

## SNACK 650

115059

---

### **VETROCERAMICA**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### **CERAN-KOCHFLÄCHEN HERDE**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### **CERAN HOBS RANGES**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### **CUISINIÈRES AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### **COCINAS VITROCERAMICA**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### **VITROKERAMISCHE FORNUIZEN**

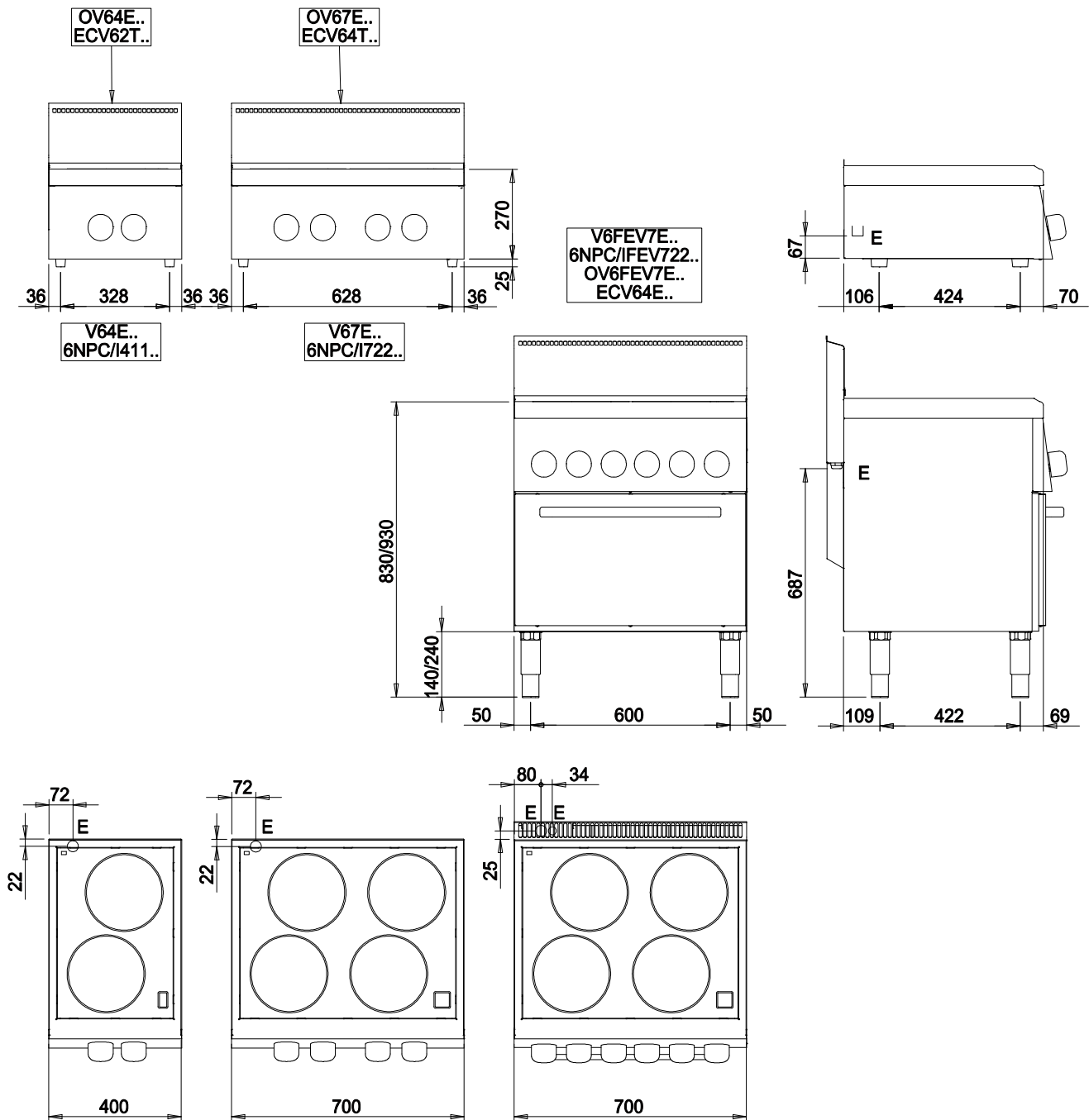
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

