



SERIE 700 / 900

IT	Piani di cottura in vetroceramica	Pag. 2
DE	Elektroherde mit Glaskeramikkochfläche	Pag. 8
GB	Cook tops of pyroceram	Pag. 14
FR	Plans de cuisson en vitroceramique	Pag. 19
NL	Glasceramiekekookplaten	Pag. 25
DK	Kogeplader af glaskeramik	Pag. 31

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE

NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.

INSTALLATION - VEDLIGEHOJDELSE - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730113

INDICE

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	pag. 3
1.1 Identificazione modelli	pag. 3
1.2 Dati tecnici	pag. 3
2- AVVERTENZE GENERALI	pag. 3
2.1 Installazione	pag. 3
2.2 Posizionamento	pag. 3
2.3 Montaggio	pag. 3
2.4 Montaggio top su base	pag. 3
2.5 Montaggio apparecchiature in linea	pag. 3
2.6 Montaggio apparecchiature a ponte	pag. 3
2.7 Collegamenti elettrici	pag. 3
2.8 Collegamenti di terra ed equipotenziali	pag. 3
3 - MESSA IN FUNZIONE	pag. 3
3.1 Verifica di funzionamento	pag. 3
4 - ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI	pag. 4
4.1 Piano di cottura	pag. 4
4.2 Forno	pag. 4
5 - SOSTITUZIONE DI PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 4
5.1 Interruttore, regolatore di energia piano di cottura	pag. 4
5.2 Piastre radianti	pag. 4
5.3 Lampade segnalazione piano caldo	pag. 4
5.4 Lampade segnalazione piano cottura	pag. 4
5.5 Termostato sicurezza forno	pag. 4
5.6 Regolatore energia, lampade segnalazione forno	pag. 4
5.7 Resistenze forno	pag. 4
5.8 Interruttore termostato di lavoro del forno elettrico	pag. 4
6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	pag. 5
6.1 Avvertenze	pag. 5
6.2 Utilizzazione piano di cottura	pag. 5
6.3 Utilizzazione forno	pag. 5
6.4 Disinserimento in caso di guasto	pag. 6
7 - PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 6
8 - ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 7
APPENDICE	pag. 36

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 Identificazione Modelli

	Serie 700	Serie 900
Piano di cottura a 2 elementi "TOP"	803151725	803161725
Piano di cottura a 4 elementi "TOP"	803151745	803161745
Piano di cottura a 2 elementi su "VANO"	803111725	803121725
Piano di cottura a 4 elementi su "VANO"	803111745	803121745
Piano di cottura 4 elementi su "FORNO"	803131745	803141745

1.2 Dati tecnici

I dati tecnici delle apparecchiature sono riportati nella **Tabella T1** allegata.

2- AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore ed in conformità alle norme di sicurezza in vigore da personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di tali obblighi causa la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.

NOTA Le apparecchiature sono conformi alle prescrizioni della Norma CEI 61-50

2.1 Installazione

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Gli elementi d'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.

2.2 Posizionamento

L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto una cappa d'aspirazione, atta a permettere una buona rigenerazione d'aria. L'apparecchiatura dev'essere installata in locali sufficientemente aerati.

La distanza dell'apparecchiatura da pareti circostanti dev'essere almeno di 10 cm, questa distanza può essere ridotta in presenza di pareti incombustibili o protette da isolante termico.

Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma. L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

2.3 Montaggio

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva. Eventuali residui di collante devono essere rimossi con idoneo solvente.

Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili.

L'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente dev'essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange, vedere Fig. 5.

2.4 Montaggio del top su base neutra Fig. 3

Per eseguire il montaggio del "top" con la relativa base neutra occorre:

- Rimuovere il pannello comandi e lo schienale del top
- Posizionare il top sulla relativa base
- Fissare le due apparecchiature tramite le 4 viti **V** come indicato in fig.3

- Rimontare il pannello comandi e lo schienale del top

2.5 Unione in linea delle apparecchiature Fig. 2

Procedere come segue:

- Rimuovere il pannello comandi del top.
- Accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza.
- Fissarle con le apposite viti come indicato in Fig. 2.
- Rimontare il pannello comandi.

2.6 Montaggio apparecchiature top a ponte fig. 4

- Fissare le due traverse di sostegno **T** utilizzando gli appositi fori previsti sui fianchi delle apparecchiature contigue di sostegno.
- Livellare accuratamente le due apparecchiature di sostegno.
- Posizionare il top sulle traverse e rimuovere, dallo stesso il pannello comandi e lo schienale.
- Fissare il top alle traverse con le 4 viti **V** come indicato in fig.3
- Eseguire il fissaggio con le apparecchiature affiancate come indicato in fig.2.
- Rimontare lo schienale, il pannello comandi.

2.7 Collegamenti elettrici

- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica dev'essere eseguito secondo le norme vigenti.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione.

- Il cavo d'alimentazione dev'essere di tipo flessibile, con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e dev'essere protetto con tubo metallico o in plastica rigida.


Il cavo dev'essere connesso alla morsettiere come indicato nello schema elettrico e poi bloccato con l'apposito pressacavo.


- A monte dell'apparecchiatura e nelle sue immediate vicinanze, dev'essere installato un interruttore onnipolare di protezione i cui contatti devono aprirsi ad una distanza di almeno 3 mm.

Quest'interruttore dev'essere installato nell'impianto permanente del fabbricato e dev'essere di portata adeguata, vedere tabella **T1** allegata. Questo interruttore deve garantire la protezione contro contatti diretti ed indiretti delle parti sotto tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme. (Massima corrente di dispersione ammessa 1 mA/kW).

2.8 Collegamenti di terra ed equipotenziali

La sicurezza elettrica di quest'apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario quindi collegare il morsetto di terra, indicato con il

simbolo  sulla morsettiere dell'apparecchiatura, all'impianto di messa a terra generale. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, questo collegamento viene effettuato con

la apposita vite contrassegnata con il simbolo 

3 - MESSA IN FUNZIONE

3.1 Verifica di funzionamento

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio inserire l'interruttore generale d'alimentazione posto a monte dello stesso.
- Seguire le istruzioni per l'uso previste nello specifico paragrafo.
- Spiegare all'utente il funzionamento dello apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni.
- Controllare il funzionamento dei sistemi d'areazione del locale.

- Accertare la corrispondenza dei dati di targa con quelli della rete di distribuzione elettrica

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna; in particolare l'accensione delle lampade spia, H2 - H5 in fig. 1 e 1/A, indica che il piano in vetroceramica è ad una temperatura superiore ai 70 °C.

4 - ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

4.1 Piano di cottura

Le piastre radianti non si riscaldano possibili cause

- mancanza d'alimentazione elettrica,
- regolatore difettoso,
- piastra radiante difettosa,
- mancanza di continuità elettrica dovuta a difetto di cablaggio.

4.2 Forno elettrico

Il riscaldamento della camera di cottura

del forno non si attiva Possibili cause:

- mancanza d'alimentazione elettrica,
- intervento del termostato di sicurezza: (si accende la spia verde ma non la gialla),
- difetto del termostato di regolazione.

Riscaldamento insufficiente del forno Possibili cause:

- una o più resistenze difettose,
- difetto nel commutatore,
- mancanza di una fase dell'alimentazione elettrica.

Difficoltà di regolazione della temperatura del forno Possibili cause:

- difetto del termostato di regolazione,

5 - SOSTITUZIONE DI PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

Queste operazioni debbono essere eseguite esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato

Prima di procedere a riparazioni e/o manutenzioni occorre togliere l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura disinserendo l'interruttore generale posto a monte della stessa.

I componenti sigillati non devono essere manomessi

5.1 Interruttore / regolatore di energia del piano di cottura

- Smontare il pannello comandi del piano di cottura.
- Sfilare le manopole interessate.
- Scollegare il cablaggio elettrico del componente interessato.
- Svitare le viti che fissano il regolatore al pannello comandi
- Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.2 Piastre radianti

- Smontare il pannello comandi del piano di cottura.
- Scollegare il cablaggio elettrico della piastra interessata.
- Svitare la vite di fissaggio della piastra alla traversa di sostegno.
- Svitare i dadi che fissano (tramite molla) la traversa al piano (per le apparecchiature a 4 piastre può essere sufficiente svitare i 2 dadi vicini alla piastra da sostituire).
- Sfilare e sostituire la piastra e rimontare agendo in ordine inverso.

5.3 Lampade di segnalazione piano caldo

- Smontare il pannello comandi del piano di cottura.
- Scollegare il cablaggio relativo dalla morsettiere generale.
- Svitare la vite che fissa il blocchetto al piano di cottura.
- Estrarre il blocchetto portalampe e sostituirlo, procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso.

5.4 Lampade di segnalazione piano cottura

- Smontare il pannello comandi del piano di cottura.
- Scollegare il cablaggio del componente.
- Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.5 Termostato di sicurezza forno

Per il riarmo in caso di intervento occorre procedere alla rimozione delle cause che hanno generato la sovratemperatura: esame del funzionamento del termostato di lavoro, resistenze ecc. poi procedere come segue:

- Smontare il pannello comandi verticale del forno.
- Premere il pulsante rosso del termostato stesso.
- Verificare la richiusura del circuito elettrico.

Per la sostituzione del componente procedere come segue:

- Smontare il pannello comandi verticale del forno.
- Svitare il fissaggio del bulbo posto sul cielo della camera di cottura.
- Estrarre il capillare ed il bulbo dalla camera di cottura sfilandolo dal fianco esterno della camera stessa.
- Scollegare il cablaggio dal componente.
- Svitare le viti di fissaggio del termostato al supporto.
- Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.6 Commutatore, lampade di segnalazione forno

- Smontare il pannello comandi verticale del forno.
- Scollegare il cablaggio elettrico del componente.
- Sfilare la manopola del commutatore, se interessato alla sostituzione, e svitarne le viti di fissaggio al pannello stesso.
- Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.7 Resistenze elettriche del forno.

Per la sostituzione della resistenza del cielo anteriore si può agire nel seguente modo:

- Smontare il pannello comandi verticale del forno.
- Agendo nella zona retrostante il pannello stesso: scollegare le connessioni elettriche della resistenza interessata.
- Dall'interno camera di cottura svitare le viti di fissaggio della resistenza stessa.
- Estrarre e sostituire il componente.

Per la sostituzione delle altre resistenze agire come segue:

- Dall'interno della camera di cottura svitare le viti di fissaggio della resistenza interessata.
- Estrarre, verso l'interno della camera stessa, la resistenza ponendo attenzione alle connessioni elettriche che sono collegate alla resistenza.
- Scollegare le connessioni elettriche, sostituire il componente ristabilire le connessioni elettriche e reinserire la resistenza nella sede ponendo sempre molta attenzione ai cavi elettrici che devono poter rientrare nella propria sede.

