



SNACK

VETROCERAMICA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

CERAN-KOCHFLÄCHEN UND-HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

**DE – AT – IT
BE – LU – CH**

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOKERS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

CUISINIÈRES AVEC PLAQUES INFRAROUGE

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

**FR – BE – LU
CH**

COCINAS VITROCERÁMICA

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

KERAMISCHE FORNUIZEN

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

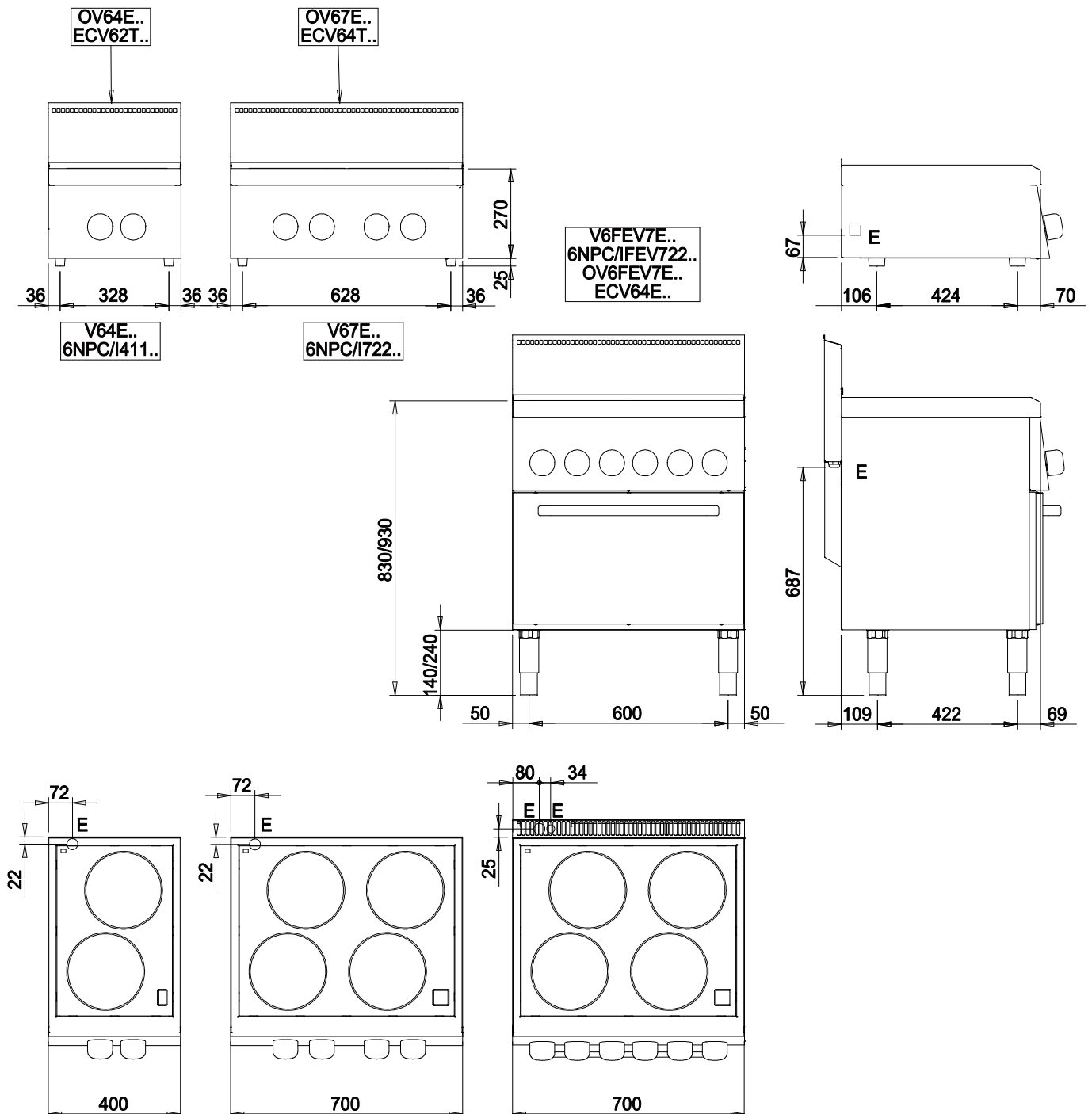
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies



DOC.NO **CR0930011**
EDITION **001 1829**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T4








Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Hz	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen kW	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht kg
V64E	ECV62T	OV64E	6NPC/1411	400	380-415	3+N	50-60	4,3	5 G 1,5	17
V64EP	ECV62TP	OV64EP	6NPC/1411P	400	220-240	3	50-60	4,3	4 G 2,5	
					220-240	1+N	50-60	4,3	3 G 2,5	
					380-415	3+N	50-60	5	5 G 1,5	
					220-240	3	50-60	5	4 G 2,5	19
					220-240	1+N	50-60	5	3 G 2,5	
V67E	ECV64T	OV67E	6NPC/1722	700	380-415	3+N	50-60	8	5 G 1,5	24
					220-240	3	50-60	8	4 G 2,5	
					220-240	1+N	50-60	8	3 G 6	
V67EP	ECV64TP	OV67EP	6NPC/1722P	700	380-415	3+N	50-60	10	5 G 2,5	26
					220-240	3	50-60	10	4 G 4	
V6FEV7E	ECV64E	OV6FEV7E	6NPC/FEV722	400	380-415	3+N	50-60	12,2	5 G 2,5	66
					220-240	3	50-60	12,2	4 G 6	
V6FEV7EP	ECV64EP	OV6FEV7EP	6NPC/FEV722P	400	380-415	3+N	50-60	14,2	5 G 2,5	68
					220-240	3	50-60	14,2	4 G 6	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	4
RISCHI RESIDUI.....	5
INFORMAZIONI GENERALI	6
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	6
2 AVVERTENZE GENERALI	6
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	6
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	6
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	6
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	7
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	7
FORNO ELETTRICO	7
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	7
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE	7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	7
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	7
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	7
7 MOVIMENTAZIONE.....	7
8 DISIMBALLO.....	7
9 POSIZIONAMENTO.....	7
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	8
11 COLLEGAMENTI.....	8
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	8
13 MESSA IN SERVIZIO	8
ISTRUZIONI PER L'USO	8
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	8
USO DEL VETROCERAMICA.....	9
14 PERIODI DI INUTILIZZO	10
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	10
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	10
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	10
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	10
MESSA IN SERVIZIO.....	10
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	11
PIANO IN VETROCERAMICA.....	11
FORNO ELETTRICO	11
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	11
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	11
PIANO IN VETROCERAMICA.....	11
FORNO ELETTRICO	11
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	11
18 COMPONENTI PRINCIPALI	11
PIANO IN VETROCERAMICA.....	11
FORNO ELETTRICO	11

