

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



**S.700-900**

**VETROCERAMICA,  
CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE**  
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT

**CERAN-KOCHFLÄCHEN HERDE,  
ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE**  
ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

**CERAN HOBS RANGES,  
ELECTRIC HEATED SOLID TOP RANGES**  
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

**CUISINIÈRES AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE,  
PLAQUES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES**  
INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU

**COCINAS VITROCERAMICA,  
COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHA**  
INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

**VITROKERAMISCHE FORNUIZEN,  
FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE GLOEIPLAAT**  
INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

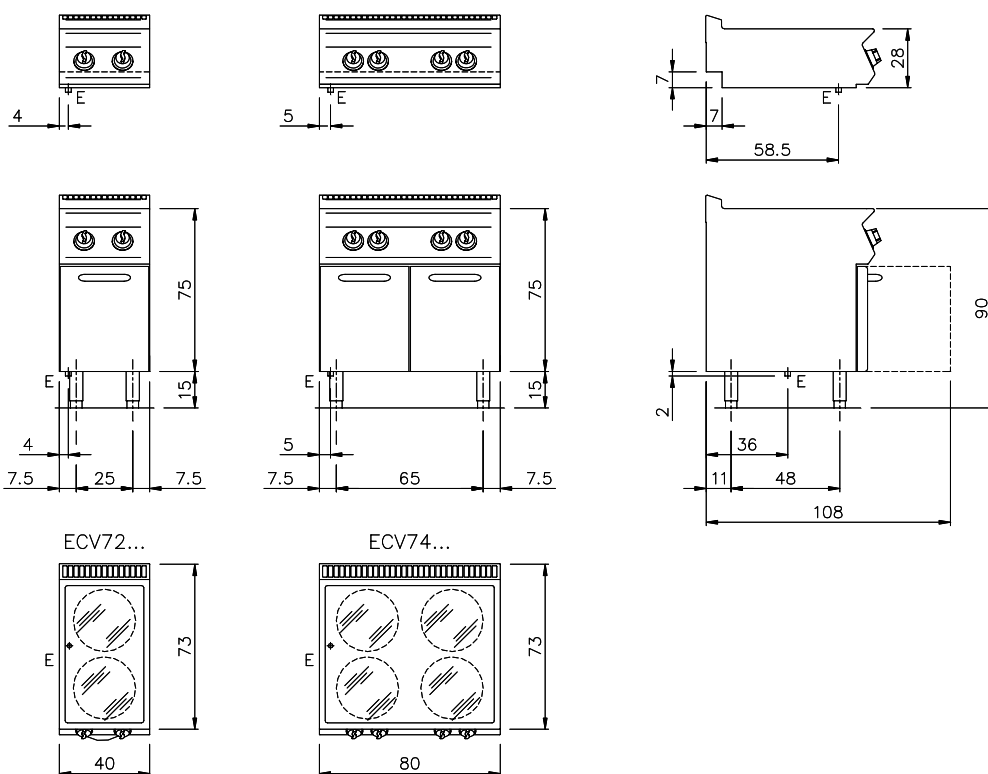
NL – BE

**VITROCERÂMICA,  
COZINHAS, CHAPAS ELÉCTRICAS**  
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO  
Leia atentamente este manual antes da utilização

PT

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION  
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm  
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



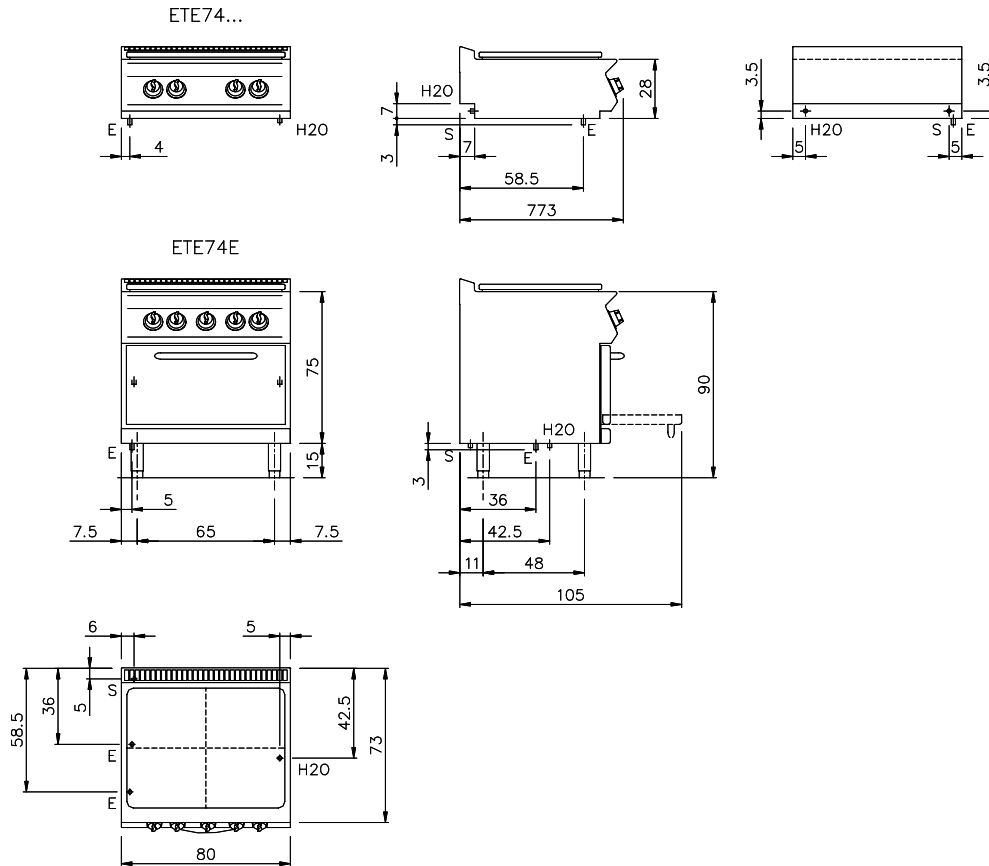
Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
- Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION  
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm

- MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

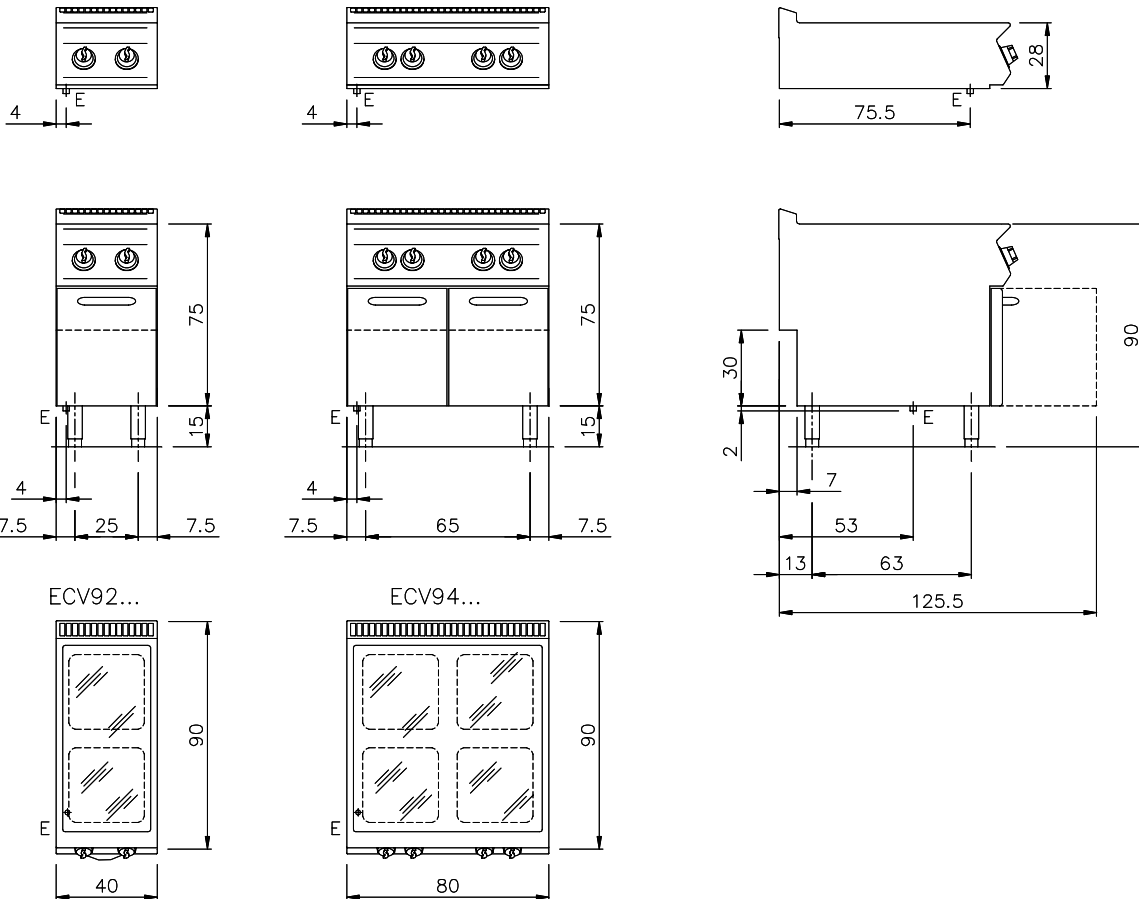


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica – Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él - Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H20\*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss - Water inlet  
 Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting - Junção alimentação água  
**EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**
- S** Scarico acqua 1/1 – Wasserablauf 1/1 – Water outlet 1/1  
 Vidange de l'eau 1/1 – Desaguadero 1/1 – Wateraftapaansluiting 1/1 - Descarga água

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION  
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm  
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

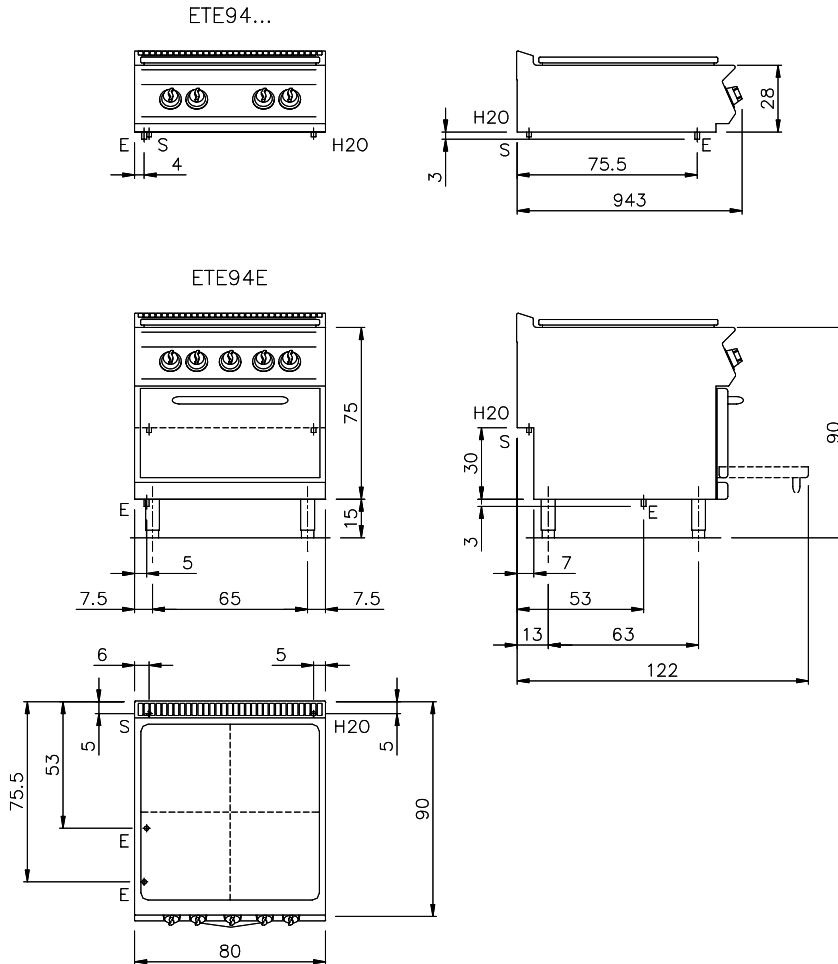


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
- Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION  
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm  
- MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