---

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

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 apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques 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	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
				mm	V	Nr. No. Nbre N. A. ant.	Hz	kW	-
V64E	ECV62T	OV64E	6NPC/1411	400	400	3+N	50/60	4,3	5 G 1,5
V64EP	ECV62TP	OV64EP	6NPC/1411P	400	230	3	50/60	4,3	4 G 2,5
V67E	ECV64T	OV67E	6NPC/1722	700	230	1+N	50/60	4,3	3 G 2,5
V67EP	ECV64TP	OV67EP	6NPC/1722P	700	400	3+N	50/60	5	5 G 1,5
V6FEV7E	ECV64E	OV6FEV7E	6NPC/1FEV722	400	230	3	50/60	8	4 G 2,5
V6FEV7EP	ECV64EP	OV6FEV7EP	6NPC/1FEV722P	400	230	1+N	50/60	8	3 G 6
					400	3+N	50/60	10	5 G 2,5
					230	3	50/60	10	4 G 4
					400	3+N	50/60	12,2	5 G 2,5
					230	3	50/60	12,2	4 G 6
					400	3+N	50/60	14,2	5 G 2,5
					230	3	50/60	14,2	4 G 6

INFORMAZIONI GENERALI .....	4
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	4
2 AVVERTENZE GENERALI .....	4
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	4
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	4
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	4
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	4
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	4
3.1 FORNO ELETTRICO .....	4
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA .....	5
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE .....	5
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	5
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	5
6 DISIMBALLO .....	5
7 POSIZIONAMENTO .....	5
8 COLLEGAMENTI .....	5
9 MESSA IN SERVIZIO .....	6
ISTRUZIONI PER L' USO .....	6
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	6
10 USO DEL VETROCERAMICA .....	6
12 PERIODI DI INUTILIZZO .....	7
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA .....	7
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	7
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE .....	7
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	7
13 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	7
14 MESSA IN SERVIZIO .....	7
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI .....	7
15.1 PIANO IN VETROCERAMICA .....	7
15.2 FORNO ELETTRICO .....	8
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	8
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	8
16.1 PIANO IN VETROCERAMICA .....	8
16.2 FORNO ELETTRICO .....	8
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	8
18 COMPONENTI PRINCIPALI .....	8
18.1 PIANO IN VETROCERAMICA .....	8
18.2 FORNO ELETTRICO .....	8

## 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 della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 e' 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 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La 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 e' 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, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

### 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.

#### 3.1 FORNO ELETTRICO

##### TERMOSTATO DI SICUREZZA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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 e' necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

## 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### 4.1 IMBALLO

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

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli ( in Polietilene - PE ).
- le reggette ( in Polipropilene - PP ).

### 4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura e' 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.

## ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 e' 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.

### Apparecchi della serie DROP-IN (da incasso)

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi allegati in appendice.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso del cavo di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Inoltre, il cavo, in ogni suo punto, non deve superare di oltre 50°C la temperatura ambiente.

## 5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

## 6 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. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

### 7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

### 7.2 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).

## 8 COLLEGAMENTI

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

### 8.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

### 8.2 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  $\perp$  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  $\nabla$  posto sulla parte esterna del fondo.

### 8.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione e' superiore a quella massima indicata.

- 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.

#### 8.4 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.

### 9 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### 10 USO DEL VETROCERAMICA

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 ".

### 11 USO DEL FORNO ELETTRICO

#### AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è 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



### 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 delle 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.

### 12 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della 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 o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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 puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

## SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

### 13 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

### 14 MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione , l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "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 regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

### 15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

#### 15.1 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 e' guasto.



- Elemento difettoso o mal collegato (resistenza interna bruciata).

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

### **15.2 FORNO ELETTRICO**

#### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

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

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

### **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

#### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire 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.

#### **16.1 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.

#### **16.2 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 estremita').
- 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 all' apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

### **18 COMPONENTI PRINCIPALI**

#### **18.1 PIANO IN VETROCERAMICA**

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

#### **18.2 FORNO ELETTRICO**

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	10
1 GERÄTEDATEN .....	10
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	10
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	10
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	10
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	10
REINIGUNGSHINWEISE .....	10
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	10
3.1 ELEKTROOFEN .....	10
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	11
INSTALLATIONSANLEITUNGEN .....	11
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	11
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	11
6 AUSPACKEN .....	11
7 GERÄTEAUFSTELLUNG .....	11
8 ANSCHLÜSSE.....	11
9 INBETRIEBNAHME .....	12
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	12
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	12
10 GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS .....	12
12 STILLSTANDZEITEN.....	13
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	13
REINIGUNGSHINWEISE .....	13
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	13
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	13
13 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	14
14 INBETRIEBNAHME .....	14
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	14
15.1 GLASKERAMIKFELD .....	14
15.2 ELEKTROOFEN .....	14
16 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	14
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	14
16.1 GLASKERAMIKFELD .....	14
16.2 ELEKTROOFEN .....	14
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	14
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	14
18.1 GLASKERAMIKFELD .....	14
18.2 ELEKTROOFEN .....	14