5.8 Interruttore - termostato del forno

- Smontare il pannello comandi verticale del forno.
- Per la sostituzione del termostato svitare il fissaggio del bulbo posto sul cielo della camera del forno ed estrarre il capillare ed il bulbo dalla camera di cottura sfilandolo dal fianco esterno della stessa.
- Scollegare il cablaggio del componente.

- Estrarre la manopola e svitare le viti che fissano l'assieme interruttore termostato al pannello comandi.
- L'interruttore termostato sono montati in asse previa interposizione di un'apposita flangetta di collegamento, agire su questa per liberare i due componenti.
- Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

6.1 Avvertenze

Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata per la cottura di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.

L'apparecchio è destinato all'uso industriale e dev'essere utilizzato da personale addestrato.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione d'alimentazione elettrica (se prevista) dev'essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

In caso di guasto disinserire l'interruttore generale d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura.

Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità.

6.1.1 Uso

Non utilizzare il piano in vetroceramica per l'appoggio o lo stoccaggio di recipienti. Evitare di lasciare sulla base ceramica ogni tipo di contenitore, in particolare plastica e alluminio che, in contatto con il calore, potrebbero fondere. Ad ogni utilizzo controllare che il fondo delle stoviglie e la zona di cottura siano puliti ed asciutti. Lo sfregamento del pentolame sulla piastra ceramica può con il tempo danneggiare la superficie. Non utilizzare il piano in ceramica per la pulizia della verdura o simili. Utilizzare per quanto possibile pentolame di dimensioni superiori alla zona di cottura per evitare travasi accidentali sulla superficie ceramica. Le soluzioni zuccherine sono particolarmente dannose.

Prima d'utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

6.2 Utilizzazione del piano di cottura Fig. 1 - Fig.1/A

Il piano di cottura è composto, a seconda dei modelli, da 2 - 4 piastre radianti. Ogni piastra è comandata da un regolatore d'alimentazione a diverse posizioni d'inserzione.

L'inserzione del riscaldamento di qualsiasi piastra può avvenire agendo sulla rispettiva manopola di comando **M** e viene evidenziato dall'accensione della lampada di segnalazione **H1** - fig.1 - 1/A

Piastre radianti ad uno stadio di potenza: da 1,2 e 1,8 kW fig. 1 - fig. 1/A

La manopola di comando agisce nel seguente modo:

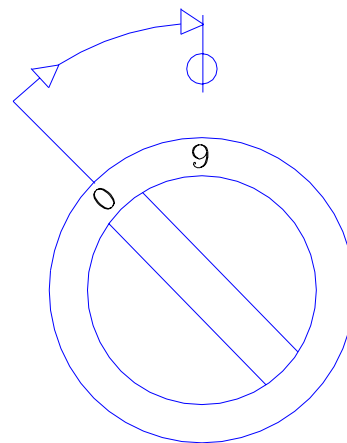
- 0** Piastre disinserite
- 1** Minima alimentazione piastre circa 10 % d'energia.
- 2-8** Alimentazione intermedia delle piastre : dal 20 al 60% d'energia.
- 9** Massima alimentazione piastre

Piastre radianti a 2 stadi di potenza: 2,4 e 3,4 kW

Le manopole dalla pos. 1 alla pos. 9 regolano esclusivamente la inserzione del ramo centrale della piastra, nel seguente modo:

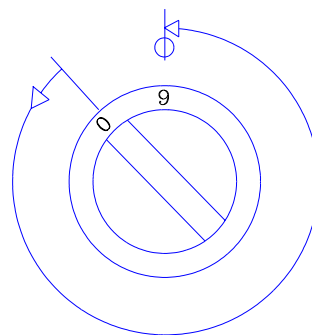
- 0** Piastre disinserite
- 1** Minima alimentazione del ramo centrale della piastra circa 10 % d'energia
- 2-8** Alimentazione intermedia del ramo centrale della piastra :dal 20 al 60% d'energia
- 9** Massima alimentazione del ramo centrale della piastra

L'inserzione del ramo riscaldante esterno delle piastre a 2 stadi si ottiene ruotando, in senso orario, la manopola oltre la pos. 9 fino all'arresto (vincendo l'azione di una molla antagonista) Al rilascio la manopola ritorna in pos. 9.



Inserzione ramo esterno

Per disinserire il ramo riscaldante esterno della piastra occorre ruotare, in senso antiorario la manopola fino alla pos. 0



Disinserimento ramo esterno

6.3 Utilizzazione del forno elettrico Fig. 1/B

Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovraturetemperature nella camera di cottura questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze del forno. La lampada di segnalazione gialla si spegne mentre quella verde resta accesa. In questo caso occorre disinserire l'apparecchiatura portando le manopole **MT** e **ME** in pos.0, togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale posto a

monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

Il forno è dotato di 2 manopole di comando e di 2 lampade di segnalazione: Fig.1/B

- Manopola dell'interruttore generale e termostato **MT** per regolare la temperatura di cottura.
- Manopola del regolatore di energia **ME** per regolare l'adduzione di energia alle resistenze del cielo della camera di cottura.
- Lampada di segnalazione verde di "corrente inserita"
- Lampada di segnalazione gialla di "riscaldamento inserito".

La manopola termostato del forno **MT** porta le seguenti indicazioni:

0	Alimentazione disinserita
50	Temperatura minima
100 - 200	Temperature intermedie
300	Temperatura massima

La manopola del commutatore **ME** del forno porta le seguenti indicazioni:

0	Resistenze disinserite
1	Resistenze cielo.
2	Resistenze suola
3	Resistenze cielo + suola

Inserzione del riscaldamento del forno elettrico:

1° PRERISCALDAMENTO

- Ruotare la manopola del commutatore **ME** Fig. 1/B in pos. **3**, ruotare poi la manopola **MT** nella posizione riferita alla temperatura

desiderata, s'accendono le lampade di segnalazione verde e gialla. Si inseriscono così le resistenze cielo e suola con la massima potenza fino al raggiungimento della temperatura scelta, segnalato dallo spegnimento della lampada gialla.

2° COTTURA A TEMPERATURE VARIE

- Ruotare la manopola del commutatore **ME** nella posizione ritenuta più adatta, in pos. 1 – 2 o 3.

- Ruotare la manopola del termostato portandola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata, si accendono le lampade spia verde (corrente inserita) e gialla (resistenze alimentate). Al raggiungimento della temperatura scelta si spegnerà la lampada gialla.

- **Si raccomanda di non lasciare la porta aperta durante l'utilizzo.**

DISINSERIZIONE DEL RISCALDAMENTO DEL FORNO

- Per disinserire l'alimentazione del forno occorre ruotare la manopola del termostato **MT** e portarla in pos. **0**, si spengono le lampade di segnalazione verde e gialla.

- Portare anche la manopola **ME** in pos. **0**

6.4 Disinserimento in caso di guasto.

- In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura portando tutte le manopole **M - MT - ME** Fig. 1-1A-1B in posizione **0**

- Disinserire l'interruttore generale d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura.

- Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica con personale addestrato ed autorizzato dal costruttore.

7 - PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le operazioni di pulizia possono essere eseguite solo dopo aver disinserito l'interruttore generale dell'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura.

Piano vetroceramica.

- Depositi e macchie sulla superficie vetroceramica debbono essere eliminati rapidamente preferibilmente con piastra ancora **tiepida**. In ogni caso prima d'ogni utilizzo di cottura.

- Si raccomanda panno asciutto per depositi leggeri e sottili, l'apposito **raschietto a lametta** per depositi più consistenti

- Qualora l'uso dei suddetti mezzi risultasse insufficiente occorre, a **piastra fredda**, utilizzare prodotti idonei **NON ABRASIVI**

- A fine pulizia ungere la superficie vetroceramica con un prodotto specifico protettivo.

- **Sono assolutamente sconsigliati i detersivi in polvere.**

Pulizia camera forno

Si consiglia di eseguire ad ogni fine giornata una pulizia del vano forno usando prodotti adatti allo scopo ed attenendosi ai consigli del fornitore. la procedura consigliata è la seguente:

- Operazioni da eseguire con camera forno a temperatura inferiore a 70 °C

- Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da pulire.

- Chiudere la porta per il tempo necessario alla azione detergente (10-15 min)

- Aprire la porta con cautela, per la possibile presenza di vapori e togliere dall'interno la suola ed i reggigriglie per lavarli separatamente.

- Ripulire l'interno della camera e risciacquarla con una spugna imbevuta d'acqua tiepida.

- Rimontare i componenti tolti ed eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto per asciugare la camera.

Superfici metalliche in genere

- Le superfici in acciaio inossidabile devono essere pulite giornalmente con acqua e detersivi non abrasivi adatti allo scopo, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile dev'essere assolutamente evitato l'uso di detersivi contenenti sostanze abrasive, così come è proibito l'uso di spazzole, paglietta, raschietti d'acciaio comune in quanto questi depositano sulla superficie inossidabile dei residui ferrosi che innescano la formazione di "ruggine".

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua

- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare sia le parti in acciaio inossidabile .

- Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura.

- In caso di lunga inattività si consiglia di osservare le seguenti precauzioni:

- Disinserire l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

- Pulire accuratamente tutte le superfici.

- Proteggere le superfici in acciaio inossidabile stendendo, con un panno, un leggero strato d'olio di vaselina.

- Arieggiare periodicamente i locali.

- Sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo periodico (almeno una volta all'anno) da parte di personale professionalmente qualificato.