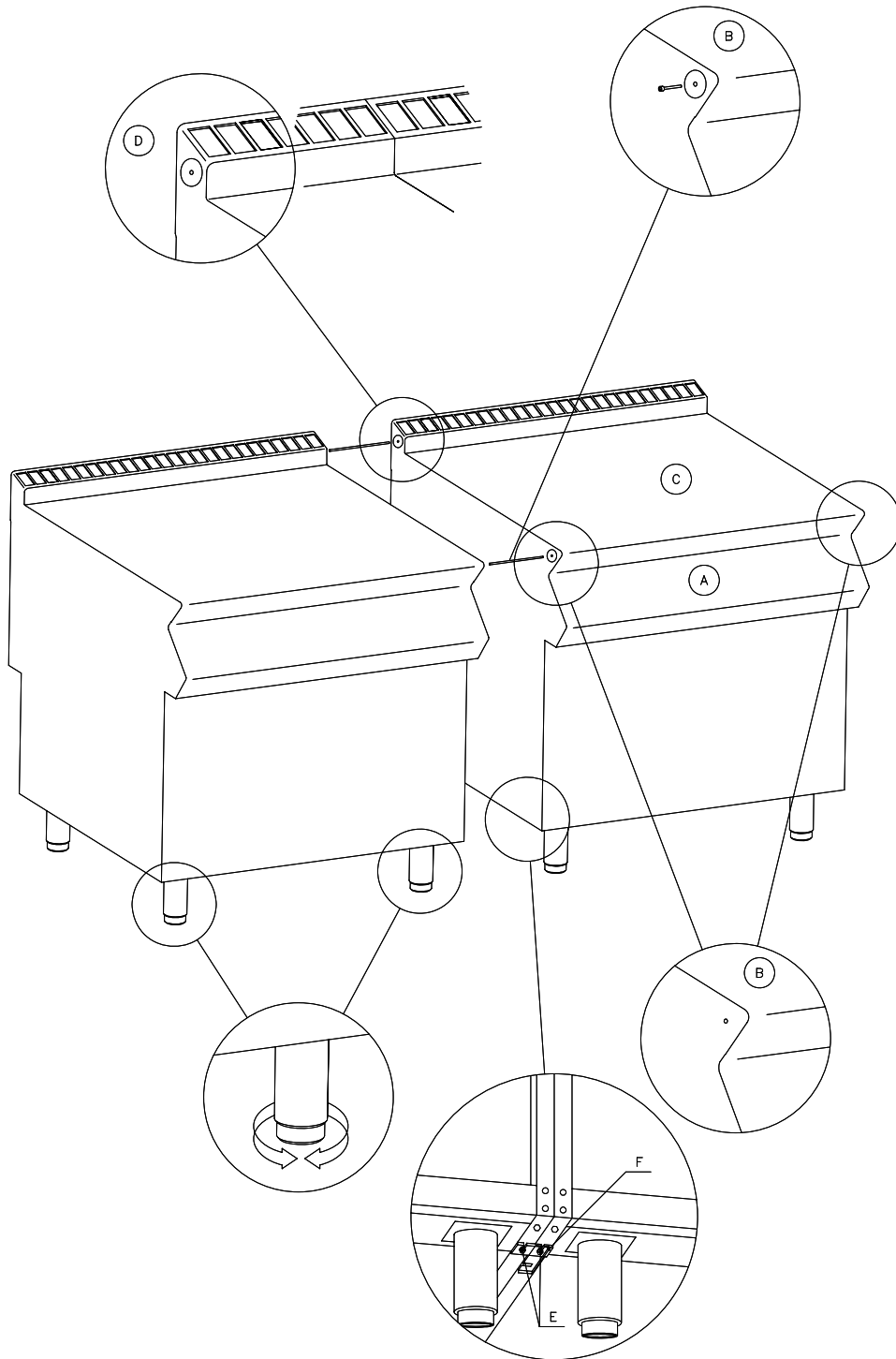


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica – Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
Presse étoupe de câble él - Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H20\*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss - Water inlet  
Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting - Junção alimentação água  
**EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**
- S** Scarico acqua 1/1 – Wasserablauf 1/1 – Water outlet 1/1  
Vidange de l'eau 1/1 – Desaguadero 1/1 – Wateraftapaansluiting 1/1 - Descarga água

**UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-  
UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN-UNIÃO DE APARELHOS**

**UNIONE APPARECCHIATURE – GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS – COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL  
- UNION DE VARIOS EQUIPOS – VERBINDING VAN APPARATEN – UNIÃO DE APARELHOS**



<b>T4.1</b>						
<b>Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten</b>						
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	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 Puissance 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	-
ECV92T ECV92A ECV92G	400	400	3+N	50/60	8	5 G 2,5
ECV94T ECV94A ECV94G	800	400	3+N	50/60	16	5 G 4
ECV92T ECV92A ECV92G	400	230	3	50/60	7	4 G 4
ECV94T ECV94A ECV94G	800	230	3	50/60	14	4 G 10
ECV94E	800	400	3N	50/60	22	5 G 6
ECV94E	800	230	3	50/60	20	4 G 10
ETE94T ETE94A ETE94G	800	400	3N	50/60	16	5 G 4
ETE94E	800	400	3N	50/60	22	5 G 6
ETE94T ETE94A ETE94G	800	230	3	50/60	14	4 G 10
ETE94E	800	230	3	50/60	20	4 G 10



T4.2

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte  mm	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 Puissance 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
		V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
ECV72T ECV72A ECV72G	400	400	3+N	50/60	5	5 G 1,5
		230	3	50/60	5	4 G 2,5
		230	1+N	50/60	5	3 G 2,5
ECV74T ECV74A ECV74G	800	400	3+N	50/60	10	5 G 2,5
		230	3	50/60	10	4 G 4
ECV74E	800	400	3+N	50/60	16	5 G 2,5
ECV74E	800	230	3	50/60	16	4 G 10
ETE74T ETE74A ETE74G	800	400	3+N	50/60	10	5 G 2,5
ETE74T ETE74A ETE74G	800	230	3	50/60	10	4 G 4
ETE74E	800	400	3+N	50/60	16	5 G 2,5
ETE74E	800	230	3	50/60	16	4 G 10

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS  
COS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS

INFORMAZIONI GENERALI .....	9
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	9
2 AVVERTENZE GENERALI .....	9
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE.....	9
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE.....	9
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	9
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	9
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	9
3.1 FORNO ELETTRICO.....	9
3.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA.....	9
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	10
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE.....	10
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE.....	10
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	10
6 DISIMBALLO.....	10
7 POSIZIONAMENTO.....	10
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	10
9 COLLEGAMENTI.....	10
10 MESSA IN SERVIZIO .....	11
ISTRUZIONI PER L' USO .....	11
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE.....	11
11 USO DEL VETROCERAMICA .....	11
14 PERIODI DI INUTILIZZO .....	12
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	12
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	12
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	13
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	13
15 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	13
16 MESSA IN SERVIZIO .....	13
17 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	13
17.1 PIANO IN VETROCERAMICA .....	13
17.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA.....	13
17.3 FORNO ELETTRICO.....	13
18 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	13
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	13
18.1 PIANO IN VETROCERAMICA .....	13
18.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA.....	14
18.3 FORNO ELETTRICO.....	14
19 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	14
20 COMPONENTI PRINCIPALI .....	14
20.1 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA.....	14
20.2 PIANO IN VETROCERAMICA .....	14
20.3 FORNO ELETTRICO.....	14

## 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.
- 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

### 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 rimuovere il pannello comandi ( il pannello frontale per le Pentole dirette e le Brasiere ) e premere il pulsante di ripristino del termostato.Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

### 3.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA

L' accensione della spia rossa posta sul cruscotto (accanto alla gialla) indica il verificarsi di un mal funzionamento del ventilatore: pertanto si raccomanda di spegnere quanto prima possibile l'apparecchiatura e di chiamare il servizio di assistenza. L'accensione di tale spia è dovuto all'intervento di un termofusibile che va sostituito insieme al ventilatore.

## 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.

#### 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.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

#### 7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

#### 7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

#### 7.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi ( A ).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro ( C ).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti M6 a testa esagona (fornite).
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

#### 8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

##### 8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

##### 8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

##### 8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

#### 9 COLLEGAMENTI

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

##### 9.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata.Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull' imballo e sulla apparecchiatura. Adattare , se necessario , l' apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

## 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.**


- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.


### 9.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- 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.

### 9.3 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

### 9.4 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 è 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.

### 9.5 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. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.

### 10 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

- 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. È 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.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### 11 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 (S.700/900)

2 ÷ 9 (S.900) 2 ÷ 5 (S.700) Temperature intermedie

10 (S.900) 6 (S.700) Temperatura massima



## Accensione

- Ruotare la relativa manopola nella zona di cottura prescelta.
- Attenzione:** Una spia luminosa presente sul cruscotto 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 ".

## 12 USO DEL PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.
- Non lasciare accese le piastre senza pentola sopra o con pentola vuota.
- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.
- Non installare l'apparecchiatura top su elementi caldi.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

50-400°C Temperature di cottura

### Accensione

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.

### Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato di regolazione della temperatura in posizione "0".
- La lampada spia gialla si spegne solo quando tutte le piastre sono spente.

## 13 USO DEL FORNO ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO


- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

### 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

50 Temperatura minima

300 Temperatura massima

### Accensione

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

### Spegnimento

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

### 14 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 delle pentole.
- 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.

## **PIASTRA CROMATA (CUCINA TUTTAPIASTRA)**

- Pulire la superficie mantenendo la piastra a temperatura moderata ( 80-100 °c circa ).Utilizzare un panno o una spugna imbevuti di acqua e aceto.Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o polveri abrasive.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

## **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.

### **15 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS**

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione " .

### **16 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.

### **17 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

#### **17.1 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.

#### **17.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA**

**La piastra 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 termostato di regolazione della temperatura 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.

#### **17.3 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.

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

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

### **18 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.

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

##### **Sostituzione degli elementi radianti**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sfilare il vassoio frontalmente inclinandolo verso il basso.
- Sostituire il componente guasto.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

##### **Sostituzione del termostato**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sfilare il vassoio frontalmente inclinandolo verso il basso.
- Estrarre il bulbo dalla sede e sostituire il componente difettoso.

- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Piano vetroceramica**

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

### **18.2 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA**

#### **Sostituzione degli elementi radianti**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sfilare il vassoio frontalmente inclinandolo verso il basso.
- Sostituire il componente guasto.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del termostato**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sfilare il vassoio frontalmente inclinandolo verso il basso.
- Estrarre il bulbo dalla sede e sostituire il componente difettoso.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del ventilatore e termofusibile**

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere il coperchio del ventilatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **18.3 FORNO ELETTRICO**

#### **Sostituzione del selettore e della lampada spia.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.**

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione della resistenza**

- Smontare la suola ( solo per le resistenze inferiori ).
- Svitare la vite che fissa la resistenza al forno ed estrarre la resistenza per circa 10 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **19 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.