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (*) DPI PREVISTO

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o rotture, la cucina non deve essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o rotture, la cucina non deve essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in confor-

mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- Gli elementi riscaldanti sono dotati di limitatore di temperatura che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica alle resistenze quando la temperatura supera il limite massimo di regolazione.

FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Apparecchiature della serie DROP-IN

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi di installazione.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso dei cavi di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Il cavo non deve essere, in nessun punto, esposto a temperature superiori di oltre 50°C la temperatura ambiente.

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10cm dalle pareti adiacenti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolate termico.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione (forniti a richiesta).

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100°C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consi-

gliato di stipulare un contratto di manutenzione.

- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non

è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

USO DEL VETROCERAMICA

AVVERTENZE D' USO

Attenzione: Utilizzare pentolame con fondo piatto e di diametro adatto alla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve essere pulito, liscio e asciutto per evitare graffi alla superficie del piano di vetroceramica. Non appoggiare fogli di alluminio o recipienti in materiale plastico sulle superfici calde del piano di vetroceramica.

In ogni caso il piano di vetroceramica non deve essere utilizzato come superficie d'appoggio.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando degli elementi radianti ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 - Spento

1 - Temperatura minima di cottura

2...5 - Temperature intermedie di cottura

6 - Temperatura massima di cottura

Accensione

- Ruotare la relativa manopola nella zona di cottura prescelta. **Attenzione:** Una spia luminosa presente sotto la vetroceramica si accende per segnalare quando la temperatura della zona di cottura è superiore a 50°C.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

USO DEL FORNO ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Ventilatore in camera, che consente lo scongelamento (aria a temperatura ambiente) o la cottura dei cibi a convezione forzata (aria calda); (modelli con forno ventilato).

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando (per selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

☉ Riscaldamento cielo (grill) inserito

☐ Riscaldamento suola inserito

☉ Riscaldamento cielo + suola inserito

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.
- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

AVVIAMENTO VENTILAZIONE (versioni con forno ventilato)

L'interruttore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

1 Acceso

0 Spento

Accensione

- Premere l'interruttore nella posizione 1.
- L'interruttore si accende.

Spegnimento

- Premere l'interruttore nella posizione 0.
- L'interruttore si spegne.

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.

- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.
- Pulire il piano di cottura in vetroceramica con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzazione. Non utilizzate spugne abrasive o detergenti abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.
- Se il piano di cottura in vetroceramica a caldo viene in contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero, va pulito immediatamente. Queste sostanze se fondono, possono danneggiare la superficie.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

VENTOLA DEL FORNO ELETTRICO (nelle versioni con forno ventilato)

- Effettuare periodicamente la pulitura della ventola. L'accumulo di grasso eccessivo sulle palette è causa di surriscaldamento del motore, cattiva distribuzione del calore e conseguente cottura non uniforme.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

PIANO IN VETROCERAMICA

L'elemento radiante selezionato non si riscalda

Possibili cause:

- Controllare le valvole fusibili.
- Interruttore generale di alimentazione elettrica non inserito.
- Tensione di alimentazione insufficiente o errato collegamento elettrico dell'apparecchiatura.
- Il regolatore di energia è guasto.
- Elemento difettoso o mal collegato (resistenza interna bruciata).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

FORNO ELETTRICO

L'apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.
- Il ventilatore è guasto. (versione con forno ventilato).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.
- Procedere con delicatezza nella sostituzione degli elementi radianti ponendo particolare attenzione nel maneggiare e riposizionare i particolari.

PIANO IN VETROCERAMICA

Sostituzione degli elementi radianti

- Togliere il fondo dell'apparecchiatura.
- Sostituire il componente guasto.

Sostituzione del regolatore di energia

- Togliere il fondo dell'apparecchiatura.
- Sostituire il componente guasto.

Piano vetroceramica

- In caso di rottura del piano di appoggio in vetroceramica, si consiglia di farlo sostituire presso la ns Azienda.

FORNO ELETTRICO

Sostituzione della resistenza

- Operare all'interno della camera del forno e da dietro la cucina. Scollegare la resistenza e svitare le viti delle flangie.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione ventola forno (nelle versioni con forno ventilato)

- Rimuovere le griglie, i reggigriglia interni e lo scudo di protezione della ventola.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)

- Rimuovere lo scudo di protezione della ventola.
- Togliere il pannello posteriore dell'apparecchiatura.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

- Sfilare la manopola.
- Smontare il pannello frontale.
- Scollegare il componente dal cablaggio.
- Sfilare il bulbo dalla squadretta di supporto collocata all'interno della camera forno (termostato).