E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

8 - ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO**Piano di cottura**

- Piastre radianti 3400W - 230V
- Piastre radianti 2400W - 230V
- Piastre radianti 1800W - 230V
- Piastre radianti 1200W - 230V
- Regolatori di energia monocircuito 230V - 13A
- Regolatori di energia a doppio circuito 230V - 13A
- Lampade segnalazione verdi
- Blocchetto a 2 o 4 lampade segnalazione piano caldo.
- Manopole comando regolatori

Forno elettrico

- Interruttore generale quadripolare
- Termostato tripolare di lavoro
- Termostato tripolare di sicurezza
- Commutatore
- Resistenze forno 1500W - 230V
- Lampade segnalazione verdi e gialle
- Manopola termostato
- Manopola commutatore

INHALTSVERZEICHNIS

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 9
1.1 Identifizierung der Modelle	Seite 9
1.2 Technische Daten	Seite 9
2- ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 9
2.1 Installation Aufstellung	Seite 9
2.2 Positionieren	Seite 9
2.3 Montage	Seite 9
2.4 Montage des Oberteils auf Unterbau	Seite 9
2.5 Zur Aneinanderstellung der Geräte	Seite 9
2.6 Montage des Oberteils in Brückeninstallation	Seite 9
2.7 Elektroanschlüsse	Seite 9
2.8 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse	Seite 9
3- INBETRIEBNAHME	Seite 10
3.1 Funktionskontrolle, Betriebskontrolle	Seite 10
4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite 10
4.1 Kochfläche	Seite 10
4.2 Backofen	Seite 10
5- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE	Seite 10
5.1 Schalter, Energieregler der Kochfläche	Seite 10
5.2 Strahlungsplatten	Seite 10
5.3 Leuchtmelder "heiße Platte"	Seite 10
5.4 Kontrolleuchten der Kochfläche	Seite 10
5.5 Sicherheitsthermostat Backofens	Seite 10
5.6 Energieregler und Backofenkontrolleuchten	Seite 10
5.7 Backofensheizkörper	Seite 11
5.8 Schalter-Arbeitsthermostat des Elektrobackofens	Seite 11
6- BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN	Seite 11
6.1 Hinweise	Seite 11
6.2 Gebrauch der Kochfläche	Seite 11
6.3 Gebrauch des Backofens	Seite 12
6.4 Ausschaltung bei Schaden	Seite 12
7- REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 12
8- LISTE DER VERSCHLEIßTEILE	Seite 13
9- ANHANG	Seite 36

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 Identifizierung der Modelle

	Serie 700	Serie 900
Elektroherd - 2 Kochstellen - Tischgerät	803151725	803161725
Elektroherd - 4 Kochstellen- Tischgerät	803151745	803161745
Elektroherd - 2 Kochstellen auf Unterschrank	803111725	803121725
Elektroherd - 4 Kochstellen auf Unterschrank	803111745	803121745
Elektroherd-4 Kochstellen auf Elektro-Backofen	803131745	803141745

1.2 Technische daten

Für technische Daten über Geräte siehe beiliegende Tabelle **T1**

2- ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten.

Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren.

Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure nach den Herstelleranweisungen und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

ANMERKUNG: die Geräte sind in Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEI 61-50 Norm.

2.1 Installation Aufstellung

- Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, vergewissern.

Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifizierte Fachleute wenden.

- Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.

2.2 Positionieren

- Das Gerät ist in jene Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen.

- Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen.

- Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren, wärmeisolierten Wänden reduziert werden.

- Die Geräte können gesondert oder zusammengesetzt mit anderen Geräten unseres Sortiments installiert werden.

- Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

2.3 Montage

- Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.

- Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten. Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren Füße betätigen.

- 40 cm breite Geräte, die einzeln installiert werden, müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter Füße befestigt werden (Siehe Abb. 5).

2.4 Montage des Oberteils auf Unterbau Abb. 3

- Zur Durchführung der Montage des Oberteils auf den entsprechenden Unterbau (Schrank):

- Schaltfeld und Oberteilrückwand abnehmen.

- Oberteil auf einschlägigen Unterbau montieren.

- Beide Geräte durch die 4 V-Schrauben, siehe Abb. 3, befestigen.

- Schaltfeld und Rückwand des Oberteils wieder montieren.

2.5 Zur Aneinanderstellung der Geräte (Abb.2):

- Oberteil-Knebel und Oberteil-Schaltfeld abnehmen.

- Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten, danach mit den entsprechenden Schrauben befestigen, siehe Abb.2.

- Schaltfeld wieder montieren

2.6 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Abb.4

- Beide T-Stützträger durch die vorgesehenen Seitenbohrungen der Neben-Geräte befestigen.

- Die Seitengeräte, die zur Stütze dienen, auf die gleiche Höhe ausrichten.

- Oberteil auf Träger montieren und Knebel, Schaltfeld und Rückwand abnehmen.

- Oberteil durch die 4 V-Schrauben an den Trägern befestigen, Abbild 3.

- Das Gerät mit den Seitengeräten fixieren, wie Abb. 2.

- Rückwand, Schaltfeld und Knebel wieder montieren.

2.7 Elektroanschlüsse

Der Anschluß an dem Elektroversorgungsnetz ist nach den geltenden Normen auszuführen.

Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von ± 10%) vorgesehen.


Jedes Gerät muß durch eine unabhängige, ausreichend bemessene elektrische Leitung angeschlossen werden.


Der Anschluß ist an dem geeigneten Eingangsklembrett (siehe Elektroschema) mittels eines flexiblen Kabels aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen, die mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen, zu erfolgen; das Kabel muß mit einem Schutzmantel aus Metall oder aus steifem Kunststoffmaterial geschützt werden. Danach ist es durch die geeignete Klemme festzumachen.

Es muß ein geeigneter automatischer, allpoliger Schutzschalter, mit einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Dieser Schalter muß in der ständigen Gebäudesanlage und in der angemessenen Leistung (siehe beiliegende Tabelle **T1**) installiert werden. Er muß eine ausreichende Sicherheit, gemäß den entsprechenden Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1 mA/kW).

2.8 Erdungs - und Potentialausgleichsanschlüsse

Die Elektrosicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dasselbe einer wirksamen Erdungsanlage gemäß den geltenden Normen über die Elektrosicherheit korrekt angeschlossen

ist. Die Geräte müssen daher mittels der mit Symbol  markierten Klemme des Eingangs- Klembrettes geerdet werden. Darüberhinaus ist die Metallkonstruktion aller installierten Elektro-

Geräte an die Klemme mit Symbol  anzuschliessen (Potentialausgleichssystem)

3- INBETRIEBNAHME

3.1 Funktionskontrolle

Vor der Inbetriebnahme den Versorgungshauptschalter außerhalb des Gerätes entsprechend den Gebrauchsanweisungen anschliessen.

- Die in dem spezifischen Absatz vorgesehenen Gebrauchsanweisungen befolgen
- Dem Benutzer die Gerätes Arbeitsweise mit der Hilfe der Gebrauchsanweisungen erklären.
- Den Betrieb der Raumbelüftungsvorrichtung überprüfen
- Sich vergewissern, daß die Schildangaben denjenigen des Elektroverteilungsnetzes entsprechen.

ANMERKUNG: während des Betriebs auf die wärmen Zonen der Außenflächen aufpassen . Im besonderen wenn die H2-H5 Kontrolleuchten (Abb. 1 und 1/A) angehen, hat die Glaskeramikkochfläche die Temperatur von 70°C überschritten.

4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

Während der regelmäßigen Verwendung des Gerätes können die folgenden Betriebsstörungen auftreten:

4.1 Kochfläche

Die Strahlungsplatten wärmen sich nicht. Mögliche Ursachen:

- Stromausfall.
- Defekter Umschalter.
- Defekte Strahlungsplatte.
- Stromdurchgangsausfall wegen Störung in der Elektroverkabelung.

4.2 Elektro-Backofen

Die Kochmuffelheizung setzt sich nicht in Betrieb: mögliche Ursachen:

- Stromausfall.
- Defekter Regler.
- Einschaltung des Sicherheitsthermostats (die grüne Kontrolleuchte geht an, aber nicht die gelbe).
- Defekter Einstellthermostat.

Ungenügende Heizung: mögliche Ursachen

- ein oder mehrere Heizkörper sind defekt.
- Störung in dem Umschalter.
- Ausfall einer Versorgungsphase.

Schwierigkeit in der Temperatureinstellung: mögliche Ursachen

- Defekter Einstellthermostat.

5 - ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE

Diese Eingriffe dürfen nur von qualifizierten, genehmigten Fachleuten ausgeführt werden. **Bevor Reparaturen und Wartungen ausgeführt werden, ist die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters einzustellen.**

Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden.

5.1 Schalter, Energieregler der Kochfläche

- Das Schaltfeld der Kochfläche abnehmen
- Die betreffenden Knebel herausziehen.
- Die Elektroverkabelung des betreffenden Bauteils abschalten.

- Die Schrauben, die den Regler an dem Schaltfeld befestigen, losschrauben.
- Das Bauteil austauschen und zur Wiederaufstellung umgekehrt verfahren.

5.2 Strahlungsplatten

- Das Schaltfeld der Kochfläche abnehmen.
- Die Elektroverkabelung der betreffenden Platte abschalten.
- Die Schraube, die die Platte an dem Querträger befestigt, ausschrauben.
- Die Schraubenmutter, die den Querträger durch die Feder an der Fläche befestigen, ausschrauben (für die Geräte mit 4 Kochplatten ist es genügend, die zwei Mutter neben der auszuwechselnden Platte loszuschrauben).
- Die Platte herausziehen und auswechseln. Zur Wiederaufstellung umgekehrt verfahren.

5.3 Leuchtmelder "heiße Platte"

- Das Schaltfeld der Kochfläche abnehmen
- Die Verkabelung betreffend das Hauptklemmbrett abschalten.
- Die Schraube, die den kleinen Block an der Kochfläche befestigt, ausschrauben.
- Den ganzen Lampenblock herausziehen und ihn austauschen. Zur Wiederaufstellung umgekehrt verfahren.

5.4 Kontrolleuchten der Kochfläche

- Das Schaltfeld der Kochfläche abnehmen.
- Die Verkabelung des Bestandteils ausschalten.
- Das Bauteil austauschen und in der umgekehrten Folge wieder zusammensetzen.

5.5 Sicherheitsthermostat Backofens.

Falls der Sicherheitsthermostat in Tätigkeit tritt, sind die Ursachen, die die Übertemperatur erzeugt haben, zuerst zu beseitigen, um dann das Gerät wieder in Betrieb zu setzen. Den Betrieb des Arbeitsthermostats, die Heizkörper u.s.w. überprüfen. Dann vornehmen wie folgt:

- die senkrechte Bedienblende des Backofens abnehmen.
- Den roten Thermostatsknopf drücken.
- Die Schliessung des Stromkreises überprüfen.

Zum Austausch des Bauteils vornehmen wie folgt:

- Die senkrechte Bedienblende des Backofens abnehmen.
- Die Befestigung des Fühlers, der an der Kochmuffelsdecke angebracht ist, losschrauben.
- Die Kapillare und den Fühler aus der Kochmuffel durch die Außenseite der Muffel selbst herausziehen.
- Die Verkabelung vom Bauteil abschalten.
- Die Schrauben für die Thermostatsbefestigung an der Stütze losschrauben.
- Das Bauteil austauschen und in der umgekehrten Folge wieder zusammensetzen.

5.6 Umschalter, Kontrolleuchten Backofens

- die senkrechte Bedienblende des Backofens demontieren
- die elektrische Verkabelung des Bestandteils abschalten.
- Wenn der Austausch den Umschalter betrifft, den Knebel desselben herausziehen und die Befestigungsschrauben an der Bedienblende selbst losschrauben.
- den Bauteil auswechseln und in der umgekehrten Folge wieder zusammensetzen.