## **20 COMPONENTI PRINCIPALI**

### **20.1 PIANO DI COTTURA CUCINA TUTTAPIASTRA**

- Lampada spia

- Ventilatore
- Elemento riscaldante zona di cottura

### **20.2 PIANO IN VETROCERAMICA**

- Piano in vetroceramica
- Lampada spia
- Elementi radianti
- Termostato di lavoro

### **20.3 FORNO ELETTRICO**

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia



ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	16
1 GERÄTEDATEN .....	16
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	16
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	16
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	16
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	16
REINIGUNGSHINWEISE .....	16
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	16
3.1 ELEKTROOFEN .....	16
3.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD .....	16
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	17
INSTALLATIONSANLEITUNGEN .....	17
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	17
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	17
6 AUSPACKEN .....	17
7 GERÄTEAUFSTELLUNG .....	17
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	17
9 ANSCHLÜSSE.....	18
10 INBETRIEBNAHME .....	18
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	18
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	18
11 GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS .....	18
14 STILLSTANDZEITEN.....	19
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	19
REINIGUNGSHINWEISE .....	19
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	20
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	20
15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	20
16 INBETRIEBNAHME .....	20
17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	20
17.1 GLASKERAMIKFELD .....	20
17.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD .....	20
17.3 ELEKTROOFEN .....	20
18 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	20
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	20
18.1 GLASKERAMIKFELD .....	21
18.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD .....	21
18.3 ELEKTROOFEN .....	21
19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	21
20 HAUPTKOMPONENTEN .....	21
20.1 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD .....	21
20.2 GLASKERAMIKFELD .....	21
20.3 ELEKTROOFEN .....	21

## 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 dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie, 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.
- 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

### 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 muss das Bedienfeld (bei direkt beheizten Kochkesseln und Kippbratpfannen die Frontplatte) entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

### 3.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD

Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe an der Bedienblende (neben der gelben Lampe) zeigt an, dass eine Störung des Lüfters aufgetreten ist. In diesem Fall sollte das Gerät so schnell wie möglich ausgeschaltet und der Kundendienst gerufen werden. Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe wird durch das Auslösen einer Thermosicherung verursacht, die zusammen mit dem Lüfter ersetzt werden muss.

## **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.

## **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
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

## **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 ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

### **7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### **7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN**

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

### **7.3 GERÄTEZEILE**

- Bauen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M6 am Verbindungsprofil (B-D).
- Die 2 vorderen Schrauben (E) lockern und das Verbindungsprofil (F) drehen, bis es in die Schraube des danebenstehenden Gerätes eingreift.
- Die Schrauben (E) festziehen.

## **8 WRASENABZUGSSYSTEM**

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

### **8.1 GERÄTETYP "A1"**

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshäube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### **8.2 GERÄTETYP "B21"**

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshäube auf.

### **8.3 GERÄTETYP "B11"**

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 9 ANSCHLÜSSE

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

### 9.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten. Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.


- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.


### 9.2 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.

### 9.3 ERDUNGS- UND POTENZIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE

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 Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

### 9.4 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 vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, 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.

### 9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaucht mit Gitter und Siphon an.

## 10 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 dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie, 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 Gassperrohahn 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.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### 11 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 Mindesttemperatur
- 2 ÷9 Mittlere Temperaturen
- 10 Höchsttemperatur

#### Einschalten

- Drehen Sie den entsprechenden Bedienknebel auf die Stellung der gewünschten Kochzone.

**ACHTUNG:**Eine Kontrolllampe an der Bedienblende leuchtet auf, um anzuzeigen, wenn die Temperatur der Kochzone 50°C übersteigt.

#### Ausschalten

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

## 12 GEBRAUCH DES KOCHFELDS DES GLÜHPLATTENHERDS

### GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.
- Installieren Sie das Aufbaugerät nicht auf heißen Elementen.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 50-400°C Gartemperatur

#### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Ausschalten

- Drehen Sie den Schaltknebel des Thermostats auf "0°C".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt nur, wenn alle Platten ausgeschaltet sind.

## 13 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.

### 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 Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 50 Mindesttemperatur
- 300 Höchsttemperatur

#### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf die gewünschte Betriebsstellung.
- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

#### Ausschalten

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

## 14 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die Deckel der Töpfe 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 bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten 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 Reiniger 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.

#### **VERCHROMTE PLATTE (GLÜHPLATTENHERD)**

- Reinigen Sie die Oberfläche und halten Sie dabei die Platte auf gemäßigter Temperatur (ca. 80-100 °C). Verwenden Sie ein Tuch oder einen Schwamm mit Essigwasser. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder Scheuermittel verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

### **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.

#### **15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

#### **16 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.

### **17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

#### **17.1 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.

#### **17.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD**

##### **Die Platte 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 Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Element defekt oder falsch angeschlossen (interner Heizwiderstand durchgebrannt).

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

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

#### **17.3 ELEKTROOFEN**

##### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

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

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

### **18 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.

### **18.1 GLASKERAMIKFELD**

#### **Ersatz der Induktionselemente**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Platte ausbauen und von vorn nach unten herausziehen.
- Das defekte Teil ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Thermostats**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Platte ausbauen und von vorn nach unten herausziehen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz nehmen und das defekte Teil austauschen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Glaskeramikfeld**

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

### **18.2 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD**

#### **Ersatz der Induktionselemente**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Platte ausbauen und von vorn nach unten herausziehen.
- Das defekte Teil ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Thermostats**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Platte ausbauen und von vorn nach unten herausziehen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz nehmen und das defekte Teil austauschen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Lüfters und der Thermosicherung**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Abdeckung des Lüfters entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **18.3 ELEKTROOFEN**

#### **Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.**

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Heizelements**

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### **19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

### **20 HAUPTKOMPONENTEN**

#### **20.1 KOCHFELD GLÜHPLATTENHERD**

- Kontrolllampe
- Lüfter
- Heizelement Kochzone

#### **20.2 GLASKERAMIKFELD**

- Glaskeramikfeld
- Kontrolllampe
- Induktionselemente
- Betriebsthermostat

#### **20.3 ELEKTROOFEN**

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

GENERAL INFORMATION.....	23
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	23
2 GENERAL PRESCRIPTIONS .....	23
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	23
REMINDEES FOR THE USER .....	23
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	23
REMINDEES FOR CLEANING .....	23
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	23
3.1 ELECTRIC OVEN .....	23
3.2 SOLID TOP RANGE HOB.....	23
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE.....	23
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	24
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	24
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	24
6 UNPACKING .....	24
7 POSITIONING .....	24
8 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	24
9 CONNECTIONS.....	24
10 COMMISSIONING .....	25
INSTRUCTIONS FOR USE.....	25
REMINDEES FOR THE USER .....	25
11 USING THE GLASS CERAMIC HOB .....	25
14 PROLONGED DISUSE.....	26
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	26
REMINDEES FOR CLEANING .....	26
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	26
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	26
15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	26
16 COMMISSIONING .....	26
17 TROUBLESHOOTING .....	26
17.1 GLASS CERAMIC HOB.....	26
17.2 SOLID TOP RANGE HOB.....	27
17.3 ELECTRIC OVEN .....	27
18 REPLACING COMPONENTS.....	27
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	27
18.1 GLASS CERAMIC HOB.....	27
18.2 SOLID TOP RANGE HOB.....	27
18.3 ELECTRIC OVEN .....	27
19 CLEANING THE INTERIOR .....	27
20 MAIN COMPONENTS .....	27
20.1 SOLID TOP RANGE HOB.....	27
20.2 GLASS CERAMIC HOB.....	27
20.3 ELECTRIC OVEN .....	28



## 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 dataplate 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 dataplate.
- 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 centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### 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 dataplate.
- 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

### 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, remove the control panel (the front panel for Boiling pans and Bratt pans) and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

### 3.2 SOLID TOP RANGE HOB

The red indicator light (located on the control panel next to the yellow indicator light) switches on in the event of a fan fault: in this case immediately switch off the appliance and call the technical service centre. This indicator light comes on when the thermal fuse trips. The thermal fuse must be replaced together with the fan.

