottura grande non consentono il riconoscimento automatico e quindi il piano non si accende. Se delle stoviglie di cottura sono troppo grandi non possono assorbire potenza su tutta la superficie del fondo, pertanto impiegano più tempo a scaldarsi e a volte non raggiungono la temperatura desiderata. Le stoviglie di cottura rettangolari e ovali si possono scaldare senza problemi sugli appositi piani di cottura. Se si scaldano su piani di cottura rotondi e troppo piccoli il fondo si scalda in maniera irregolare.

STOVIGLIE DI COTTURA



- 1** Drehschalter
Rotary switch
Bouton rotatif
Manopola
- 2** Statusanzeige
Status indicator
Indicateur d'état
Indicatore di stato
- 3** Display
Display
Afficheur
Display
- 4** Kochfeld
Hob
Plaque de cuisson
Piano di cottura
- 5** Filter
Filter
Filtre
Filtro



INDUCTION COOKING SUITES FOR PROFESSIONALS

As individual as you are. Freedom and flexibility in the kitchen.

Your customised MENU SYSTEM induction cooking suite gives you just that. Everything fits, is ergonomic and still elegant. That is the **fine art of cooking**.

New: MENU SYSTEM app for your iPad.



Search term: menusystem

Three leading cooking suites – the choice is yours.



NetComfort

Innovative, networked



Premium

Track-proven, first class



Worker

Compact, robust

CONSISTENTLY IMPRESSIVE

As a market leader, MENU SYSTEM stands for guaranteed quality, a strong sense of innovation plus reliability without compromise, all «Made in Switzerland». SINA impresses:

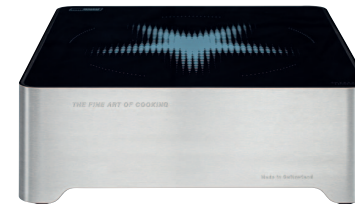
With its technology

You won't find anything like the induction technology developed and patented by MENU SYSTEM anywhere else in the world:

- Maximum power density
- **SLIDECONTROL** – for smooth control
- Award-winning control technology
- Cooking power can be controlled by sliding pans
- Automatic pan type recognition
- Integrated cookware protection system

With its effective and attractive design

For successful visible cooking that impresses the clientele, you need more than just culinary expertise. You have to have a passion for the product, be able to communicate effectively with your clientele and convey emotions, and have credibility.



SINA is the perfect choice for effective visible cooking. SINA One, SINA Twin and SINA Wok are the only appliances in their class that feature an aesthetically designed back. They are elegant from every angle – and especially from the perspective of your guests – which makes them the ideal choice when cooking for an audience.

SINA – Quality at its best.

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222 | CH-9014 St. Gallen
T +41 71 272 51 00 | F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch | www.menusystem.ch