Sostituzione della guarnizione porta.

- Staccarle (sono inserite ad incastro sulle estremità).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

PIANO IN VETROCERAMICA

- Piano in vetroceramica.
- Lampada spia.
- Elementi radianti
- Regolatore di energia








FORNO ELETTRICO

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia.
- Motore ventilatore forno (nelle versioni con forno ventilato)
- Guarnizione porta

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	2
RESTRISIKEN.....	3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	4
1 GERÄTEDATEN	4
2 ALLGEMEINE HINWEISE	4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	4
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	4
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	4
REINIGUNGSHINWEISE	5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	5
ELEKTROOFEN.....	5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
5 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	5
7 HANDLING.....	5
8 AUSPACKEN	5
9 AUFSTELLUNG	5
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	6
13 INBETRIEBNAHME	6
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	6
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	6
GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS.....	7
14 STILLSTANDZEITEN.....	8
REINIGUNGSANLEITUNGEN	8
REINIGUNGSHINWEISE	8
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	8
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	8
INBETRIEBNAHME.....	8
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	8
GLASKERAMIKFELD.....	8
ELEKTROOFEN.....	8
16 ERSATZ VON BAUTEILEN	9
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	9
GLASKERAMIKFELD.....	9
ELEKTROOFEN.....	9
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	9
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	9
GLASKERAMIKFELD.....	9
ELEKTROOFEN.....	9

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

 PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR“).

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Herd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen

und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Herd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

- Die Heizelemente sind durch einen Temperaturbegrenzer geschützt, der die Stromversorgung bei Überhitzung unterbricht.

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss die Rückstelltaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

Gerät der DROP-IN-Serie

- Führen Sie die Installation strikt nach den Vorgaben der Installationspläne aus.
- Führen Sie die Installation ausschließlich auf Metallmöbeln aus (kein Holz und/oder andere brennbare Materialien).
- Achten Sie beim Verlegen der Versorgungskabel darauf, dass der Kabelverlauf frei von Kanten und/oder scharfen Graten ist. Das Kabel darf an keinem Punkt Temperaturen ausgesetzt sein, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

9 AUFSTELLUNG

- Sie finden die Gesamtabmessungen des Geräts und die Lage der Anschlüsse auf dem Installationsdiagramm im Anfangsteil dieses Handbuchs.

- Das Gerät kann einzeln oder in Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie aufgestellt werden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch im Freien.
- Das Gerät muss mindestens 10 cm entfernt von umliegenden Wänden aufgestellt werden. Falls die Wände aus nicht brennbarem Material bestehen oder Hitze-isoliert sind, kann dieser Abstand verringert werden.

GERÄTEMONTAGE MIT SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

GERÄTEZEILE

- Reihen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Verbinden Sie die Geräte mit den speziellen Verbindungsabdeckungen, die auf Anfrage erhältlich sind


10 WRASENABZUGSSYSTEM

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ


Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätes.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Das Wasserablaufsystem muss aus Materialien bestehen, die Temperaturen von 100 °C gut ertragen können. Die Geräteunterseite darf keinesfalls Dampf ausgesetzt werden, der durch den Ablauf von heißem Wasser entsteht.

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR**.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden und für die Kochzone geeignetem Durchmesser. Der Boden der Töpfe muss sauber, glatt und trocken sein, damit die Glaskeramikfläche nicht verkratzt. Keine Alufolien oder Kunststoffbehälter auf die heißen Oberflächen des Glaskeramik-Kochfelds legen.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage benutzt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Die Schaltknebel der Induktionselemente hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 - Aus
- 1 - Gartemperatur minimum
- 2...5 - Zwischentemperaturen
- 6 - Gartemperatur maximum

Einschalten

- Drehen Sie den entsprechenden Bedienknebel auf die Stellung der gewünschten Kochzone. **ACHTUNG:** Eine Kontrolllampe behandeln und wieder einbauen leuchtet auf, um anzuzeigen, wenn die Temperatur der Kochzone 50°C übersteigt.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS




BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Lüferrad in der Garkammer der die Auftauung gefrorener Lebensmittel (Luftumwälzung bei Raumtemperatur) sowie das Garen mit forcierter Heißluft ermöglicht; (mod. Umluftbackofen).

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
-  Oberhitze (Grill) eingeschaltet
-  Unterhitze eingeschaltet
-  Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 110 Mindesttemperatur
- 280 Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

EINSCHALTEN DES LÜFTERS (Ausführungen mit Umluftofen)

Der Schalter hat folgende Betriebsstellungen:

- 1 Ein
- 0 Aus

Einschalten

- Den Schalter in die Position 1 drücken.
- Der Schalter leuchtet auf.

Ausschalten

- Den Schalter in die Position 0 drücken.
- Der Schalter erlischt.

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
- Das Glaskeramikfeld regelmäßig reinigen, nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden. Keine scharfen chemischen Produkte verwenden, wie z.B. Backofensprays, Fleckentferner, aber auch Bad- oder Allzweckreiniger.
- Wenn das aufgeheizte Glaskeramikfeld in Kontakt mit Plastik, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltigen Lebensmitteln kommt, muss es sofort gereinigt werden. Diese Substanzen können beim Schmelzen die Oberfläche beschädigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schlichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

Reinigung des Lüfferrades (mod. Umluftbackofen)

- Das Lüfferrad muß regelmäßig gesäubert werden. Die Fettablagerung an den Flügeln verursacht Überhitzung des Motors, schlechte Verteilung der Hitze und dadurch ungleichmäßiges Garen.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GLASKERAMIKFELD

Das gewählte Induktionselement erhitzt sich nicht

Mögliche Ursachen:

- Die Sicherungen kontrollieren.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung ist nicht eingeschaltet.
- Unzureichende Versorgungsspannung oder falscher elektrischer Anschluss des Geräts.
- Der Energieregler ist defekt.
- Element defekt oder falsch angeschlossen (interner Heizwiderstand durchgebrannt).