## 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 dataplate.
- 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.

### 5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current 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 outer 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.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

#### 7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

#### 7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

#### 7.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels ( A ).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height ( C ).
- Join the appliances by screwing down the connector plate ( B-D ) using the flat-headed M6 screws ( supplied ).
- Slacken the 2 front screws ( E ), turn the plate ( F ) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws ( E ).

## 8 FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

### 8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

### 8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

### 8.3 APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## 9 CONNECTIONS

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

### 9.1 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.


### 9.2 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 dataplate.

- At an easily accessible point upstream 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.

### 9.3 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  $\perp$  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.

#### 9.4 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 of 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.

#### 9.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made 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. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

### 10 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 centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING “.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.

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

### 11 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 ÷9 Intermediate temperatures
- 10 Maximum temperature

#### Switching on

- Turn the knob for the corresponding cooking zone to the desired setting.

**Important:** The indicator light on the control panel turns on when the temperature of the cooking zone is above 50°C.

#### Switching off

- Turn the knob to position “0”.

### 12 USING THE SOLID TOP RANGE HOB

#### REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- Use flat-bottomed pans.
- Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.
- Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.
- Do not install the appliance on hot elements.

#### SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 50-400°C Cooking temperatures

#### Switching on

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.

#### Switching off

- Turn the thermostat knob to position “0”.
- The yellow indicator light switches off when all the hotplates are switched off.

## 13 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.


### 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

50 Minimum temperature

300 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".

## 14 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
  - Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
  - Leave pot lids open.
  - Shut off taps and main switches upstream 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.

### CHROMED HOTPLATE (SOLID TOP RANGE)

- Clean the cooking surface while it is still moderately hot (approx. 80-100 °C). Use a cloth or sponge soaked in water and vinegar. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or abrasive powder detergents.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

## 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 dataplate.
- 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.

### 15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter "Instructions for installation".

### 16 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.

### 17 TROUBLESHOOTING

#### 17.1 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.

### **17.2 SOLID TOP RANGE HOB**

#### **The hotplate does not heat.**

Possible causes:

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

#### **Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

### **17.3 ELECTRIC OVEN**

#### **The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

#### **Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

## **18 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.

### **18.1 GLASS CERAMIC HOB**

#### **Replacing the radiant hotplates**

- Remove the control panel.
- Remove the tray by tilting it downwards and pulling it out.
- Replace the faulty component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the thermostat**

- Remove the control panel.
- Remove the tray by tilting it downwards and pulling it out.
- Remove the bulb from its seat and replace the faulty part.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Glass ceramic hob**

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

### **18.2 SOLID TOP RANGE HOB**

#### **Replacing the radiant hotplates**

- Remove the control panel.
- Remove the tray by tilting it downwards and pulling it out.
- Replace the faulty component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the thermostat**

- Remove the control panel.
- Remove the tray by tilting it downwards and pulling it out.
- Remove the bulb from its seat and replace the faulty part.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the fan and thermal fuse**

- Remove the control panel.
- Remove the fan lid.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **18.3 ELECTRIC OVEN**

#### **Replacing the knob and indicator light.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the working thermostat and safety thermostat.**

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the side of the oven.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the heating element**

- Remove the oven floor (only for lower heating elements).
- Undo the screw securing the element to the oven and pull the element out by approx. 10 cm.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **19 CLEANING THE INTERIOR**

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

## **20 MAIN COMPONENTS**

### **20.1 SOLID TOP RANGE HOB**

- Indicator light
- Fan
- Cooking zone heating element

### **20.2 GLASS CERAMIC HOB**

- Glass ceramic hob

- Indicator light
- Radiant hotplates
- Working thermostat

### **20.3 ELECTRIC OVEN**

- Control knob
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	30
1 DONNÉES DE L'APPAREIL .....	30
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	30
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR .....	30
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....	30
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	30
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	30
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	30
3.1 FOUR ÉLECTRIQUE.....	30
3.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU .....	30
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	31
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	31
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	31
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	31
6 DÉBALLAGE.....	31
7 MISE EN PLACE .....	31
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	31
9 RACCORDEMENTS .....	31
10 MISE EN SERVICE.....	32
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	32
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....	32
11 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE .....	32
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	33
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	33
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	33
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	34
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	34
15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	34
16 MISE EN SERVICE.....	34
17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	34
17.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....	34
17.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU .....	34
17.3 FOUR ÉLECTRIQUE.....	34
18 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	34
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	34
18.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....	34
18.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU .....	34
18.3 FOUR ÉLECTRIQUE.....	35
19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	35
20 PIÈCES PRINCIPALES .....	35
20.1 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU .....	35
20.2 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....	35
20.3 FOUR ÉLECTRIQUE.....	35

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne les 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 dûs au non-respect des consignes ci-dessous.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 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 donne 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 être consulté 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 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. DANGER D'INCENDIE.
- 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 D'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 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

### 3.1 FOUR ÉLECTRIQUE

#### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.**

- 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, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casse-roles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

#### 3.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

L'allumage du voyant rouge situé sur le bandeau de commandes (près du jaune) indique un dysfonctionnement du ventilateur : il est donc recommandé d'éteindre immédiatement l'appareil et de contacter le service après-vente. L'allumage de ce voyant est dû à l'intervention d'un thermofusible qui doit être remplacé en même temps que le ventilateur.



## **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 le jeter 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 au non-respect des consignes ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 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.

### **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 protectrice des panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

### **7 MISE EN PLACE**

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements 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.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

### **7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX**

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

### **7.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL**

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

### **7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**

- Démonter les panneaux de commandes ( A ).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés ( C ).
- Unir les appareils en vissant les vis M6 (fournies) sur la plaque d'union (B-D).
- Desserrer les 2 vis avant (E), tourner la plaquette (F) de sorte à accrocher la vis de l'appareil qui se trouve à côté.
- Bloquer les vis (E).

## **8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES**

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au "Type" d'appareil. Le "Type" est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

### **8.1 APPAREIL DE TYPE "A1"**

- Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

### **8.2 APPAREIL DE TYPE "B21"**

- Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

### **8.3 APPAREIL DE TYPE "B11"**

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## **9 RACCORDEMENTS**

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

### **9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ**

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil. Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.

- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.


## 9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est prévu 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 presse-étoupe.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

## 9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace.

Relier le conducteur de terre à la borne avec 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.

## 9.4 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.

## 9.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

## 10 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 dûs au non-respect des consignes ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 être consulté 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 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. DANGER D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

## 11 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 Éteint
- 1 Température minimum
- 2 ÷ 9 Températures intermédiaires
- 10 Température maximum

#### Allumage

• Tourner la manette relative à la zone de cuisson choisie.  
**Attention :** Un voyant lumineux présent sur le bandeau de commandes 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 ".

## 12 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Utiliser des casseroles à fond plat.
- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.
- Ne pas installer l'appareil top sur des éléments chauds.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

50-400°C Températures de cuisson

#### Allumage

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.

#### Extinction

- Tourner la manette du thermostat de réglage de la température sur la position "0".
- Le voyant jaune s'éteint seulement lorsque toutes les plaques sont éteintes.