5.7 Elektro-Heizkörper Backofens

Zum Austausch der vorderen Oberheizkörper vornehmen wie folgt:

- die senkrechte Bedienblende des Backofens demontieren.
- in der Hinterzone der Blende selbst wirken: die Anschlüsse des betreffenden Heizkörpers abschalten.
- Von innen der Kochmuffel die Befestigungsschrauben des betreffenden Heizkörpers losschrauben.
- Den Bestandteil herausziehen und ersetzen.

Zum Austausch der anderen Heizkörper vornehmen wie folgt:

- Von innen der Kochmuffel die Befestigungsschrauben des betreffenden Heizkörpers losschrauben.
- Den Heizkörper nach innen der Kochmuffel selbst herausziehen, indem man auf die Elektroverbindungen, die mit dem Heizkörper angeschlossen sind, achtgibt.
- Die Verbindungen abschalten und das Bauteil austauschen. Die Elektroanschlüsse wiederherstellen und den Heizkörper in seinen Sitz wieder einführen. Gleichzeitig muß man immer auf die Kabel sehr achtgeben, die in ihren Sitz wieder einziehen müssen.

5.8 Schalter-Arbeitsthermostat Backofens

- Die senkrechte Backofensbedienblende abnehmen
- Zum Thermostatsaustausch die Befestigung des Fühlers, der an der Kochmuffelsdecke angebracht ist, ausschrauben. Die Kapillare und den Fühler aus der Kochmuffel herausziehen.
- Die Verkabelung des Bauteils abschalten.
- Den Knebel herausziehen und die Schrauben, die den Schalter-Thermostat an der Bedienblende befestigen, losschrauben.
- Thermostat und Schalter sind parallel montiert und durch einen kleinen, eigens dazu bestimmten Flansch verbunden. Auf diesen Flansch wirken, um die zwei Bauteile zu lösen.
- Das Bauteil austauschen und zur Wiederaufstellung umgekehrt verfahren.

6- BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

6.1 Hinweise

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Speisespannung (wenn vorgesehen) darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden den Versorgungshauptschalter außerhalb des Gerätes abschalten.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, reinigen.

6.1.1 Verwendung

Die Glaskeramikkochfläche als Ablagefläche oder zur Einfüllung der Behälter nicht verwenden. Es wird empfohlen, jegliches Behälter, im besonderen diejenigen aus Kunststoff oder Aluminium, auf der Keramikfläche nicht legen zu lassen. In Berührung mit der heißen Fläche können sie nämlich schmelzen. Vor dem Gebrauch überprüfen, daß der Boden der Töpfe und die Kochzone sauber und trocken sind. Die Reibung der Töpfe auf der Keramikplatte kann mit der Zeit die Oberfläche beschädigen. Die Keramikfläche für die Reinigung des Gemüses oder dergleichen nicht verwenden. Soviele es möglich ist, Töpfe mit Abmessungen größer als das Kochfeld

verwenden, um zufällige Umfüllungen auf der Keramikfläche zu vermeiden. Besonders schädlich sind die zuckerhaltigen Stoffe.

6.2 Gebrauch der Kochfläche (Abb.1- Abb. 1/A)

Je nach den Modellen hat die Kochfläche 2-4 Strahlungsplatten. Jede Platte ist von einem Versorgungsregler mit verschiedenen Stellungen bedient. Die Heizungseinschaltung jeder Platte erfolgt durch die Bedienung des betreffenden M-Knebels und wird durch die Einschaltung der H1-Kontrolleuchte angegeben(Abb. 1-1/A).

Strahlungsplatten mit einer Leistungsstufe: von 1,2 bis 1,8 Kw (Abb. 1- 1/A).

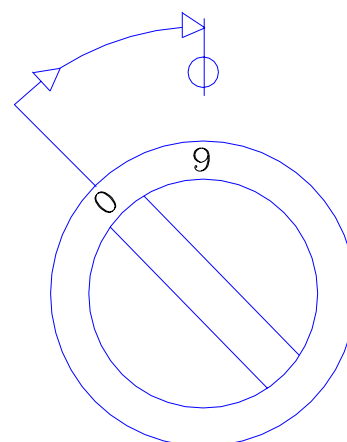
Der Bedienknebel arbeitet wie folgt:

- 0 Ausgeschaltete Platte
- 1 Geringste Leistung der Platten: ca. 10% Strom
- 2-8 Mittlere Leistung der Platte: von 20 bis 60% Strom
- 9 Höchste Leistung der Platte

Strahlungsplatten mit zwei Leistungsstufen: 2,4 und 3,4 Kw . Von Stellung 1 bis Stellung 9 stellen die Knebel ausschließlich die Einschaltung des Plattenhauptzweiges ein, wie folgt:

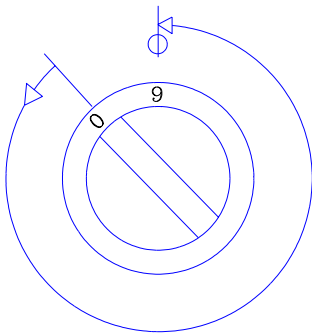
- 0 Ausgeschaltete Platten
- 1 Niedrigste Leistung des Hauptzweiges ca. 10% Strom
- 2-8 Mittlere Leistung des Hauptzweiges der Platte von 20 bis 60% Strom
- 9 Höchste Leistung des Hauptzweiges der Platte

Die Einschaltung des äusseren Heizungsweiges der zwei-stufigen Platten erfolgt durch die Drehung des Knebels, im Uhrzeigersinn, über die Stellung 9 bis zum Anschlag (die Wirkung einer Gegenfeder überwindend). Wenn der Knebel wieder gelassen wird, kehrt er in die Stellung 9 zurück.



Einschaltung des Außenzweiges.

Um den äusseren Heizungsweig der Platte auszuschalten, ist der Knebel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung "0" zu drehen.



Ausschaltung Außenzweiges.

6.3 Gebrauch des Elektro-Backofens (Abb.1/B)

Sicherheitsvorrichtungen

Der Backofen ist mit einem dreipoligen Sicherheitsthermostat ausgerüstet, der manuell wieder eingeschaltet werden kann. Bei Übertemperatur in der Kochmuffel tritt dieser Teil in Tätigkeit und schaltet die Heizkörperversorgung des Backofens aus.

Der gelbe Leuchtmelder geht aus, während der grüne eingeschaltet bleibt. In diesem Fall ist es nötig, das Gerät durch die Drehung der Knebel **MT** und **ME** auf Stellung "0" abzuschalten, die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters zu unterbrechen und den Eingriff eines Fachmannes zu fordern.

Der Backofen ist mit 2 Bedienknebeln und 2 Kontrollleuchten ausgerüstet: Abb. 1/B.

- Knebel des Hauptschalters/**MT**-Thermostats, um die Kochtemperatur einzustellen.
- **ME**-Energierglersknebel, um die Stromzufuhr der Oberhitze der Kochmuffel einzustellen.
- Grüne Kontrollleuchte "eingeschalteter Strom".
- Gelbe Kontrollleuchte der eingeschalteten Heizung.

Der MT-Thermostatsknebel hat die folgenden Angaben:

0	Ausgeschaltete Versorgung
50	Niedrigste Temperatur
100-200	Mittlere Temperaturen
300	Höchste Temperatur

Der ME- Umschaltersknebel hat die folgenden Angaben:

0	Ausgeschaltete Heizkörper
1	Deckenheizkörper
2	Bodenheizkörper:
3	Ober und Unterhitze

Heizungseinschaltung des Elektro-Backofens:

1. VORWÄRMUNG

- Den **ME**- Umschalters (Abb.1/B) auf Stellung 3. drehen, den **MT**-Knebel auf die Stellung der gewünschten Temperatur dann

drehen: die grüne Kontrollleuchte und die gelbe gehen an. Auf diese Weise werden die Ober- und Unterhitze mit der höchsten Leistung eingeschaltet, bis sie die gewählte Temperatur erreichen: dies wird durch die Ausschaltung der gelben Kontrollleuchte angezeigt.

2. KOCHEN MIT VERSCHIEDENEN TEMPERATUREN

- Den **ME**- Umschaltersknebel auf die geeigneteste Stellung 1 –2 oder 3 drehen.
- Den Thermostatsknebel drehen und ihn auf die gewünschte Temperatur einstellen: die grüne Kontrollleuchte (eingeschalteter Strom) und die gelbe (gespeiste Heizkörper) gehen an. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wird, geht die gelbe Leuchte aus.
- **Es wird empfohlen, die Tür während der Benutzung nicht offen zu lassen.**

Ausschaltung der Backofenheizung.

- Um die Backofenversorgung auszuschalten, ist den **MT**-Thermostatsknebel zu drehen und auf Stellung "0" zu bringen: die grüne Kontrollleuchte und die gelbe gehen aus.
- Den **ME**-Knebel auf Stellung "0" auch bringen.

6.4 Ausschaltung bei Schaden

- Bei Schaden das Gerät durch die Einstellung aller **MC-MT**- und **ME**-Knebel (Abb.1- 1A - 1B) auf Stellung "0" ausschalten.
- Den Hauptschalter der Elektroversorgung ausschalten.
- Sich an einen Kundendienst mit ausgebildetem und vom Hersteller ermächtigtem Personal wenden.

7- REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät darf nur gereinigt werden, wenn der Hauptschalter für die Elektroversorgung ausgeschaltet ist.

Glaskeramikplatte

- Niederschläge und Flecken auf der Glaskeramikoberfläche müssen schnell beseitigt werden, vorzugsweise mit der **noch lauwarmen** Platte. Das soll jedenfalls vor jeder Verwendung des Gerätes erfolgen.
- Es wird empfohlen, ein trockenes Tuch für kleine und dünne Niederschläge zu benutzen; für festere Abfälle den eigens, dazu bestimmten **Schaber** verwenden.
- Sollten sich die o.g. Mittel noch ungenügend erweisen, sind geeignete, **nicht abschleifende** Reinigungsprodukte bei **kalter Platte** zu verwenden.

- Nach der Reinigung die Glaskeramikoberfläche mit einem spezifischen Schutzprodukt schmieren.
- **Das Waschpulver ist absolut nicht zu gebrauchen.**

Reinigung der Backofenmuffel

Es wird empfohlen, am Ende jedes Arbeitstages die Backofenmuffel mit geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen, indem man die Empfehlungen des Lieferanten befolgt.