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.
- Der Lüfferrad ist defekt. (mod. Umluftbackofen)

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.
- Beim Ersatz der Heizelemente vorsichtig vorgehen. Die Teile sorgfältig handhaben und wieder einbauen.

GLASKERAMIKFELD

Ersatz der Induktionselemente

- Bauen Sie den Gerätesockel ab.
- Das defekte Teil ersetzen.

Ersatz des Energiereglers

- Bauen Sie den Gerätesockel ab.
- Das defekte Teil ersetzen.

GLASKERAMIKFELD

- Bei Beschädigung des Glaskeramikkochfelds wird empfohlen, dieses beim Hersteller auswechseln zu lassen.

ELEKTROOFEN

Ersatz des Heizelements

- Vom Innern der Ofenkammer und von hinter dem Gerät aus vorgehen. Das Heizelement abhängen und die Schrauben vom Befestigungsflansch lockerschrauben.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Austausch des Ofen-Lüferrads (Ausführungen mit Umluftofen)

- Die Roste, die inneren Rostauflagen und die Schutzabdeckung des Lüferrads abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Motor für Lüferrad (Mod. Umluftbackofen)

- Die Schutzabdeckung des Lüferrads abnehmen.
- Die Geräterückwand entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

- Den Griff abziehen.
- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Bauteil von der Verkabelung trennen.
- Die Kugel aus dem Haltewinkel im Backraum herausziehen (Thermostat).

Ersatz der Türdichtung.

- Die Dichtungen lösen (sie sind an den Enden eingedrückt).

- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GLASKERAMIKFELD

- Glaskeramikkochfeld.
- Kontrolllampe.
- Induktionselemente
- Energieregler








ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.
- Ofenlüfter-Motor (Ausführungen mit Umluftofen)
- Türdichtung

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	2
RESIDUAL RISKS.....	3
GENERAL INFORMATION.....	4
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS.....	4
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	4
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	4
REMINDERS FOR THE USER.....	4
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	4
REMINDERS FOR CLEANING.....	4
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	5
ELECTRIC OVEN.....	5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	5
5 RISKS DUE TO NOISE.....	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	5
7 HANDLING.....	5
8 UNPACKING.....	5
9 POSITIONING.....	5
10 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	5
11 CONNECTIONS.....	5
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	6
13 COMMISSIONING.....	6
INSTRUCTIONS FOR USE.....	6
REMINDERS FOR THE USER.....	6
USING THE GLASS CERAMIC HOB.....	7
14 PROLONGED DISUSE.....	7
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	8
REMINDERS FOR CLEANING.....	8
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	8
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	8
COMMISSIONING.....	8
15 TROUBLESHOOTING.....	8
GLASS CERAMIC HOB.....	8
ELECTRIC OVEN.....	8
16 REPLACING COMPONENTS.....	8
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.....	8
GLASS CERAMIC HOB.....	8
ELECTRIC OVEN.....	9
17 CLEANING THE INTERIOR.....	9
18 MAIN COMPONENTS.....	9
GLASS CERAMIC HOB.....	9
ELECTRIC OVEN.....	9

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Under no circumstances should the cooker be switched on if the glass ceramic hob is cracked or broken. This could be dangerous.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Under no circumstances should the cooker be switched on if the glass ceramic hob is cracked or broken. This could be dangerous.
- Close doors and drawers after use.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking well surfaces and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.

- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

- The heating units are equipped with a temperature regulator which cuts off the electric main supply to the heating elements when the temperature exceeds the maximum limit.

ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

Appliances in the DROP-IN series

- Rigorously adhere to the indications in installation diagram when installing the appliance.
- Only install the appliance on metal furniture (not on furniture made of wood and/or other materials).
- Take care when routing power supply cables: avoid sharp or rough edges. The cable must not be exposed at any point to temperatures that are more than 50°C over the ambient temperature.

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special union joint coverings supplied upon request


10 FUMES EXHAUST SYSTEM

11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE GLASS CERAMIC HOB

REMINDERS FOR USE

Important: Use flat-bottomed pots and pans having a diameter that is suitable for the cooking zone. The bottom of pots and pans must be clean, smooth and dry in order to avoid scratching the surface of the glass ceramic hob. Do not place aluminium foil or plastic containers on the hot surface of the glass ceramic hob.

In any case, the glass ceramic hob must not be used as rest surface.

SWITCHING ON AND OFF

The radiant hotplate control knob has the following positions :

- 0 - Off
- 1 - Minimum temperature
- 2...5 - Intermediate temperatures
- 6 - Maximum temperature

Switching on

- Turn the knob for the corresponding cooking zone to the desired setting. **Important:** The indicator light underneath the cooking hob turns on when the temperature of the cooking zone is above 50°C.

Switching off

- Turn the knob to position " 0 ".

USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE




- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.

- Do not leave the door even partially open during use.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Fan in cooking chamber which allows defrosting with air at ambient temperature, as well as forced convection cooking (hot air); (mod. ventilated oven).

SWITCHING ON AND OFF

The electric oven is controlled by two knobs (for selecting the type of heating and the cooking temperature). A yellow indicator light indicates operation of the heating elements.

The control knob has the following positions:

- 0 Off
-  Top element (grill) on
-  Bottom element on
-  Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 110 Minimum temperature
- 280 Maximum temperature

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.
- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position " 0 ".

FAN START (versions with fan oven)

The switch has the following positions:

- 1 On
- 0 Off

Switching on

- Press to the switch to 1.
- The switch lights up.