## 13 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.

### 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 a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

50 Température de cuisson minimum

300 Température maximum

### Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

### Extinction

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

## 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- 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 des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, 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 au non-respect des consignes ci-dessous.**

- 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.

### PLAQUE CHROMÉE (PLAQUE COUP DE FEU)

- Nettoyer la surface en maintenant la plaque à une température modérée (environ 80-100 °C). Utiliser un chiffon ou une éponge imbibés d'eau et vinaigre. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 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.

### 15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

### 16 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " 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.

### 17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

#### 17.1 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.

#### 17.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

##### La plaque 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 thermostat de réglage de la température 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.

### 17.3 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 chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

### 18 REMPLACEMENT DE PIÈCES

#### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'une pièce du circuit de gaz, vérifier l'absence de fuites aux 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.

#### 18.1 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

##### Remplacement des éléments radiants

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Remplacer la pièce en panne.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

##### Remplacement du thermostat

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Extraire le bulbe de son siège et remplacer la pièce endommagée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

##### Table de cuisson vitrocéramique

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

#### 18.2 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

##### Remplacement des éléments radiants

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Remplacer la pièce en panne.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### **Remplacement du thermostat**

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Extraire le bulbe de son siège et remplacer la pièce endommagée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### **Remplacement du ventilateur et thermofusible**

- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever le couvercle du ventilateur.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

## **18.3 FOUR ÉLECTRIQUE**

### **Remplacement du sélecteur et du voyant.**

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### **Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.**

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### **Remplacement de la résistance**

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures).
- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 10 cm environ.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

## **19 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.

## **20 PIÈCES PRINCIPALES**

### **20.1 TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU**

- Voyant
- Ventilateur
- Élément chauffant zone de cuisson

### **20.2 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

- Table de cuisson vitrocéramique
- Voyant
- Éléments radiants
- Thermostat de travail

### **20.3 FOUR ÉLECTRIQUE**

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant



INFORMACIÓN GENERAL.....	37
1 DATOS DEL EQUIPO .....	37
2 ADVERTENCIAS GENERALES .....	37
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	37
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	37
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	37
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	37
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	37
3.1 HORNO ELÉCTRICO .....	37
3.2 PLACA RADIANTE .....	37
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	37
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	38
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	38
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	38
6 DESEMBALAJE .....	38
7 EMPLAZAMIENTO .....	38
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	38
9 CONEXIONES .....	38
10 PUESTA EN SERVICIO .....	39
INSTRUCCIONES DE USO .....	39
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	39
11 USO DE LA PLACA DE VITROCERÁMICA .....	39
14 INACTIVIDAD DEL EQUIPO .....	40
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	40
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	40
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	40
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	40
15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	41
16 PUESTA EN SERVICIO .....	41
17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
17.1 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	41
17.2 PLACA RADIANTE .....	41
17.3 HORNO ELÉCTRICO .....	41
18 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	41
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	41
18.1 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	41
18.2 PLACA RADIANTE .....	41
18.3 HORNO ELÉCTRICO .....	42
19 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS .....	42
20 COMPONENTES PRINCIPALES .....	42
20.1 PLACA RADIANTE .....	42
20.2 PLACA DE VITROCERÁMICA.....	42
20.3 HORNO ELÉCTRICO .....	42

## 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...”).

### 1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada en la superficie interior del tablero 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 a 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 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 a 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 al menos 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 su 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.

- 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 a 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 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

#### 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, quitar el tablero de mandos (panel frontal en ollas directas y sartenes basculantes) y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

#### 3.2 PLACA RADIANTE

El encendido del testigo rojo situado en el tablero (junto al amarillo) indica que se ha verificado una anomalía del ventilador. Se recomienda apagar el aparato lo antes posible y llamar al servicio de asistencia. El encendido de dicho testigo se debe a la actuación de un termofusible, que debe sustituirse al mismo tiempo que el ventilador.

### 4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

#### 4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el 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 a 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 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.

## 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.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

### 7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## 7.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadadas.

## 7.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Enroscar los tornillos M6 (suministrados) en el perfil de conexión (B-D) para unir los equipos.
- Aflojar los dos tornillos delanteros (E) y girar el perfil (F) hasta enganchar el tornillo del equipo de al lado.
- Bloquear los tornillos (E).

## 8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

### 8.1 EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

### 8.2 EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

### 8.3 EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

## 9 CONEXIONES

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

### 9.1 CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

### 9.2 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 dispo-




sitivo 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.

### 9.3 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.

### 9.4 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 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.

### 9.5 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

## 10 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 a 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 al menos 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 su 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.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### 11 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 ÷ 9 Temperaturas intermedias
- 10 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.

#### Apagado

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

### 12 USO DE LA PLACA RADIANTE

#### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Utilizar ollas de fondo plano.
- No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.
- No instalar el equipo "top" sobre un elemento caliente.

## ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

50-400 °C Temperaturas de cocción

### Encendido

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.

### Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- El testigo amarillo se apaga cuando todas las placas están desactivadas.

## 13 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.

## 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

50 Temperatura mínima

300 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".

## 14 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 de las ollas abiertas.
  - Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.
- Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de 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.

### PLANCHA CROMADA (PLACA RADIANTE)

- Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (aprox. 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojado en agua y vinagre. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

## 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 a 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 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.

### **15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS**

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

### **16 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.

### **17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

#### **17.1 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.

#### **17.2 PLACA RADIANTE**

**La placa 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 termostato de regulación de la temperatura 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.

#### **17.3 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.

**No se puede regular el calentamiento**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

### **18 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.

#### **18.1 PLACA DE VITROCERÁMICA**

**Sustitución de los elementos radiantes**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del termostato**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Placa de vitrocerámica**

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

#### **18.2 PLACA RADIANTE**

**Sustitución de los elementos radiantes**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del termostato**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar la bandeja y extraerla por el frontal, inclinándola hacia abajo.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **Sustitución del ventilador y del termofusible**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Quitar la tapa del ventilador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **18.3 HORNO ELÉCTRICO**

#### **Sustitución del selector y del testigo**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad**

- Desmontar el tablero de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución de la resistencia**

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 10 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **19 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.

### **20 COMPONENTES PRINCIPALES**

#### **20.1 PLACA RADIANTE**

- Testigo
- Ventilador
- Elemento calentador zona de cocción

#### **20.2 PLACA DE VITROCERÁMICA**

- Placa de vitrocerámica
- Testigo
- Elementos radiantes
- Termostato de trabajo

#### **20.3 HORNO ELÉCTRICO**

- Selector
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo

ALGEMENE INFORMATIE.....	44
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	44
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	44
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	44
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	44
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	44
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	44
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	44
3.1 ELEKTRISCHE OVEN .....	44
3.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD .....	44
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL .....	45
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	45
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	45
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	45
6 UITPAKKEN.....	45
7 PLAATSING .....	45
8 DAMPAFVOERSYSTEEM.....	45
9 VERBINDINGEN.....	45
10 INBEDRIJFSTELLING .....	46
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	46
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	46
11 GEBRUIK VAN GLASKERAMIEK .....	46
14 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	47
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	47
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	47
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	48
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	48
15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	48
16 INBEDRIJFSTELLING .....	48
17 OPLOSSEN VAN STORINGEN .....	48
17.1 GLASKERAMIEKPLAAT .....	48
17.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD .....	48
17.3 ELEKTRISCHE OVEN .....	48
18 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	48
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	48
18.1 GLASKERAMIEKPLAAT .....	49
18.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD .....	49
18.3 ELEKTRISCHE OVEN .....	49
19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	49
20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN .....	49
20.1 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD .....	49
20.2 GLASKERAMIEKPLAAT .....	49
20.3 ELEKTRISCHE OVEN .....	49



## 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 veiligheidssvoorschriften 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 veiligheidssvoorschriften 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 hoo-

fdschakelaar 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.**
- 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 veiligheidssvoorschriften 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

### 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 het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de directe pannen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

### 3.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD

Als het rode lampje op het bedieningspaneel (naast het gele lampje) gaat branden, wil dat zeggen dat de ventilator niet goed werkt: geadviseerd wordt om het apparaat dan zo snel mogelijk uit te schakelen en de assistentiedienst te bellen. Het lampje gaat branden door toedoen van een thermische zekering, die samen met de ventilator moet worden vervangen.