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN 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 unter dem Markenzeichen und an 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 Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- 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 Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

### 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

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

#### 3.1 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 die Rückstelltaste des Thermostats drücken. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

## **4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

### **4.1 VERPACKUNG**

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

### **4.2 GERÄT**

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

## **INSTALLATIONSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### **Geräte der Serie DROP-IN (Einbaugeräte)**

- Die Installation muß rigoros gemäß der in der Anlage beigelegten Schaltpläne erfolgen. Ausschließlich an Metallmöbeln installieren (nicht aus Holz und/oder anderen brennbaren Materialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten: die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf das Kabel auf seiner gesamten Länge die Raumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

## **5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.

- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

## **6 AUSPACKEN**

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

## **7 GERÄTEAUFSTELLUNG**

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

### **7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### **7.2 GERÄTEZEILE**

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden

## **8 ANSCHLÜSSE**

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.


### **8.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ**


Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

## 8.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter 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 Gerätebodens.

## 8.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- 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.

## 8.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

## 9 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

### GEBRAUCHSANLEITUNGEN

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- 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 Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

## 10 GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

**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".

## 11 GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

### GEBRAUCHSHINWEISE

- 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.
- Lüfterrad in der Garkammer der die Auftauung gefrorener Lebensmittel (Luftumwälzung bei Raumtemperatur) sowie das Garen mit forcierter Heißluft ermöglicht; ( mod. Gelüfteten ofens).


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

#### Ingangsetzen des Lüfterrades ( mod. Gelüfteten ofens)

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.

### 12 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.

- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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.**

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

### MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reinigungsmittel ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

### Reinigung des Lüfterrades (mod. Gelüfteten ofens)

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

## WARTUNGSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.



- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### **13 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

### **14 INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

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**

#### **15.1 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.

#### **15.2 ELEKTROOFEN**

##### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.
- Der Lüfterrad ist defekt. ( mod. Gelüfteten ofens)

##### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

### **16 ERSATZ VON BAUTEILEN**

#### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.**

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.
- Beim Ersatz der Induktionselemente vorsichtig vorgehen. Die Teile sorgfältig handhaben und wieder einbauen.

### **16.1 GLASKERAMIKFELD**

#### **Ersatz der Induktionselemente**

- Den Boden des Geräts entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### **Ersatz des Energiereglers**

- Den Boden des Geräts entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### **Glaskeramikfeld**

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

### **16.2 ELEKTROOFEN**

#### **Ersatz des Heizelements**

- Vom Innern der Ofenkammer und von hinterden Gerät aus vorgehen. Das Heizelementabhängen und die Schrauben vom Befestigungs-flansch lockerschrauben.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Lüfterrad (Mod. Gelüfteten ofens)**

- Roste und Rosthalterungen abnehmen, die Schutzabdeckung des Lüfterrades entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Motor für Lüfterrad (Mod. Gelüfteten ofens)**

- Schutzabdeckung des Lüfterrades entfernen.
- Rückblende abnehmen.
- 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.
- Frontblende abnehmen.
- 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 die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

### **18 HAUPTKOMPONENTEN**

#### **18.1 GLASKERAMIKFELD**

- Glaskeramikfeld
- Kontrolllampe
- Induktionselemente
- Energieregler

#### **18.2 ELEKTROOFEN**

- Wahlschalter

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe
- Motor für Lüfterrad (mod. Gelüfteten ofens)
- Türdichtung