Folgendes Verfahren wird empfohlen:

- Bei Ausführung dieser Arbeit muß die Temperatur in der Backofenmuffel weniger als 70 °C betragen.
- Ofentür öffnen und ein geeignetes Reinigungsmittel auf die zu reinigenden Flächen spritzen.
- Ofentür wieder schließen und das Reinigungsmittel die erforderliche Zeit wirken lassen (10 - 15 Minuten) .
- Wegen eventuelles Dampfes im inneren des Ofens Türe sorgfältig öffnen . Boden und Gitterhalterungen herausnehmen und separat reinigen.
- Backofenmuffel innern auswaschen und mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser spülen.
- Zubehörteile wieder anbringen und eventuell die Heizung für einige Minuten anlassen , um die Kammer zu trocknen.

Andere Metalloberflächen

- Die Flächen aus rostfreiem Stahl sind täglich mit Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen; danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen.
- Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
- Das Gerät mit Wasserstrahlen nicht spülen.
- Keine scharfe Gegenstände verwenden, die die Bauteile aus CNS einschneiden, und also beschädigen können.
- Zur Bodensreinigung unter dem Gerät keine Ätzmittel verwenden.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:
 - Die Elektroversorgung ausschalten
 - Alle Flächen gründlich reinigen.
 - Die Flächen aus rostfreiem Stahl durch eine dünne Schicht Vaselineöls schützen, das mittels einer Lappe gestrichen wird.
 - Die Räume von Zeit zu Zeit belüften.
 - Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) vollständig von qualifizierten Fachleuten prüfen lassen.
 - Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

8 - LISTE DER VERSCHLEISSTEILE

Kochplatte

- Strahlungsplatten 3400W-230V
- Strahlungsplatten 2400W-230V
- Strahlungsplatten 1800W- 230V
- Strahlungsplatten 1200W-230V
- Ein-Kreis-Energieregler 230V-13A
- Doppelkreis-Energieregler 230V-13A
- Grüne Kontrolleuchten
- Kleiner Block mit 2 oder 4 Kontrolleuchten für die Angabe der heißen Platte
- Bedienknebel der Regler

Backofen

- Vierpoliger Hauptschalter- Dreipoliger Arbeitsthermostat
- Dreipoliger Sicherheitsthermostat
- Umschalter
- Backofenheizkörper 1500W-230V
- Grüne Kontrolleuchten
- Gelbe Kontrolleuchten
- Thermostatsknebel
- Knebel des Umschalters

CONTENTS

1- INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	page 15
1.1 Identifying the models	page 15
1.2 Technical data	page 15
2- GENERAL INSTRUCTIONS	page 15
2.1 Installation	page 15
2.2 Positioning	page 15
2.3 Assembling	page 15
2.4 Assembling the cook top on a neutral base	page 15
2.5 Aligning the equipment	page 15
2.6 Assembling the tops in bridge configuration	page 15
2.7 Electrical connections	page 15
2.8 Grounding and bonding of the equipment	page 15
3 - STARTING	page 15
3.1 Checking the operation	page 15
4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS	page 16
4.1 Cook top	page 16
4.2 Electric oven	page 16
5 - REPLACING SOME COMPONENTS	page 16
5.1 Switch / power controller of the cook top	page 16
5.2 Radiating plates	page 16
5.3 Warning lights of hot top	page 16
5.4 Warning lights of the cook top	page 16
5.5 Safety thermostat of the oven	page 16
5.6 Power controller, warning lights of the oven	page 16
5.7 Electric resistors of the oven	page 16
5.8 Operating thermostat - switch of the oven	page 16
6- USE AND MAINTENANCE	page 17
6.1 Warning	page 17
6.2 Use of the cook top	page 17
6.3 Use of the electric oven	page 17
6.4 Switching off the oven in case of fault	page 18
7 - CLEANING AND MAINTENANCE	page 18
8 - LIST OF SPARE PARTS	page 18
9 - ENCLOSURES	pages 36

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1.1 Identifying the models

	Serie 700	Serie 900
Cook top with 2 radiating elements "TOP" only	803151725	803161725
Cook top with 4 radiating elements- "TOP" only	803151745	803161745
Cook top with 2 radiating elements on "CABINET"	803111725	803121725
Cook top with 4 radiating elements on "CABINET"	803111745	803121745
Cook top with 4 radiating elements with "OVEN"	803131745	803141745

1.2 Technical data

The technical data of these ranges are indicated in the **Table T1** (refer to the Enclosures).

2- GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety. Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers according to the manufacturer's instructions and to the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

N.B. - This equipment complies with the CEI standard 61-50.

2.1 Installation

- After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not switch on the equipment and call immediately a professional engineer.
- Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.

2.2 Positioning

- The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air.
- The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation.
- The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it. In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced.
- These tops can be installed separately, or assembled with other equipment of our line.
- This equipment is not available in built-in version.

2.3 Assembling

- Remove the protection film from the outer panels. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent.
- Level the apparatus turning the proper adjustable feet.
- In stand-alone version, the cook top with width of 40 cm must be fixed to the floor with the proper flanges (Fig. 5).

2.4 Assembling the cook top on a neutral base (Fig. 3)

- Assemble the cook top on the proper neutral base through the following operations:
- Remove control board and back of the top.
- Position the top on its base - Fasten these two elements with the four screws V, as shown in the fig. 3.

- Reassemble the control board and the back of the top.

2.5 Aligning the equipment (Fig. 2)

Operate as follows:

- Remove the control board of the top.
- Arrange the apparatuses side by side and level at the same height.
- Fasten the apparatuses with the proper screws, as shown in the fig. 2.
- Reassemble the control board.


2.6 Assembling the tops in bridge configuration (Fig. 3A)


- Fix the two supporting crossbars T in the proper holes drilled in the sides of the contiguous bases.
- Level the two bases carefully.
- Position the cook top on the crossbars and remove the control board and the back of the top.
- Fasten the top onto the crossbars with the four screws V, as shown in the fig. 3.
- Align and fix the apparatuses arranged side by side, as indicated in the fig. 2.
- Reassemble the back and the control board of the top.

2.7 Electrical connections

- The cook top must be connected to the mains according to the safety rules in force.
- Before connecting the equipment, make sure that the values of its rating plate coincide with those of the mains.
- The power cord must be flexible and its characteristics must not be lower than those of the type insulated with rubber H05RN-F; furthermore it must be protected by a stiff plastic or metallic pipe. This cable must be connected to the terminal board, as it is shown in the electric diagram; then it must be fastened with the proper cable-clamp.
- A protection circuit breaker, with a contact opening of at least 3 mm, must be mounted before the equipment and near it. This switch must have a proper capacity (refer to the attached table T1) and it must be installed in the permanent electric system of the building. This switch must guarantee a protection against direct and indirect contacts of alive parts and against fault currents to the ground, according to the standards in force (maximum allowable leakage current: 1 mA/kW).

2.8 Grounding and bonding of the equipment

The electrical safety of this equipment is guaranteed when this is connected correctly to an efficient grounding system, as it is provided in the safety rules in force. Therefore, ground the equipment to the general grounding system, through the terminal marked with  on the terminal board. Moreover, bond the

equipment with the proper screw marked with the symbol .

3 - STARTING

3.1 Checking the operation

- Before starting the equipment, switch on the main power switch installed before the cook top.
- Follow the instructions of use provided in the specific paragraph.
- Explain the operation of the equipment to the user, referring to the service handbook.
- Check the efficiency of the room ventilation systems.
- Check whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the mains.

Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface; in detail, when the warning lights (H2 - H5 in the figs. 1 and 1/A) are on, the temperature of the top of pyroceram exceeds 70 °C.

4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS

Some malfunctions can occur during the normal operation of the equipment:

4.1 Cook top

The radiating plates do not get hot

Possible causes:

- they are not powered
- the controller is broken
- the radiating plate is faulty
- there is no continuity for a wiring defect.

4.2 Electric oven

The heating of the cooking compartment is not enabled

Possible causes:

- the oven is not powered
- the safety thermostat is enabled (the green LED is on, the yellow LED is out)
- the control thermostat is faulty.

Insufficient heating

Possible causes:

- one or more resistors are faulty
- the power controller is faulty
- a phase of the switch is missing

Difficult control of temperature

Possible causes:

- the control thermostat is faulty

5 - REPLACING SOME COMPONENTS

These operations must be carried out by authorized and qualified professionals.

Before carrying out any repair and/or maintenance operation, disconnect the power supply of the equipment turning off the main switch installed before the cook top.

The sealed components must not be tampered with.

5.1 Switch / power controller of the cook top

- Remove the control board of the cook top.
- Remove the concerned knobs.
- Disconnect the electric wiring of the concerned component.
- Unloose the screws fastening the controller to the control board.
- Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.2 Radiating plates

- Remove the control board of the cook top.
- Disconnect the electric wiring of the concerned plate.
- Unloose the screw fastening the plate to the supporting crossbar.
- Unscrew the nuts fastening the crossbar to the top, with a spring (for 4-plate tops, unscrew only the 2 nuts near the plate to be replaced).
- Remove and replace the plate, then reassemble carrying out the same operations backwards.

5.3 Warning lights of hot top

- Remove the control board of the cook top.
- Disconnect the electric wiring from the main terminal board.

- Remove the screw fastening the lamp socket to the cook top.
- Extract and replace the lamp socket, then reassemble carrying out the same operations backwards.

5.4 Warning lights of the cook top

- Remove the control board of the cook top.
- Disconnect the electric wiring of the concerned component.
- Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.5 Safety thermostat of the oven

Before enabling the thermostat again, eliminate the reasons provoking the overheating: examine the functioning of the operating thermostat, the resistors, etc... Then carry out the following operations:

- Remove the vertical control board of the oven.
 - Press the red pushbutton of the thermostat.
 - Check whether the circuit is closed again.
- Replace the component operating as follows :
- Remove the vertical control board of the oven.
 - Unscrew the element fastening the bulb onto the top of the cooking compartment.
 - Extract the capillary tube and the bulb from the outer side of the cooking compartment.
 - Disconnect the wiring of the component.
 - Remove the screws fastening the thermostat to its support.
 - Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.6 Switch, warning lights of the oven

- Remove the vertical control board of the oven.
- Disconnect the wiring of this component.
- Extract the knob of the switch to be replaced, and remove the screws fixing it to the control board.
- Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.7 Electric resistors of the oven

Replace the fore top resistor carrying out the following operations:

- Remove the vertical control board of the oven.
- Disconnect the concerned resistor working in the space behind the control board.
- Remove the screws fastening the concerned resistor, inside the cooking compartment.
- Extract and replace the component.

As regards the other resistors, their replacement is developed as follows:

- Remove the screws fastening the concerned resistor, inside the cooking compartment.
- Extract the resistor to the inside of the cooking compartment, taking care of the electrical connections.
- Disconnect the resistor, replace it, connect the new resistor and reassemble it assuring that the electric cables are inserted in their own original position.