## **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 inspuitsers (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.

### **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 beschermfolie van de buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen 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.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes

### **7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND**

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

### **7.2 BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER**

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale voetjes met flens.

### **7.3 VERBINDING VAN APPARATEN**

- Demonteer de bedieningspanelen ( A ).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen ( C ) op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M6 in het verbindingsplaatje ( B-D ) te schroeven.
- Draai beide schroeven aan de voorkant ( E ) los, draai het plaatje ( F ) totdat de schroef van het apparaat eraan vastklikt.
- Zet de schroeven ( E ) weer vast.

## **8 DAMPAFVOERSYSTEEM**

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

### **8.1 APPARATUUR TYPE "A1"**

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens het koken ontstaan worden afgevoerd.

### **8.2 APPARATUUR TYPE "B21"**

- Plaats apparatuur van het type "B21" onder een afzuigkap.

### **8.3 APPARATUUR TYPE "B11"**

- Monteer boven apparatuur van het type "B11" een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## **9 VERBINDINGEN**

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

### **9.1 VERBINDING MET DE GASLEIDING**

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het gevoed wordt. Controleer wat er wordt aangegeven op

de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan aan het gebruikte type gas. Volg de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan een ander type gas" verderop in dit boekje op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.


- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.


## 9.2 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.

## 9.3 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  dat op de buitenkant van de bodem zit.

## 9.4 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.

## 9.5 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die ve-

roorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpan.

## 10 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.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### 11 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 glaskeramiëkplaat te vermijden. Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de warme oppervlakken van de glaskeramiëkplaat.

De glaskeramiëkplaat 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 temperatuur
- 2 ÷9 Tussenliggende temperaturen
- 10 Hoogste temperatuur

### Aanzetten

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

### Uitzetten

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

## 12 GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT-GLOEIPLAATHAARD

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plaat.
- Installeer top-apparaten niet op warme elementen.

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

- 0 Uit
- 50-400°C Bereidingstemperaturen

### Aanzetten

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.

### Uitzetten

- Draai de thermostaatknop voor temperatuurregeling op de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat pas uit als alle platen uitgeschakeld zijn.

## 13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK




- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verwarming en de bereiding-

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
-  Verhitting 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
- 50 Laagste temperatuur
- 300 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".

## 14 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 van de pannen 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 OPPERVLAKKEN 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 satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### **VERCHROOMDE PLAAT (GLOEIPLAATHAARD)**

- Maak het oppervlak schoon terwijl de plaat een middelgrote temperatuur heeft (ongeveer 80-100 °C). Gebruik een doek of een spons met water en azijn. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

## **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.

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

Zie het hoofdstuk "Instructies voor de installatie".

### **16 INBEDRIJFSTELLING**

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

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

- de stroomwaarden van elke fase.

- de inschakeling van de verwarmingsweerstand.

## **17 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

### **17.1 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.

### **17.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD**

**De plaat 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 regelthermostaat van de temperatuur 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.

### **17.3 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 verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **18 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.

### **18.1 GLASKERAMIEKPLAAT**

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

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het blad en schuif het naar voren weg terwijl u naar beneden kantelt.
- Vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de thermostaat**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het blad en schuif het naar voren weg terwijl u naar beneden kantelt.
- Haal de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Glaskeramiekplaat**

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

### **18.2 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD**

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

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het blad en schuif het naar voren weg terwijl u naar beneden kantelt.
- Vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de thermostaat**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het blad en schuif het naar voren weg terwijl u naar beneden kantelt.
- Haal de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de ventilator en de thermische zekering**

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

### **18.3 ELEKTRISCHE OVEN**

#### **Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.

- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van het verwarmingselement**

- Demonteer de bodem (alleen voor de onderste verwarmingselementen).
- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 10 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **19 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.

### **20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

#### **20.1 KOOKPLAAT GLOEIPLAATHAARD**

- Controlelampje
- Ventilator
- Verwarmingselement kookzone

#### **20.2 GLASKERAMIEKPLAAT**

- Glaskeramiekplaat
- Controlelampje
- Stralingselementen
- Regelthermostaat

#### **20.3 ELEKTRISCHE OVEN**

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje

INFORMAÇÕES GERAIS .....	51
1 DADOS DO APARELHO .....	51
2 ADVERTÊNCIAS GERAIS.....	51
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	51
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR.....	51
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	51
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA.....	51
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO .....	51
3.1 FORNO ELÉCTRICO.....	51
3.2 PLACA TIPO CHAPA .....	51
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO .....	52
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	52
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	52
5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	52
6 DESEMBALAMENTO .....	52
7 POSICIONAMENTO .....	52
8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	52
9 LIGAÇÕES.....	52
10 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	53
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	53
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR.....	53
11 UTILIZAÇÃO DE VITROCERÂMICA .....	53
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO .....	54
INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA .....	54
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA.....	54
INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO.....	55
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	55
15 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	55
16 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	55
17 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	55
17.1 PLACA VITROCERÂMICA.....	55
17.2 PLACA TIPO CHAPA .....	55
17.3 FORNO ELÉCTRICO.....	55
18 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	55
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	55
18.1 PLACA VITROCERÂMICA.....	55
18.2 PLACA TIPO CHAPA .....	56
18.3 FORNO ELÉCTRICO.....	56
19 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS .....	56
20 COMPONENTES PRINCIPAIS .....	56
20.1 PLACA TIPO CHAPA .....	56
20.2 PLACA VITROCERÂMICA.....	56
20.3 FORNO ELÉCTRICO.....	56



## INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo encontram-se as informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual encontram-se nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

### 1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho encontra-se na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho encontram-se nas etiquetas colocadas por baixo da marca e na embalagem.

### 2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

**O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

#### ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.

- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

## 3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

### 3.1 FORNO ELÉCTRICO

#### TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

**O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para reinicializar o funcionamento do aparelho, é necessário remover o painel de comandos (o painel frontal para as painelas directas e as caçarolas) e premir o botão de reinicialização do termóstato. Esta operação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado e autorizado.

#### 3.2 PLACA TIPO CHAPA

O acendimento da luz piloto vermelha no painel de comandos (junto à amarela), indica uma avaria no ventilador: recomenda-se apagar o aparelho, assim que possível, e chamar a assistência técnica. O acendimento da dita luz piloto deve-se à activação de um termofusível que é substituído com o ventilador.

## 4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

### 4.1 EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com material compatível com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- A cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- As fitas (em polipropileno - PP).

### 4.2 APARELHO

O aparelho é formado em mais de 90% do seu peso por material metálico reciclável (aço inoxidável, ferro, alumínio...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

### 5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança UNI 8723 e a D.M. n.º 74 de 12.04.1996.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

### 6 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem
- Remover a película que protege os painéis exteriores. Remover com um solvente apropriado, os resíduos de cola que eventualmente ainda existam nos painéis.

### 7 POSICIONAMENTO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Esta distância pode ser inferior quando as pa-

redes são à prova de fogo ou protegidas por isolante térmico.

- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

### 7.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

### 7.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

### 7.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontagem dos painéis de comando (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos M6 de cabeça hexagonal (fornecidos).
- Desapertar os dois parafusos anteriores (E), rodar a placa (F) até encaixar o parafuso do aparelho ao lado .
- Fixar os parafusos (E).