GENERAL INFORMATION.....	17
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	17
2 GENERAL PRESCRIPTIONS .....	17
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	17
REMINDEES FOR THE USER .....	17
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	17
REMINDEES FOR CLEANING .....	17
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	17
3.1 ELECTRIC OVEN .....	17
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE .....	17
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	18
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	18
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	18
6 UNPACKING .....	18
7 POSITIONING.....	18
8 CONNECTIONS.....	18
9 COMMISSIONING .....	18
INSTRUCTIONS FOR USE.....	18
REMINDEES FOR THE USER .....	18
10 USING THE GLASS CERAMIC HOB .....	19
12 PROLONGED DISUSE .....	19
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	20
REMINDEES FOR CLEANING.....	20
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	20
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	20
13 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	20
14 COMMISSIONING .....	20
15 TROUBLESHOOTING .....	20
15.1 GLASS CERAMIC HOB.....	20
15.2 ELECTRIC OVEN .....	20
16 REPLACING COMPONENTS.....	20
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	20
16.1 GLASS CERAMIC HOB.....	20
16.2 ELECTRIC OVEN .....	21
17 CLEANING THE INTERIOR .....	21
18 MAIN COMPONENTS .....	21
18.1 GLASS CERAMIC HOB.....	21
18.2 ELECTRIC OVEN .....	21

## 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 also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

### 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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 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 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 reminders for use. Any other use must be considered 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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 wells 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 to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

### 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

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

#### 3.1 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 that 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 PACKING AND THE APPLIANCE

#### 4.1 PACKING

The packing 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).

#### 4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium 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.

## 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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

- The appliance must be installed in strict compliance with the directions given in the attached drawings.
- Appliances should only be installed on units made of metal (and not wood and/or other flammable materials).
- Take particular care with the power lead: the channelways must be perfectly smooth with no sharp corners and/or edges. The lead must not, at any point, be subjected to temperatures of more than 50°C above normal room temperature.

## 5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

## 6 UNPACKING

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

- Remove the packing
- Remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels

## 7 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.

### 7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### 7.2 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 unionjoint-coverings supplied upon request

## 8 CONNECTIONS


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


### 8.1 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.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- 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.

### 8.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

### 8.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. 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.

- 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 gas leaks at the connection points.

### 8.4 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.

## 9 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 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 reminders for use. Any other use must be considered 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

## 10 USING THE GLASS CERAMIC HOB

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 ".

## 11 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 that 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 ".

### Ventilation start ( mod. ventilated oven)

The switch has the following positions:

1 ON

0 OFF

#### Switching on

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

#### Switching off

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

## 12 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.
- Shut off taps and main switches upline of appliances.

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 electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells 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 to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. 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 ofan should be cleaned regularly. Excessive grease deposited on the blades may cause themotor 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.
- 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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.

### 13 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation "

### 14 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

### 15.1 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.

### 15.2 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 electric supply, if present, before carrying out 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.

### 16.1 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.

## **16.2 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 fan (mod.ventilated oven)**

- Remove racks, rack-holders and fan protection from inside the cooking chamber.
- 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 protection from inside the cooking chamber.
- Remove the posterior panel.
- 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**

### **18.1 GLASS CERAMIC HOB**

- GLASS CERAMIC HOB
- Indicator light
- Radiant hotplates
- Energy regulator

### **18.2 ELECTRIC OVEN**

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light
- Fan motor (mod.ventilated oven)
- Door seal

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	23
1 DONNÉES DE L'APPAREIL .....	23
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	23
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	23
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	23
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	23
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	23
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	23
3.1 FOUR ÉLECTRIQUE.....	23
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	24
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	24
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	24
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	24
6 DÉBALLAGE.....	24
7 MISE EN PLACE.....	24
8 RACCORDEMENTS.....	24
9 MISE EN SERVICE.....	25
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	25
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	25
10 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	25
12 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	26
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	26
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	26
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	26
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	26
13 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	26
14 MISE EN SERVICE.....	26
15 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	26
15.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....	26
15.2 FOUR ÉLECTRIQUE.....	27
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	27
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	27
16.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	27
16.2 FOUR ÉLECTRIQUE.....	27
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	27
18 PIÈCES PRINCIPALES .....	27
18.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....	27
18.2 FOUR ÉLECTRIQUE.....	27

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants ( « INSTRUCTIONS POUR .... » ).

### 1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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 originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- 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.
- Effectuer le 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
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface 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 des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

### 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.

#### 3.1 FOUR ÉLECTRIQUE

##### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé

## 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### 4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

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

### 4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).

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

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

- Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
- N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
- Faire attention au cordon d'alimentation: les passages ne doivent présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

## 5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

## 6 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 de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## 7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

### 7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### 7.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

## 8 RACCORDEMENTS


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


### 8.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

### 8.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

### 8.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.



## 8.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

## 9 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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 originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- 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.
- Effectuer le 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**
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité psychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a un contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

## 10 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

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 ".