Switching off

- Press to the switch to 0.
- The switch turns off.

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking well surfaces and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Clean the ceramic glass hob regularly, preferably after each use. Do not use abrasive sponges or abrasive detergents. Also avoid aggressive chemical products, such as oven cleaning sprays, stain removers, and also bathroom or universal cleaners.
- If the hot ceramic glass hob comes into contact with plastic, aluminum foil, sugar or sugary foods, it must be cleaned at once. If these substances melt, they can damage the surface.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

Cleaning fan (mod.ventilated oven)

The fan should be cleaned regularly. Excessive grease deposited on the blades may cause the motor to overheat, thereby preventing correct distribution of heat and uniform cooking.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GLASS CERAMIC HOB

The radiant hotplate does not heat

Possible causes:

- Check the fuses.
- Power supply main switch disconnected.
- Insufficient voltage or incorrect electric connection of the appliance.
- Defective energy regulator.
- Element defective or not properly connected (burnt internal heating element).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.
- Defective fan. (mod. ventilated oven).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.
- When replacing the radiant hotplates, handle and re-assemble parts with the utmost care.

GLASS CERAMIC HOB

Replacing the radiant hotplates

- Remove the bottom of the appliance.
- Replace the faulty component.

Replacing the energy regulator

- Remove the bottom of the appliance.
- Replace the faulty component.

Glass ceramic hob

- In the event the glass ceramic hob is broken, contact our company to have it replaced.

ELECTRIC OVEN

Replacing the heating element

- Working inside the oven chamber and from behind of the appliance, disconnect the heating element and remove the screw from the flanges.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the oven fan (in versions with fan oven)

- Remove the grilles, inner grille supports and fan shield.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the fan motor (mod.ventilated oven)

- Remove the fan shield.
- Remove the rear panel of the appliance.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature thermostat, the control knob, the indicator lamp and the safety thermostat

- Remove the control knob.
- Remove the front panel.
- Disconnect the component from the wiring.
- Remove the bulb from the support bracket on the inside of the oven chamber (thermostat).

Replacing the door seal.

- Remove the seals (fitted in place around the edges).
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

GLASS CERAMIC HOB

- Glass ceramic hob.
- Indicator light.
- Radiant hotplates
- Energy regulator








ELECTRIC OVEN

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.
- Oven fan motor (in versions with fan oven)
- Door seal

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS	2
RISQUES RÉSIDUELS	3
INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	4
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	5
FOUR ÉLECTRIQUE	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	5
7 MANUTENTION.....	5
8 DÉBALLAGE.....	5
9 MISE EN PLACE.....	5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	6
11 RACCORDEMENTS	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	6
13 MISE EN SERVICE.....	6
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	6
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	6
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	7
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	8
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	8
MISE EN SERVICE	8
15 RÉOLUTION DES PANNES.....	9
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	9
FOUR ÉLECTRIQUE	9
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES	9
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	9
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	9
FOUR ÉLECTRIQUE	9
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	9
18 PIÈCES PRINCIPALES	9
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	9
FOUR ÉLECTRIQUE	9

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière ne doit pas être mise en service. Elle deviendrait dangereuse.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vi-

gueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière ne doit pas être mise en service. Elle deviendrait dangereuse.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.

- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

- Les éléments radiants sont équipés d'un limiteur de température qui intervient en coupant l'alimentation électrique des résistances quand la température dépasse la limite maximum déréglage.

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat. Cette opération ne peut être exécutée que par un technicien qualifié et agréé.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux éocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

Appareils de la série DROP-IN

- Exécuter l'installation en respectant scrupuleusement les schémas du fabricant.
- Installer l'appareil exclusivement sur un meuble métallique (pas de bois ni d'autres matériaux combustibles).
- Vérifier soigneusement le parcours des câbles d'alimentation : leur passage ne doit pas comporter d'arêtes ni de parties coupantes. Le câble ne doit être à aucun moment exposé à une température supérieure de plus de 50° C à la température ambiante.

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions générales de l'appareil et la position des branchements sont précisées sur le schéma d'installation au début de ce Manuel.

- L'appareil peut être installé soit individuellement, soit en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme de produits.
- L'appareil n'est pas conçu pour une installation intégrée.
- Placer l'appareil à au moins 10 cm des murs adjacents. Cette distance peut être réduite en présence de murs non combustibles ou calorifugés.

MONTAGE DE L'APPAREIL SANS SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Réunir les appareils à l'aide d'un raccord-union disponible sur demande.

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.


Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Le système d'évacuation de l'eau doit être composé de matériaux résistant à des températures de 100 °C. La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être soumise à de la vapeur produite par l'évacuation d'eau chaude.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas

être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

AVERTISSEMENT

Attention ! Utiliser des casseroles à fond plat et de diamètre approprié à la zone de cuisson. Le fond des casseroles doit être propre, lisse et sec pour éviter les éraflures de la surface de la table de cuisson vitrocéramique. Ne pas poser de papier d'aluminium ou des récipients en plastique sur les surfaces chaudes de la table de cuisson vitrocéramique.

Dans tous les cas, la table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme surface d'appui.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande des éléments radiants a les positions d'utilisation suivantes :

- 0 - Eteint
- 1 - Température mini
- 2...5 - Températures intermédiaires
- 6 - Température maxi

Allumage

- Tourner la manette relative à la zone de cuisson choisie. **Attention** : Un voyant lumineux présent sur le plan de cuisson en vitrocéramique s'allume pour signaler lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 50°C.

Extinction

- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Ventilateur dans la chambre permettant ladécongélation (air à température ambiante) ou la cuisson des aliments par convection forcée (air chaude); (mod.four aéré).