5.8 Operating thermostat - switch of the oven

- Remove the vertical control board of the oven
- To substitute the thermostat, unscrew the element fastening the bulb onto the top of the cooking compartment and extract the capillary from the outer side of the same compartment.
- Disconnect the wiring of this component.

- Extract the knob and remove the screws fastening the switch-thermostat unit onto the control board.
- The switch and the thermostat are axially assembled through the insertion of a proper connection flange: remove this flange to release the two components.
- Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

6 - USE AND MAINTENANCE

6.1 Warning

This equipment must exclusively be used for the aim it has been designed for, that is, to cook food. Consequently any other use is improper.

This equipment has been conceived for industrial use, therefore it must be operated exclusively by trained personnel.

Its installation and possible transformation for other supply voltages (when possible) must be carried out only by authorized and qualified installers.

In case of troubles, disconnect the main power switch, installed before the equipment.

For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts.

Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with

6.1.1 Use

Do not use the cook top of pyroceram as support for pots and vessels.

Do not leave any vessel (especially of plastic or aluminium) on the top of pyroceram, because they can melt when heated.

When using the top of pyroceram, check that the bottom of pots and pans, as well as the cooking area are dry and clean.

Rubbing the bottom of pots and pans on the plate of pyroceram can wear its surface.

Do not use the top of pyroceram to cut vegetables, or similar foodstuff.

If possible, use pots and pans with bottoms wider than the cooking area, to avoid accidental spills on pyroceram surface.

In detail, sugary solutions can provoke serious damages.

Before using the cook top, clean all the surfaces in contact with food, carefully.

6.2 Use of the cook top (fig. 1 - fig. 1/A)

Cook tops are provided with 2 or 4 radiating plates, according to models; each plate is controlled by a supply controller of various positions.

Start heating any plate turning its respective control knob **M**: this will be signalled by the warning light **H1** (figs. 1 and 1/A).

Radiating plates with a single power stage: from 1.2 to 1.8 kW (fig. 1 - fig. 1/A)

The control knob is marked with the following symbols:

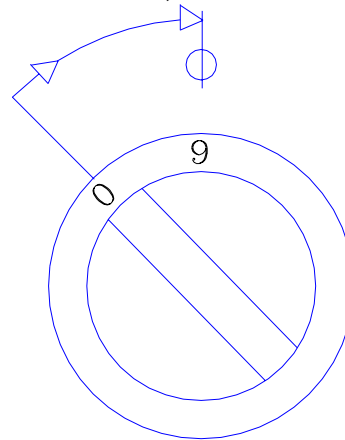
- 0** Plates off
- 1** Plates heated with the minimum power: approximately 10%
- 2-8** Intermediate power values of plates: 20% to 60%
- 9** Plates heated with the maximum power

Radiating plates with 2 power stages: 2.4 and 3.4 kW

Turning the knobs from 1 to 9 controls exclusively the heating of the central branch of the plate:

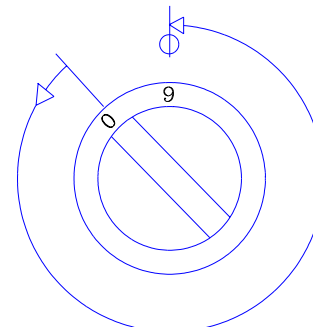
- 0** Plates off
- 1** Central branch of the plate heated with minimum power: approximately 10%
- 2-8** Intermediate power values of the central branch of the plate: 20% to 60%
- 9** Central branch of the plates heated with the maximum power

Enable the external heating branch of 2-stage plates turning the knob in clockwise direction beyond the position 9, to the stop (overcoming the action of a return spring). When released, the knob returns to the position 9.



Connecting the external branch

Disconnect the external heating branch turning the knob to 9 in anticlockwise direction.



Disconnecting the external branch

6.3 Use of the electric oven (fig. 3)

Safety devices

The oven is equipped with a safety three-pole thermostat of manual reset. When the cooking compartment is overheated, this element is enabled and disconnects the power supply from the heating resistors. The yellow LED is off, whereas the green one is kept on. In this case, disconnect the equipment turning the knobs **MT** and **ME** to **0**, cut off the power supply turning off the main switch, installed before the equipment, and call the after-sales service.

This oven is equipped with 2 control knobs and 2 LEDs - warning lights (fig. 1/B):

- Knob of the main switch / thermostat **MT**, for controlling the cooking temperature
- Knob of the power controller **ME**, for controlling the power sent to the top resistors of the cooking compartment

- Green warning light (LED) indicating "current on"
 - Yellow warning light (LED) indicating "heating on"
- The knob of the thermostat **MT** is marked with the following symbols:

0	Power supply off
50	Minimum temperature
100 - 200	Intermediate temperature values
300	Maximum temperature

The knob of the switch **ME** is marked with the following symbols:

0	Disconnected resistors
1	Top resistors
2	Bottom resistors
3	Top resistors with bottom

Connecting the heating of the electric oven:

1. PRE-HEATING

- Turn the knob of power controller **ME** (fig. 3) to ∞ ; then turn the knob **MT** to the position corresponding to the desired temperature: the green and yellow LEDs are on. Thus the top and bottom resistors are powered at the maximum value until the desired temperature is reached: this is signaled by the yellow warning light getting off.

2. COOKING AT DIFFERENT TEMPERATURES

- Turn the knob of power controller **ME** to the properest position, considering that the radiation generated by the top resistors increases as the power sent to the same resistors increases: it is maximum in the position 8, minimum in the position 1.

- Turn the knob of the thermostat to the position corresponding to the desired temperature: the green (current on) and yellow (resistors powered) warning lights are on.

As the desired temperature is reached, the yellow warning light gets off.

- Never keep the door open when the oven is operating.

DISCONNECTING THE HEATING OF THE OVEN

- Disconnect the power supply from the oven turning the knob of the thermostat **MT** to **0**: the green and yellow LEDs are off.

- Turn the knob **ME** too, to **0**.

6.4 Switching off the oven in case of fault

- In case of any fault, stop the equipment operation turning all the knobs **MC**, **MT** and **ME** (figs. 1, 1A, 1B) to **0**.

- Turn off the main power switch, installed before the equipment.

- Call an authorized After-Sales Service Centre.

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any cleaning operation, turn off the main power switch installed before the equipment.

Cook top of pyroceram

- Remove deposits and spots quickly from pyroceram surfaces, preferably when the plate is still **tepid**. However, clean always the plate before cooking.

- Use always a dry cloth on light and thin deposits, and the proper **blade scraper** for harder deposits.

- If these devices were not able to remove the dirt, use proper **NON ABRASIVE** products on the **cold plate**.

- After cleaning, grease the pyroceram surface with a specific protection product.

- Never use cleansing powders.

Cleaning the oven compartment

Clean the oven compartment every day. For this, use only suitable products and comply with the supplier's instructions. Here is the procedure suggested:

- These operations must be carried out with the oven at a temperature below 70 °C

- Open the oven door and spray a proper product onto the surfaces to be cleaned.

- Shut the door for the time required for the cleaning action (10-15 min).

- Open the door with caution because there may be some vapours, and remove the oven bottom and shelves to wash them separately.

- Clean the inside of the oven compartment and rinse with a sponge soaked with lukewarm water.

- Reassemble the components removed, and heat the oven for some minutes to dry its cooking compartment.

Metal surfaces

- Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe.

- When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, nor steel wool, brushes or scrapers of common steel: in fact, these devices can leave some ferrous residuals generating "rust" on the stainless surface.

- Do not wash the equipment with water jets.

- Do not use sharpened tools which can engrave, and consequently spoil the parts of stainless steel

- Clean the floor under the apparatus with non corrosive products.

When the equipment must not be used for long time, comply with the following instructions:

- Turn off the main power switch installed before the equipment

- Clean all the surfaces carefully.

- Protect the surfaces of stainless steel laying off a light film of white mineral oil with a cloth.

- Ventilate the rooms periodically.

- Check the whole equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel.

Drawing up a maintenance contract is recommended.

8 - LIST OF SPARE PARTS

Cook top

- Radiating plates of 3400 W - 230 V

- Radiating plates of 2400 W - 230 V

- Radiating plates of 1800 W - 230 V

- Radiating plates of 1200 W - 230 V

- Power controllers with 1 circuit, of 230 V - 13 A

- Power controllers with 2 circuits, of 230 V - 13 A

- Green warning lights

- Socket with 2 or 4 warning lights indicating "hot top"

- Control knobs of controllers

Electric oven

- Main four-pole switch

- Operating three-pole thermostat

- Safety three-pole thermostat

- Switch

- Heating resistors of 1500 W - 230 V

- Green and yellow warning lights (LEDs)

- Thermostat knob

- Knob of the switch.

TABLE DES MATIERES

1- INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATION	p. 20
1.1 Identification des modèles	p. 20
1.2 Données techniques	p. 20
2- AVERTISSEMENTS GENERAUX	p. 20
2.1 Installation	p. 20
2.2 Mise en place	p. 20
2.3 Montage	p. 20
2.4 Montage de la table de cuisson sur base neutre	p. 20
2.5 Union d'appareils	p. 20
2.6 Montage des appareils en pont	p. 20
2.7 Connexions électriques	p. 20
2.8 Connexions à la terre et connexions équipotentielles	p. 20
3 - MISE EN SERVICE	p. 21
3.1 Contrôle du fonctionnement	p. 21
4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	p. 21
4.1 Plan de cuisson	p. 21
4.2 Four	p. 21
5 - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS OBJET DE SUBSTITUTION	p. 21
5.1 Interrupteur, régulateur d'énergie du plan de cuisson	p. 21
5.2 Plaques radiantes	p. 21
5.3 Lampes témoin du plan chaud	p. 21
5.4 Lampes témoin du plan de cuisson	p. 21
5.5 Thermostat de sécurité du four	p. 21
5.6 Régulateur d'énergie et lampes témoin du four	p. 21
5.7 Résistances du four	p. 21
5.8 Interrupteur-thermostat de travail du four électrique	p. 22
6- INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN	p. 22
6.1 Avertissements	p. 22
6.2 Utilisation du plan de cuisson	p. 22
6.3 Utilisation du four	p. 23
6.4 Débranchement en cas de panne	p. 23
7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 23
8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE	p. 24
9 - ANNEXES	p. 36

1 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1.1 Identification des modeles

	Serie 700	Serie 900
Plan de cuisson à 2 éléments radiants "TABLE"	803151725	803161725
Plan de cuisson à 4 éléments radiants "TABLE"	803151745	803161745
Plan de cuisson à 2 éléments sur "PLACARD"	803111725	803121725
Plan de cuisson à 4 éléments sur "PLACARD"	803111745	803121745
Plan de cuisson à 4 éléments sur "FOUR"	803131745	803141745

1.2 Données techniques

Les données techniques des appareils sont indiquées au **Tableau T1** (voir Annexes).

2- AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs. L'installation doit être faite par des techniciens qualifiés selon les instructions du constructeur et conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de ces obligations.

Note - Les appareils sont conformes à la Norme CEI 61-50.

2.1 Installation

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel.

Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.

2.2 Mise en place

L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air. L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés. La distance entre l'appareil et les parois environnantes doit être d'au moins 10 cm. En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite. Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme.

L'appareil n'est pas apte à être encastré.

2.3 Montage

Enlever la pellicule de protection couvrant les panneaux extérieurs. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié.

Niveler l'appareil en intervenant sur les pieds réglables.

Si on l'installe seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol avec les brides prévues à cet effet (Fig. 5).

2.4 Montage de la table de cuisson sur base neutre (Fig. 3)

Pour réaliser le montage de la table de cuisson sur sa base neutre, effectuer les opérations suivantes :

- Enlever le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.

- Poser la table de cuisson sur sa base.

- Fixer les deux appareils en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la fig. 3.

- Remonter le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.

2.5 Union avec mise en ligne des appareils (Fig. 2)

Procéder comme suit :

- Enlever le panneau de commandes de la table de cuisson.

- Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur.

- Fixer les appareils comme indiqué à la Fig. 2 en utilisant les vis prévues à cet effet.

- Remonter le panneau de commandes.

2.6 Montage des appareils tables de cuisson en pont (Fig. 4)

- Fixer les deux traverses de soutien **T** en utilisant les orifices pratiqués à cet effet sur les flancs des appareils contigus de soutien.

- Mettre soigneusement de niveau les deux appareils de soutien.

- Mettre la table de cuisson sur les traverses et enlever de celle-ci le panneau de commandes et le dossier.

- Fixer la table de cuisson aux traverses en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la Fig. 3.

- Effectuer le fixage avec les appareils installés à côté comme indiqué à la Fig. 2.

- Remonter le dossier et le panneau de commandes.

2.7 Branchements électriques

- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué selon les normes en vigueur.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données caractéristiques de plaque correspondent à celles du réseau de distribution.


- Le cordon d'alimentation doit être du type flexible, avec des caractéristiques non inférieures au type d'isolation en caoutchouc H05RN-F et doit être protégé par un tuyau métallique ou un matériau plastique rigide. Le cordon doit être relié au bornier comme indiqué dans le schéma électrique et bloqué par le serre-câble.

- En amont de l'appareil et à proximité immédiate de celui-ci doit être installé un interrupteur de protection omnipolaire ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Cet interrupteur doit être installé dans l'installation permanente de l'édifice et doit être de portée adéquate (voir tableau annexe **T1**). Cet interrupteur doit garantir la protection contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de dispersion à la terre, conformément aux normes (intensité maximale du courant de dispersion admissible : 1mA/kW).

2.8 Connexion à la terre et connexions équipotentielles

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque ce dernier est correctement branché à une prise de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est donc nécessaire de connecter la borne de terre marquée du

symbole  sur le bornier de l'appareil, à l'installation générale de connexion à la terre. En outre, l'appareil doit être connecté à un système équipotentiel; on réalise cette connexion en utilisant la vis

prévue à cet effet, indiquée par le symbole .

3 - MISE EN SERVICE

3.1 Contrôle du fonctionnement

- Avant de mettre en marche l'appareil, brancher l'interrupteur général d'alimentation se trouvant en amont de l'appareil.
- Suivre les instructions pour l'emploi prévues au paragraphe correspondant.
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement de l'appareil avec l'aide de la notice d'instructions.
- Contrôler le bon fonctionnement des systèmes d'aération du local.
- S'assurer de la bonne correspondance entre les données de la plaque de l'appareil et celles du réseau de distribution électrique.

Avertissement : pendant le fonctionnement, faire très attention aux zones chaudes de la surface extérieure; en particulier, l'allumage des lampes témoin (H2 - H5 aux Figs. 1 et 1/A) indique que le plan en vitrocéramique est à une température supérieure à 70 °C.

4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Pendant l'emploi régulier de l'appareil certains mauvais fonctionnements peuvent se produire :

4.1 Plan de cuisson

Les plaques radiantés ne se réchauffent pas. Causes possibles :

- Alimentation électrique manquante.
- Régulateur défectueux.
- Plaque radiante défectueuse.
- Interruption du circuit électrique due à un défaut de câblage.

4.2 Four

Le chauffage de la chambre de cuisson du four ne s'active pas.

Causes possibles :

- Alimentation électrique manquante.
- Intervention du thermostat de sécurité (on voit s'allumer la lampe témoin verte et non la jaune).
- Défaut du thermostat de réglage.

Chauffage du four insuffisant. Causes possibles :

- Une ou plusieurs résistances défectueuses.
- Défaut du commutateur.
- Une phase de l'alimentation électrique manque.

Difficultés de réglage de la température du four. Causes possibles :

- Défaut du thermostat de réglage.

5 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS

Ces opérations doivent être exclusivement par un personnel qualifié sur le plan professionnel et autorisé.

Avant de procéder à toute opération de réparation et/ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil en débranchant l'interrupteur général se trouvant en amont de l'appareil. Les composants scellés ne doivent pas être altérés.

5.1 Interrupteur / régulateur d'énergie du plan de cuisson

- Démontez le panneau de commandes du plan de cuisson.
- Enlever les boutons concernés.
- Déconnecter le câblage électrique du composant concerné.
- Dévisser les vis fixant le régulateur au panneau de commandes.
- Remplacer le composant et procéder au montage en opérant dans le sens inverse.

5.2 Plaques radiantés

- Démontez le panneau de commandes du plan de cuisson.
- Déconnecter le câblage électrique de la plaque concernée.
- Dévisser la vis fixant la plaque à la traverse de support.
- Dévisser les écrous fixant (par l'entremise d'un ressort) la traverse au plan de cuisson (pour les appareils à 4 plaques, il suffit de dévisser les 2 écrous près de la plaque à remplacer).
- Enlever et remplacer la plaque; procéder au montage en opérant dans le sens inverse.

5.3 Lampes témoin du plan chaud

- Démontez le panneau de commandes du plan de cuisson.
- Déconnecter les câbles reliés au bornier général.
- Dévisser la vis fixant le groupe au plan de cuisson.
- Extraire le groupe porte-lampes et le remplacer; procéder au montage en opérant dans le sens inverse.

5.4 Lampes témoin du plan de cuisson

- Démontez le panneau de commandes du plan de cuisson.
- Déconnecter les câbles reliés au bornier général.
- Remplacer le composant et procéder au montage en opérant dans le sens inverse.

5.5 Thermostat de sécurité du four

Avant de réenclencher ce composant après son intervention, chercher les causes ayant provoqué la surtempérature : examiner le fonctionnement du thermostat de travail, des résistances, etc... Ensuite procéder comme suit :

- Démontez le panneau de commandes vertical du four.
 - Appuyer sur le bouton rouge du thermostat.
 - Vérifier si le circuit est bien refermé.
- Pour le remplacement du composant, procéder comme suit :
- Démontez le panneau de commandes vertical du four.
 - Dévisser l'élément de fixation du bulbe situé sur la voûte de la chambre de cuisson.
 - Extraire le capillaire et le bulbe de la chambre de cuisson en les faisant glisser par le flanc extérieur de la chambre.
 - Débrancher le câblage électrique du composant.
 - Dévisser les vis fixant le thermostat au support.
 - Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.6 Commutateur, lampes témoin du four

- Démontez le panneau de commandes vertical du four.
- Débrancher le câblage électrique du composant.
- Extraire le bouton du commutateur s'il est concerné par le remplacement, et dévisser les vis de fixation au panneau de commandes.
- Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.7 Résistances électriques du four

Pour le remplacement de la résistance de voûte antérieure, on peut procéder de la façon suivante :

- Démontez le panneau de commandes vertical du four.
- En intervenant dans la zone derrière le panneau : débrancher les connexions électriques de la résistance concernée.
- De l'intérieur de la chambre de cuisson, dévisser les vis de fixation de la résistance concernée.
- Extraire et remplacer le composant.

Pour le remplacement des autres résistances, procéder comme suit:

- De l'intérieur de la chambre de cuisson, dévisser les vis de fixation de la résistance concernée.
- Extraire la résistance en la tirant vers l'intérieur de la chambre de cuisson, en faisant attention aux connexions électriques qui y sont reliées.
- Débrancher les connexions électriques, remplacer le composant, rebrancher les connexions électriques et remettre en place la résistance, en faisant toujours très attention aux câbles électriques qui devront pouvoir rentrer dans leur propre emplacement.

5.8 Interrupteur-thermostat du four

- Démontez le panneau de commandes vertical du four.
- Pour le remplacement du thermostat, dévisser l'élément de fixation du bulbe situé sur la voûte de la chambre du four et extraire le capillaire et le bulbe de la chambre de cuisson en le faisant glisser par le flanc extérieur de la chambre.
- Débrancher le câblage électrique du composant.
- Extraire le bouton et dévisser les vis fixant le groupe interrupteur-thermostat au panneau de commandes.
- L'interrupteur et le thermostat sont montés dans l'axe par l'entremise d'une bride de connexion : démonter cette dernière pour libérer les deux composants.
- Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

6 - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

6.1 Avertissements

L'appareil doit être destiné exclusivement à la cuisson des aliments; par conséquent, tout autre type d'emploi est à considérer impropre. Il est destiné à l'emploi industriel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé. L'installation et l'éventuelle adaptation à une autre tension d'alimentation électrique (si elle est prévue) ne doivent être effectuées que par des installateurs qualifiés sur le plan professionnel et autorisés. En cas de panne, débrancher l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil.

Pour toute réparation, s'adresser aux Centres d'Après-Vente autorisés et exiger des pièces de rechange originales.

L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.

6.1.1 Emploi

Ne pas utiliser le plan de cuisson en vitrocéramique pour appuyer ou stocker des récipients. Sur la base en céramique, ne laisser aucun type de récipient, en particulier les récipients en matière plastique et en aluminium pouvant fondre avec la chaleur. Lors de chaque utilisation, contrôler si le fond des casseroles et la zone de cuisson sont bien propres et bien secs. La surface de la plaque en céramique peut être endommagée dans le temps par le frottement des casseroles. Ne pas utiliser le plan en céramique pour nettoyer les légumes ou produits similaires. Employer si possible des casseroles ayant des dimensions supérieures à celle de la zone de cuisson, ceci afin d'éviter tout renversement accidentel sur la surface en céramique. Les solutions sucrées, tout particulièrement, peuvent créer de gros dommages.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer soigneusement toutes les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments.