## 11 UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE




### AVERTISSEMENTS

- 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
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- 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 (mod. four aéré)

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.

### 12 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- 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 en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface 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 des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs Passer le chiffon dans le sens du polissage Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

### Nettoyage du ventilateur (mod.four aéré)

- Nettoyez périodiquement le ventilateur.L'accumulation excessive de graisse sur les palescause 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 en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### 13 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

### 14 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareilEn cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " 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
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

### 15 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

#### 15.1 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

## 15.2 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.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- 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
- Procéder délicatement au remplacement des éléments radiants, en faisant particulièrement attention lors de la manipulation et le repositionnement des pièces.

### 16.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

#### Remplacement des éléments radiants

- Enlever le fond de l'appareil.
- Remplacer la pièce en panne.

#### Remplacement du régulateur d'énergie

- Enlever le fond 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.

### 16.2 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. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du ventilateur ( Mod.four aéré)

- Retirez les grilles, les supports des grilles et les écrans de protection.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### Remplacement du moteur du ventilateur (Mod.four aéré)

- Retirez les écrans de protection.
- Enlever le panneau postérieur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre 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. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

## 18 PIÈCES PRINCIPALES

### 18.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

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

### 18.2 FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant
- Moteur ventilateur (mod.four aéré)
- Joint de la porte

INFORMACIÓN GENERAL.....	29
1 DATOS DEL EQUIPO .....	29
2 ADVERTENCIAS GENERALES .....	29
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	29
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	29
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	29
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	29
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	29
3.1 HORNO ELÉCTRICO .....	29
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	29
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	30
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	30
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	30
6 DESEMBALAJE .....	30
7 EMPLAZAMIENTO .....	30
8 CONEXIONES .....	30
9 PUESTA EN SERVICIO .....	31
INSTRUCCIONES DE USO.....	31
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	31
10 USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA .....	31
12 INACTIVIDAD DEL EQUIPO .....	32
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	32
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	32
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	32
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	32
13 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	32
14 PUESTA EN SERVICIO .....	32
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	32
15.1 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	32
15.2 HORNO ELÉCTRICO .....	33
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	33
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	33
16.1 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	33
16.2 HORNO ELÉCTRICO .....	33
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	33
18 COMPONENTES PRINCIPALES .....	33
18.1 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	33
18.2 HORNO ELÉCTRICO .....	33

## 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 también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca 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.

#### 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 empleo de recambios 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de 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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- 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 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.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

### 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.

#### 3.1 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

#### 4.1 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)

## 4.2 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.

## 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 la serie DROP-IN (de empotrar)

- Al efectuar la instalación, respetar escrupulosamente los esquemas que se anexan en el apéndice.
- Instalar los aparatos exclusivamente en muebles metálicos (no de madera ni de ningún otro material combustible).
- Controlar atentamente el recorrido del cable de alimentación. No pasarlo sobre aristas ni rebabas cortantes. Ningún punto del cable debe superar en más de 50°C la temperatura ambiente.

## 5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

## 6 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. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

## 7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.

## 7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## 7.2 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan.
- Unir los equipos utilizando los cubrejuntas de unión realizados a tal proposito suministrados por encargo.

## 8 CONEXIONES


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


### 8.1 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.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- 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.

### 8.2 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.

### 8.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

- 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.



## 8.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente.

## 9 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 empleo de recambios 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de 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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

#### 10 USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA

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".

## 11 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".

## Ventilación ( mod. horno ventilado)

L'interruptor tiene las siguientes posiciones:

1 Encendido

0 Apagado

## Encendido

- Presionar el interruptor en posición 1.
- Se enciende el interruptor.

## Apagado

- Presionar el interruptor en posición 0.
- Se apaga el interruptor.

## 12 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo 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 las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

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 una hora 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 aparato 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.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

### 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 y 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.
- 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.

### 13 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación"

### 14 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

#### 15.1 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.

## 15.2 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 aparato 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.

### 16.1 PLACA DE VITROCERÁMICA

#### Sustitución de los elementos radiantes

- Quitar el fondo del equipo.
- Sustituir el componente averiado.

#### Sustitución de regulador de energía

- Quitar el fondo del equipo.
- Sustituir el componente averiado.