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

- 0 Éteint
- ☉ Chauffage de la voûte (gril) allumé
- ☐ Chauffage de la sole allumé
- ☉☐ Chauffage voûte + sole allumé

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

DÉMARRAGE VENTILATION (modèles avec four ventilé)

L'interrupteur a les positions d'utilisation suivantes :

1 Allumé

0 Éteint

Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur dans la position 1.
- L'interrupteur s'allume.

Extinction

- Appuyer sur l'interrupteur dans la position 0.
- L'interrupteur s'éteint.

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.

- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement le plan de cuisson en vitrocéramique, si possible après chaque utilisation. Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs. Éviter également les produits chimiques agressifs tels que les sprays de nettoyage des fours, les produits anti-taches, ainsi que les nettoyeurs pour salles de bains ou les nettoyeurs universels.
- Si le plan de cuisson vitrocéramique chaude entre en contact avec du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre, il faut le nettoyer immédiatement. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la surface.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

Nettoyage du ventilateur (mod. four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur. L'accumulation excessive de graisse sur les pales cause la surchauffe du moteur, une mauvaise distribution de la chaleur et par conséquent une cuisson non uniforme.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION » et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

15 RÉOLUTION DES PANNES

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

L'élément radiant sélectionné ne chauffe pas

Causes possibles :

- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.
- Élément défectueux ou mal relié (résistance interne brûlée)..

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.
- Le ventilateur est défectueux.(mod. four aéré).

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.
- Remplacer les éléments radiants avec délicatesse et une attention particulière lors de la manipulation et du repositionnement des pièces.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Remplacement des éléments radiants

- Retirer le socle de l'appareil.
- Remplacer la pièce en panne.

Remplacement du régulateur d'énergie

- Retirer le socle de l'appareil.
- Remplacer la pièce en panne.

Table de cuisson vitrocéramique

- En cas de rupture du plan d'appui vitrocéramique, il est conseillé de le faire remplacer par notre société.

FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance.

- Procédez par l'intérieur de la chambre du four. Débranchez la résistance et dévissez les vis sur les brides
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du ventilateur du four (dans les versions avec four ventilé)

- Retirer les grilles, les supports de grilles et la protection du ventilateur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du moteur du ventilateur (Mod. four aéré)

- Retirer la protection du ventilateur.
- Enlever le panneau arrière de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

- Sortir la manette.
- Démonter le panneau avant
- Déconnecter le composant du câblage.
- Dégager le bulbe de l'équerre de support se trouvant à l'intérieur de la cellule du four (thermostat).

Remplacement du joint de la porte.

- Le détacher (il est encastré sur les extrémités).
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Table de cuisson vitrocéramique.
- Voyant.
- Éléments radiants
- Régulateur d'énergie


FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.
- Moteur ventilateur four (dans les versions avec four ventilé)
- Joint de la porte

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.....	2
RIESGOS RESIDUALES	3
INFORMACIÓN GENERAL.....	4
1 DATOS DEL EQUIPO	4
2 ADVERTENCIAS GENERALES	4
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	4
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
HORNO ELÉCTRICO.....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	5
7 DESPLAZAMIENTO	5
8 DESEMBALAJE	5
9 EMPLAZAMIENTO	5
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	6
13 PUESTA EN SERVICIO	6
INSTRUCCIONES DE USO.....	6
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	6
USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA.....	7
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	8
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	8
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	8
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	8
PUESTA EN SERVICIO	8
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	8
PLACA DE VITROCERÁMICA.....	8
HORNO ELÉCTRICO.....	9
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	9
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	9
PLACA DE VITROCERÁMICA.....	9
HORNO ELÉCTRICO.....	9
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	9
18 COMPONENTES PRINCIPALES	9
PLACA DE VITROCERÁMICA.....	9
HORNO ELÉCTRICO.....	9

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar la cocina si la placa de vitrocerámica tiene alguna fisura o rotura. El uso sería peligroso.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar la cocina si la placa de vitrocerámica tiene alguna fisura o rotura. El uso sería peligroso.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

- Los elementos radiantes están dotados de un dispositivo limitador que interrumpe la alimentación eléctrica a las resistencias cuando la temperatura excede el límite máximo fijado.

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Aparatos de las series DROP-IN

- Realizar la instalación siguiendo estrictamente los esquemas de instalación.
- Realizar la instalación sólo sobre muebles metálicos (no de madera u otros materiales combustibles).
- Prestar atención al recorrido de los cables de alimentación: no deben tocar aristas ni bordes filosos. El cable no debe quedar en ningún punto expuesto a temperaturas que superen la temperatura ambiente en más de 50°C.

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones totales del aparato y la posición de las conexiones figuran en el diagrama de instalación situado al principio de este manual.
- El aparato puede instalarse individualmente o en combinación con otros aparatos de la misma gama de productos.
- El aparato no es adecuado para instalación integrada.
- Coloque el aparato a una distancia mínima de 10 cm de las paredes adyacentes. Esta distancia puede reducirse en presencia de paredes no combustibles o con aislamiento térmico.

MONTAJE DEL APARATO CON BASE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Una los aparatos con los recubrimientos especiales para uniones que se suministran bajo pedido

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.

- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separables.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

El sistema de desagüe de agua facilitado debe ser de materiales resistentes a temperaturas de 100 °C. La parte inferior del aparato no debe estar expuesta al vapor generado por el desagüe de agua caliente.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA

ADVERTENCIAS DE USO

Atención: Utilizar ollas de fondo plano y con diámetro adecuado a la zona de cocción. El fondo de las ollas debe estar limpio, liso y seco para evitar que se raye la vitrocerámica. No apoyar

papel de aluminio ni recipientes de plástico en las superficies calientes de la placa de vitrocerámica.