## 8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar o escoamento dos fumos segundo o “tipo” de aparelho. O “tipo” encontra-se indicado na chapa de características do aparelho.

### 8.1 APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extração dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

### 8.2 APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

### 8.3 APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300°C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

## 9 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

### 9.1 LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tempo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.

- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.


## 9.2 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA


Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar a informação na chapa de características do aparelho.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor omnipolar de capacidade adequada, que possua uma abertura dos contactos de, pelo menos, 3 mm e um dispositivo de protecção de alta sensibilidade. A corrente de dispersão máxima do aparelho é 1 mA/kW.
- Utilizar um cabo de alimentação flexível com isolamento em borracha e características não inferiores ao tipo H05 RN-F.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

## 9.3 LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada.

Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

## 9.4 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável. A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligados.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

## 9.5 LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100°C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Possui uma folga no chão em forma de grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das painéis e à frente da frigideira.

## 10 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Consultar o capítulo "INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO".

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo "INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA".
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

## 11 UTILIZAÇÃO DE VITROCERÂMICA

Atenção: Utilizar painéis com fundo plano e de diâmetro adaptado à zona de cozedura. O fundo das painéis deve estar limpo, liso e seco para evitar riscar a superfície da placa vitrocerâmica. Não apoiar folhas de alumínio ou recipientes em material plástico sobre as superfícies quentes da placa vitrocerâmica.

Em nenhum caso a placa vitrocerâmica deverá ser utilizada como superfície de apoio.

## ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O manípulo de comando dos elementos radiantes tem as seguintes posições de utilização:

- 0 Apagado
- 1 Temperatura mínima (S.700/900)
- 2 ÷ 9 (S.900) 2 ÷ 5 (S.700) Temperaturas intermédias
- 10 (S.900) 6 (S.700) Temperatura máxima

### Acendimento

- Rodar o respectivo manípulo na zona de cozedura pretendida.

**Atenção:** A luz piloto presente no painel de comandos acende-se para indicar quando a temperatura da zona de cozedura é superior a 50°C.

## Apagamento

- Rodar o manípulo do selector para a posição “ 0 ”.

## 12 UTILIZAÇÃO DA PLACA TIPO CHAPA

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e frigideiras.
- Utilizar panelas com fundo plano. No wok utilizar a panela específica.
- Não deixar as placas acesas sem panelas em cima ou com panelas vazias.
- Não derramar líquidos frios sobre a placa quente.
- Não instalar o aparelho de tampo sobre elementos quentes.

### ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

50-400°C Temperaturas de cozedura

### Acendimento

- Rodar o manípulo para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz piloto amarela acende-se.

### Apagamento

- Rodar o manípulo do termóstato de regulação da temperatura para a posição “0”.
- A luz amarela apaga-se apenas quando todas as placas forem apagadas.

## 13 UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos nas grelhas fornecidas.
- Não deixar a porta do forno aberta ou entreaberta durante a sua utilização.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.

### ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O funcionamento do forno eléctrico é controlado por dois manípulos de comando (para seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura de cozedura). O acendimento da luz amarela indica o funcionamento das resistências de aquecimento.

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado



Aquecimento parte superior (grill) activado



Aquecimento parte inferior activado



Aquecimento parte superior + parte inferior

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

50 Temperatura mínima

300 Temperatura máxima

### Acendimento

- Rodar o manípulo do selector para a posição de utilização pretendida.
- Rodar o manípulo do termóstato para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz piloto amarela acende-se.
- O apagamento da luz piloto amarela indica que se atingiu a temperatura predefinida.

### Apagamento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição “ 0 ”.
- Rodar o manípulo do selector para a posição “ 0 ”.

## 14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido com óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas das panelas abertas.
- Fechar as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

## INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

### ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

**O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

### SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

### PLACA CROMADA (CHAPA DE COZINHA)

- Limpar a superfície mantendo a placa a uma temperatura moderada (aproximadamente 80-100°C). Utilizar um pano ou uma esponja embebidos em água e vinagre. Passar por água várias vezes e secar bem.



- Não utilizar palha-de-aço ou pós abrasivos.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

## INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

**O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

### 15 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Consultar o capítulo “Instruções para a instalação”.

### 16 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- Os valores da corrente de cada fase.
- Se as resistências de aquecimento se acendem normalmente.

### 17 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

#### 17.1 PLACA VITROCERÂMICA

**O elemento radiante seleccionado não aquece**

Causas possíveis:

- Verificar as válvulas dos fusíveis.
- Interruptor geral de alimentação eléctrica não introduzido.
- Tensão de alimentação insuficiente ou ligação eléctrica do aparelho errada.
- O regulador de energia está defeituoso.
- Elemento defeituoso ou mal ligado (resistência interior queimada).

**Não é possível regular o aquecimento**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

#### 17.2 PLACA TIPO CHAPA

**A placa não aquece.**

Causas possíveis:

- Verificar as válvulas dos fusíveis.
- Interruptor geral de alimentação eléctrica não introduzido.
- Tensão de alimentação insuficiente ou ligação eléctrica do aparelho errada.
- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.
- Elemento defeituoso ou mal ligado (resistência interior queimada).

**Não é possível regular o aquecimento**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

#### 17.3 FORNO ELÉCTRICO

**O aparelho não aquece.**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.
- As resistências estão defeituosas.
- O termóstato de segurança interveio.

**Não é possível regular o aquecimento**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

### 18 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

#### ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito do gás, se não existem perdas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, se está correctamente ligado à cablagem.
- Substituir os elementos radiantes com cuidado, tendo particular atenção ao manusear e colocar os pormenores.

#### 18.1 PLACA VITROCERÂMICA

**Substituição dos elementos radiantes**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e extrair o tabuleiro frontalmente, inclinándolo para baixo.
- Substituir o componente defeituoso.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do termóstato**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e extrair o tabuleiro frontalmente, inclinándolo para baixo.
- Extrair o bolbo do lugar e substituir o componente defeituoso.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Placa vitrocerâmica**

- Em caso de quebra do plano de apoio vitrocerâmico, aconselha-se solicitar a sua substituição pela nossa empresa.

## **18.2 PLACA TIPO CHAPA**

### **Substituição dos elementos radiantes**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e extrair o tabuleiro frontalmente, inclinándolo para baixo.
- Substituir o componente defeituoso.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### **Substituição do termóstato**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e extrair o tabuleiro frontalmente, inclinándolo para baixo.
- Extrair o bolbo do lugar e substituir o componente defeituoso.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### **Substituição do ventilador e termofusível**

- Desmontar o painel de comandos.
- Remover a tampa do ventilador;
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## **18.3 FORNO ELÉCTRICO**

### **Substituição do selector e da luz piloto.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### **Substituição do termóstato de funcionamento e do termóstato de segurança.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte lateral do forno.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### **Substituição da resistência.**

- Desmontar a parte inferior (apenas para as resistências inferiores).
- Desapertar o parafuso que fixa a resistência ao forno e extrair a resistência por cerca de 10 cm.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## **19 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS**

- Verificar as condições das partes internas do aparelho.
- Remover eventuais depósitos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de escoamento dos fumos.

## **20 COMPONENTES PRINCIPAIS**

### **20.1 PLACA TIPO CHAPA**

- Luz piloto
- Ventilador
- Elemento de aquecimento da zona de cozedura

### **20.2 PLACA VITROCERÂMICA**

- Placa vitrocerâmica
- Luz piloto
- Elementos radiantes

- Termóstato de funcionamento

### **20.3 FORNO ELÉCTRICO**

- Selector
- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Resistência
- Luz piloto