#### Placa de vitrocerámica

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

### 16.2 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 ( mod.horno ventilado)

- Quitar las rejillas y guías de rejillas interiores, quitar la chapa 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)

- Quitar la chapa de protección del ventilador.
- Quitar el panel posterior.
- 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

### 18.1 PLACA DE VITROCERÁMICA

- PLACA DE VITROCERÁMICA
- Testigo
- Elementos radiantes
- Regulador de energía

### 18.2 HORNO ELÉCTRICO

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo
- Motor ventilador horno (mod.horno ventilado)
- Junta de la porta

ALGEMENE INFORMATIE.....	35
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	35
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	35
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	35
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	35
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	35
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	35
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	35
3.1 ELEKTRISCHE OVEN .....	35
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL .....	36
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	36
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	36
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	36
6 UITPAKKEN .....	36
7 PLAATSING .....	36
8 VERBINDINGEN.....	36
9 INBEDRIJFSTELLING .....	37
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	37
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	37
10 GEBRUIK VAN GLASKERAMIEK .....	37
12 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT .....	38
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	38
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	38
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	38
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	38
13 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	38
14 INBEDRIJFSTELLING .....	38
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	39
15.1 GLASKERAMIEKPLAAT .....	39
15.2 ELEKTRISCHE OVEN .....	39
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	39
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	39
16.1 GLASKERAMIEKPLAAT .....	39
16.2 ELEKTRISCHE OVEN .....	39
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	39
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	39
18.1 GLASKERAMIEKPLAAT .....	39
18.2 ELEKTRISCHE OVEN.....	39

## 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 plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk 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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de ho-

ofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

### 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

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

#### 3.1 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.
- Om de werking van het apparaat te hervatten moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag al-



leen worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

## 4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

### 4.1 VERPAKKING

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

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

### 4.2 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.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

### 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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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.

### Apparatuur uit de serie DROP-IN (inbouw)

- Voer de installatie strikt volgens de voorschriften van de in de appendix bijgevoegde schema's uit.
- Verricht de installatie uitsluitend op metalen meubels (geen hout en/of andere brandbare materialen).
- Let op de route van de voedingskabel: de doorgangen mogen geen scherpe randen en/of snijdende bramen vertonen. Bovendien mag de kabel op geen enkel punt warmer worden dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

## 5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

## 6 UITPAKKEN

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

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

## 7 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.

### 7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS

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

### 7.2 VERBINDING VAN APPARATEN

- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar met behulp van speciale verbindingsprofielen en afdeklijsten (die op aanvraag leverbaar zijn)

## 8 VERBINDINGEN


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


### 8.1 VERBINDING MET 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.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- 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.

### 8.2 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 equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

### 8.3 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. 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.

- 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 te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

### 8.4 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water.

## 9 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

### INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

#### 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, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- 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 "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**

- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### 10 GEBRUIK VAN GLASKERAMIEK

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 glaskeramikplaat te vermijden. Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de warme oppervlakken van de glaskeramikplaat.

De glaskeramikplaat 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".

## 11 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 oven deur 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

 Verhitting onderste element ingeschakeld

 Verhitting 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 bereidingstemperatuur.
- 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 (Mod. Geventileerde oven)**

De schakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

1 Aan

0 Uit

#### **Aanzetten**

- Duw de schakelaar in de stand 1.
- De schakelaar gaat aan.

#### **Uitzetten**

- Duw de schakelaar in de stand 0.
- De schakelaar gaat uit.

### **12 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT**

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

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 functioneren op de laagste temperatuur.

## **INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING**

### **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 welke handeling dan ook te gaan 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 geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

### **GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurstoffen 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.

## **INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD**

### **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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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.

### **13 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

### **14 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 ho-

ofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende:

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

## **15 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

### **15.1 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.

### **15.2 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 welke handeling dan ook te gaan 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.

### **16.1 GLASKERAMIEKPLAAT**

#### **Vervanging van de stralingselementen**

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

#### **Vervanging van de energieregelaar**

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

### **Glaskeramiekplaat**

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

## **16.2 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 rotor (mod.Geventileerde oven)**

- Verwijder de roosters en de interne roosterhouders, haal de bescherming van de rotor weg.
- 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 de bescherming van de rotor weg.
- Demonteer het rugpaneel.
- 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 veiligheids-thermostaat**

- 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**

### **18.1 GLASKERAMIEKPLAAT**

- Glaskeramiekplaat
- Controlelampje
- Stralingselementen
- Energieregelaar

### **18.2 ELEKTRISCHE OVEN**

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje
- Motor van de rotor (Geventileerde oven)
- Deurafdichting