No utilizar en ningún caso la placa de vitrocerámica como superficie de apoyo.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando de los elementos radiantes tiene las siguientes posiciones:

- 0 - Apagado
- 1 - Temperatura mínima
- 2...5 - Temperaturas intermedias
- 6 - Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando a la posición correspondiente a la zona de cocción elegida. **Atención:** Cuando la temperatura en la zona de cocción es superior a 50 °C, se enciende un testigo del tablero situado bajo la encimera de vitrocerámica.

Apagado

- Girar el mando del selector a la posición "0".

USO DEL HORNO ELÉCTRICO




ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Ventilador en la cámara, que efectúa la descongelación (aire a temperatura ambiente) o la cocción de los alimentos a convección forzada (aire caliente); (mod. horno ventilado).

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
-  Calentamiento del techo (grill) activado
-  Calentamiento del suelo activado
-  Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
- 110 Temperatura mínima
- 280 Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del selector a la posición elegida.
- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- Girar el mando del selector a la posición "0".

PUESTA EN MARCHA DE LA VENTILACIÓN (versiones con horno ventilado)

El interruptor tiene las siguientes posiciones de uso:

1 Encendido

0 Apagado

Encendido

- Presionar el interruptor en la posición 1.
- El interruptor se enciende.

Apagado

- Presionar el interruptor en la posición 0.
- El interruptor se apaga.

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- Limpiar la placa de cocción de vitrocerámica con regularidad, en lo posible después de cada uso. No utilizar esponjas abrasivas ni detergentes abrasivos. Evitar los productos químicos agresivos, por ejemplo el spray para la limpieza del horno, los quitamanchas, los detergentes para baño o de tipo universal.
- Si la placa de cocción de vitrocerámica caliente entra en contacto con plástico, películas de aluminio, azúcar o alimentos

con azúcar, limpiarla de inmediato. Estas sustancias se funden y pueden dañar la superficie.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

Limpieza del ventilador del horno eléctrico (mod.horno ventilado)

- Efectuar periódicamente la limpieza del ventilador. La acumulación de grasa excesiva sobre las aletas, causa el sobrecalentamiento del motor, mala distribución del calor y cocción no uniforme.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE VITROCERÁMICA

El elemento radiante elegido no se calienta.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El regulador de energía está averiado.

- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

HORNO ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.
- El ventilador está averiado. (mod.horno ventilado)

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.
- Al sustituir los elementos radiantes, proceder con mucha delicadeza y prestar especial atención al manipular y montar los nuevos componentes.

PLACA DE VITROCERÁMICA

Sustitución de los elementos radiantes

- Retire la parte inferior del aparato.
- Sustituir el componente averiado.

Sustitución de regulador de energía

- Retire la parte inferior del aparato.
- Sustituir el componente averiado.

Placa de vitrocerámica

- Si se rompe la placa de apoyo de vitrocerámica, se aconseja hacerla sustituir en fábrica.

HORNO ELÉCTRICO

Sustitución de la resistencia

- Trabajar desde el interior de la cámara del horno y detrás de la cocina. Desconectar la resistencia quitando los tornillos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)

- Sacar las rejillas, los soportes internos y el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del motor ventilador (mod.horno ventilado)

- Sacar el escudo de protección del ventilador.
- Desmontar el panel posterior del equipo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de termostato de trabajo, selector, testigo y termostato de seguridad

- Extraer el mando.
- Desmontar el panel frontal.
- Desconectar el componente del cableado.
- Extraer el bulbo de la escuadra de soporte situada en el interior de la cámara del horno (termostato).

Sustitución de la junta de la puerta

- Desprender las juntas, que están enganchadas por los extremos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

PLACA DE VITROCERÁMICA

- Placa de vitrocerámica.
- Testigo.
- Elementos radiantes
- Regulador de energía






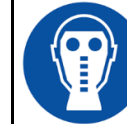

HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.
- Motor del ventilador del horno (en las versiones con horno ventilado)
- Junta de la porta


PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	2
OVERBLIJVENDE RISICO'S	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	4
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	5
ELEKTRISCHE OVEN	5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	5
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	5
7 VERPLAATSEN	5
8 UITPAKKEN	6
9 PLAATSING	6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11 AANSLUITINGEN	6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	6
13 INBEDRIJFSTELLING	6
GEBRUIKSAANWIJZING.....	6
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	6
GEBRUIK VAN GLASKERAMIEK.....	7
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	8
REINIGINGSINSTRUCTIES	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	8
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	8
INBEDRIJFSTELLING.....	9
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	9
GLASKERAMIEKPLAAT	9
ELEKTRISCHE OVEN	9
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	9
GLASKERAMIEKPLAAT	9
ELEKTRISCHE OVEN	9
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	10
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	10
GLASKERAMIEKPLAAT	10
ELEKTRISCHE OVEN	10

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

 X (*) VEREISTE PBM'S

 BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

 NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglippen of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Als de glaskeramiekplaat gebarsten of kapot is, mag de kookplaat niet in werking worden gesteld. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalifi-

ceerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Als de glaskeramiekplaat gebarsten of kapot is, mag de kookplaat niet in werking worden gesteld. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Sluit deuren en laden na gebruik.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

- De stralingselementen zijn voorzien van een temperatuurbegrenzer, die ingrijpt door de elektrische voeding naar de weerstanden te onderbreken wanneer de temperatuur de ingestelde maximumgrens overschrijdt.

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Het apparaat kan weer in werking worden gesteld door de herstelknop van de thermostaat in te drukken. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemisies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

Apparaten in de DROP-IN serie

- Voer de installatie strikt volgens de voorschriften in de installatieschema's uit.
- Voer de installatie alleen op metalen keukenmeubels uit (geen hout en/of andere brandbare materialen).
- Let op de route van de voedingskabels: de doorvoeren mogen geen scherpe randen en/of bramen hebben. De kabel mag op geen enkele plek worden blootgesteld aan temperaturen die de omgevingstemperatuur met meer dan 50°C overschrijden.

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen UNI 8723 en D.M. nr. 74 d.d. 12.04.1996.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De totale afmetingen van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden gegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten uit de dezelfde productenreeks worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm tot aangrenzende wanden. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden niet brandbaar zijn of een hitte-isolatie hebben.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP DE BASIS

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met speciale naadafdekkingen die op aanvraag worden geleverd

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.


Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:


LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwataeraanleiding: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

Het waterafvoersysteem moet zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet blootstaan aan stoom die wordt veroorzaakt bij de afvoer van heet water.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over

- de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
 - De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
 - Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
 - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
 - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
 - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
 - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
 - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
 - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
 - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
 - Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
 - Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.

- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

GEBRUIK VAN GLASKERAMIEK

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Let op: Gebruik uitsluitend pannen met een platte bodem en een diameter die geschikt is voor de kookzone. De onderkant van de pannen moet schoon, glad en droog zijn, om krassen in het oppervlak van de glaskeramiekplaat te vermijden. Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de warme oppervlakken van de glaskeramiekplaat.

De glaskeramiekplaat mag in geen geval worden gebruikt om voorwerpen op te zetten.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de stralingselementen kan in de volgende standen worden gebruikt:

- 0 - Uit
- 1 - Laagste stand
- 2...5 - Middelste stand
- 6 - Hoogste stand

Aanzetten

- Draai de knop in de gewenste kookzone om. **Let op:** Er gaat een lampje onder de vitrokeramische kookplaat dat aangeeft dat de temperatuur van de kookzone hoger is dan 50°C.

Uitzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.




- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Ventilator in de ovenruimte, waardoor voedselontdooit (lucht op kamertemperatuur) ofgekookt kan worden met gedwongen convectie(warme lucht); (mod. Geventileerde oven).

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verhitte en de bereidings-temperatuur in te stellen). Een geel controlelampje signaleert dat de verwarmingselementen in werking zijn.

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

-  Verhitte bovenste element (gril) ingeschakeld
-  Verhitte onderste element ingeschakeld
-  Verhitte onderste + bovenste element ingeschakeld

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidings-temperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

START VENTILATIE (uitvoeringen met heteluchtoven)

De schakelaar kan in de volgende standen worden gezet:

1 Aan

0 Uit

Aanzetten

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar wordt ingeschakeld.

Uitzetten

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar wordt uitgeschakeld.

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.

- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Maak de kookplaat van glaskeramiek regelmatig schoon, bij voorkeur na ieder gebruik. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen. Gebruik geen agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld sprays voor het reinigen van ovens, vlekverwijderingsproducten, schoonmaakmiddelen voor de badkamer of universele reinigingsmiddelen.
- Als de warme kookplaat van glaskeramiek in aanraking komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat, dient u deze onmiddellijk schoon te maken. Deze stoffen smelten en kunnen het oppervlak beschadigen.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

Reiniging van de rotor van de oven (Geventileerde oven)

- Maak de rotor regelmatig schoon. Wanneer er zich teveel vet op de bladen afzet, wordt de motor oververhit en de warmte slecht verdeeld, waardoor het voedsel niet gelijkmatig gaar wordt.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt

wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GLASKERAMIEKPLAAT

Het geselecteerde stralingselement wordt niet warm

Mogelijke oorzaken:

- Controleer de smeltkleppen.
- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning onvoldoende, of onjuiste elektrische aansluiting van het apparaat.
- De energieregelaar is defect.
- Element defect of slecht aangesloten (interne weerstand doorgebrand).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.
- De van de rotor is defect. (mod.geventileerde oven).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.
- Wees voorzichtig bij het vervangen van de stralingselementen, en bijzonder goed op hij het hanteren en terugplaatsen van de onderdelen.

GLASKERAMIEKPLAAT

Vervanging van de stralingselementen

- Verwijder de bodem van het apparaat.
- Vervang het defecte onderdeel.

Vervanging van de energieregelaar

- Verwijder de bodem van het apparaat.
- Vervang het defecte onderdeel.

Glaskeramiekplaat

- Als de glaskeramiekplaat kapot is, wordt geadviseerd hem bij ons bedrijf te laten vervangen.

ELEKTRISCHE OVEN

Vervanging van het verwarmingselement

- Werk vanuit de binnenkant van de ovenruimte of vanaf de achterkant van het fornuis. Koppel het verwarmingselement los en haal deschroeven op de flenzen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met heteluchtoven)

- Verwijder de roosters, de interne roosterhouders en het beschermerschild van de ventilator.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging de motor van de rotor (mod.Geventileerde oven)

- Verwijder het beschermerschild van de ventilator.
- Verwijder het achterpaneel van het apparaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de thermostaat voor temperatuurregeling, de keuzeschakelaar, het controlelampje en de veiligheidsthermostaat

- Trek de knop weg.
- Demonteer het frontpaneel.
- Maak het onderdeel los van de bedrading.
- Haal de bol weg uit de steunwinkelhoek in de ovenruimte (thermostaat).

Vervanging van de deurafdichting.

- Maak hen los (ze zijn aan vastgeduwd aan de uiteinden).
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GLASKERAMIEKPLAAT

- Glaskeramiekplaat.
- Controlelampje.
- Stralingselementen
- Energieregelaar

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.
- Motor van de ovenventilator (bij de uitvoeringen met hete-luchtoven)
- Deurafdichting