6.2 Utilisation de la plaque de cuisson (Fig. 1 - Fig. 1/A)

Le plan de cuisson possède, selon les modèles, 2 ou 4 plaques radiantés; chaque plaque de cuisson est commandée par un régulateur d'alimentation à plusieurs positions de branchement. On peut brancher le chauffage d'une plaque quelconque en intervenant sur le bouton de commande **M** qui lui correspond : ceci est signalé par la lampe témoin **H1** (Figs. 1 et 1/A).

Plaques radiantés à un stade de puissance : de 1,2 à 1,8 kW (Fig. 1 - Fig. 1/A)

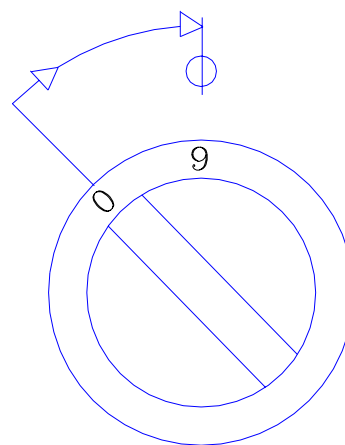
Le bouton de commande agit de la manière suivante :

- 0** Plaques débranchées
- 1** Alimentation des plaques au minimum: environ 10% d'énergie
- 2-8** Alimentation intermédiaire des plaques: de 20 à 60% d'énergie
- 9** Alimentation des plaques au maximum

Plaques radiantés à 2 stades de puissance : 2,4 et 3,4 Kw. Les boutons situés aux positions de 1 à 9 ne règlent que le branchement de la branche centrale de la plaque; ils agissent de la manière suivante:

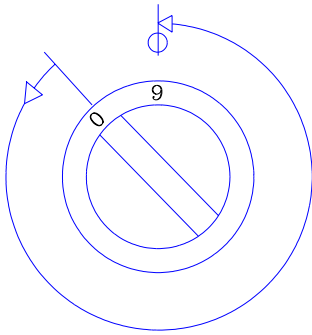
- 0** Plaques débranchées
- 1** Alimentation de la branche centrale des plaques au minimum: environ 10% d'énergie
- 2-8** Alimentation intermédiaire de la branche centrale des plaques: de 20 à 60% d'énergie
- 9** Alimentation de la branche centrale des plaques au maximum

On réalise le branchement de la branche chauffante extérieure des plaques à 2 stades en tournant, dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton au-delà de la position 9 jusqu'à la butée (en vainquant l'action d'un ressort antagoniste). Lorsqu'on le relâche, le bouton retourne à la position 9.



Branchement de la branche extérieure

Pour débrancher la branche chauffante extérieure, tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre le bouton jusqu'à la position 9.



Débranchement de la branche extérieure

6.3 Utilisation du four électrique (Fig. 1/B)

Dispositifs de sécurité

Le four est muni d'un thermostat de sécurité tripolaire à réenclenchement manuel. En cas de surtempérature de la chambre de cuisson, ce composant intervient en désactivant l'alimentation des résistances du four. La lampe témoin jaune s'éteint, alors que la lampe témoin verte reste allumée. Dans ce cas, on doit débrancher l'appareil en mettant les boutons **MT** et **ME** à la position **0**, couper l'alimentation électrique en débranchant l'interrupteur général situé en amont de l'appareil et demander l'intervention d'un technicien spécialisé. Le four est muni de 2 boutons de commande et de 2 lampes témoin (Fig. 1/B)

- Bouton de l'interrupteur général et thermostat **MT** pour régler la température de cuisson.
- Bouton du régulateur d'énergie **ME** pour régler l'arrivée d'énergie aux résistances de voûte de la chambre de cuisson.
- Lampe témoin verte "courant branché"
- Lampe témoin jaune "chauffage branché".

Le bouton du thermostat **MT** porte les indications suivantes :

0	Alimentation débranchée
50	Température minimale
100 - 200	Températures intermédiaires
300	Température maximale

Le bouton du commutateur **ME** porte les indications suivantes :

0	Résistances débranchées
1	Résistances de voûte
2	Résistances de sole
3	Résistances de voûte + sole

Branchement du chauffage du four électrique :

1° PRERECHAUFFEMENT

- Tourner le bouton du commutateur **ME** (Fig. 1/B) et le mettre à la position **3** ; tourner ensuite le bouton **MT** à la position correspondant à la température désirée : les lampes témoin verte et jaune s'allument. Les résistances de voûte et de sole sont ainsi branchées à la puissance maximale jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte, ceci étant signalé par l'extinction de la lampe témoin jaune.

2° CUISSON A DIFFERENTES TEMPERATURES

- Tourner le bouton du commutateur **ME** en le mettant à la position que l'on considère la plus appropriée, 1 – 2 ou 3.
- Tourner le bouton du thermostat en le mettant à la position correspondant à la température désirée : les lampes témoin verte (courant branché) et jaune (résistances alimentées) s'allument. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe témoin jaune s'éteint.

- Il est recommandé de ne pas laisser la porte ouverte pendant l'emploi.

DEBRANCHEMENT DU CHAUFFAGE DU FOUR

- Pour débrancher l'alimentation du four, tourner le bouton du thermostat **MT** et le mettre à la position **0** : les lampes témoins verte et jaune s'éteignent.
- Mettre également le bouton **ME** à la position **0**.

6.4 Débranchement en cas de panne

- En cas de panne, désactiver l'appareil en mettant tous les boutons **M**, **MT** et **ME** (Figs. 1-1A-1B) à la position **0**.
- Débrancher l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil.
- S'adresser au Centre de Service Après-Vente avec un personnel expérimenté et autorisé par le constructeur.

7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les opérations de nettoyage ne peuvent être effectuées qu'après avoir débranché l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil.

Plan en vitrocéramique.

- Les dépôts et les taches sur la surface en vitrocéramique doivent être éliminés rapidement, de préférence quand la plaque est encore **tiède**, et en tout cas avant d'effectuer toute cuisson.

- Il est recommandé d'employer un chiffon sec pour les dépôts légers et minces et la **raclette à lame** prévue à cet effet pour les dépôts plus consistants.

- Au cas où ces moyens seraient insuffisants, utiliser, **quand la plaque est froide**, des produits appropriés NON ABRASIFS.

- A la fin du nettoyage, graisser la surface en vitrocéramique en utilisant un produit de protection apte à l'emploi.

- Il est absolument déconseillé d'employer des détergents en poudre.

Nettoyage de la chambre du four

Il est conseillé d'effectuer à la fin de chaque journée un nettoyage de la chambre du four. Pour cela, employer des produits aptes à cet emploi et suivre les conseils du fournisseur. La procédure indiquée est la suivante

- Opérations à suivre avec chambre du four à une température inférieure à 70 °C

- Ouvrir la porte du four et vaporiser un produit approprié sur les surfaces à nettoyer.

- Fermer la porte pendant le temps nécessaire à l'action détergente (10-15 mn.).

- Ouvrir la porte avec précaution, du fait de la présence possible de vapeurs et enlever la sole et les supports de grilles pour les laver séparément.

- Nettoyer l'intérieur de la chambre et la rincer avec une éponge imprégnée d'eau tiède.

- Remonter les composants enlevés et éventuellement brancher le chauffage pendant quelques minutes pour essuyer la chambre.

Surfaces métalliques en général

- On doit laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs destinés à cet effet et rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents

contenant des substances abrasives, ainsi que les brosses, les paillettes ou les raclettes en acier commun qui peuvent laisser sur la surface inoxydable des dépôts ferreux pouvant entraîner la formation de rouille.

- Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer et donc détériorer les parties en acier inoxydable.
- Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil.

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil, il est conseillé d'observer les précautions suivantes :

- Débrancher l'alimentation électrique en amont de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement toutes les surfaces.
- Protéger les surfaces en acier inoxydable en y étendant avec un chiffon une légère strate d'huile de vaseline.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Soumettre l'appareil à un contrôle périodique (au moins une fois par an) qui devra être effectué par un personnel qualifié sur le plan professionnel. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Plan de cuisson

- Plaques radiantes de 3400W - 230V
- Plaques radiantes de 2400W - 230V
- Plaques radiantes de 1800W - 230V
- Plaques radiantes de 1200W - 230V
- Régulateurs d'énergie à un seul circuit 230V - 13A
- Régulateurs d'énergie à double circuit 230V - 13A
- Lampes témoin vertes
- Groupe de 2 ou 4 lampes témoin du plan chaud
- Boutons de commande des régulateurs

Four électrique

- Interrupteur général quadripolaire
- Thermostat tripolaire de travail
- Thermostat tripolaire de sécurité
- Commutateur
- Résistances du four 1500 W - 230 V
- Lampes témoin vertes et jaunes
- Bouton du thermostat
- Bouton du commutateur.

INHOUD

1- INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	pag. 26
1.1 Identificatie van de modellen	pag. 26
1.2 Technische gegevens	pag. 26
2- WAARSCHUWINGEN	pag. 26
2.1 Installatie	pag. 26
2.2 Plaatsing	pag. 26
2.3 Monteren	pag. 26
2.4 Topmontering op basis	pag. 26
2.5 Monteren apparaten in lijn	pag. 26
2.6 Brugmontering apparaten	pag. 26
2.7 Elektrische aansluitingen	pag. 26
2.8 Aard- en equipotentieele verbindingen	pag. 26
3 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT	pag. 27
3.1 Controle van de functionering	pag. 27
4 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN	pag. 27
4.1 Kookvlak	pag. 27
4.2 Oven	pag. 27
5 - VERVANGING ONDERDELEN	pag. 27
5.1 Schakelaar, energieregelaar kookvlak	pag. 27
5.2 Straalplaten	pag. 27
5.3 Controlelampjes warm vlak	pag. 27
5.4 Controlelampjes kookvlak	pag. 27
5.5 Veiligheidsthermostaat oven	pag. 27
5.6 Energieregelaar, controlelampjes oven	pag. 27
5.7 Weerstand oven	pag. 27
5.8 Schakelaar werkthermostaat elektrische oven	pag. 28
6 - INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD	pag. 28
6.1 Waarschuwingen	pag. 28
6.2 Gebruik kookvlak	pag. 28
6.3 Gebruik oven	pag. 29
6.4 Uitschakeling bij storing	pag. 29
7 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	pag. 29
8 - LIJST VERVANGONDERDELEN	pag. 30
9 - BIJLAGEN	pag. 36

1 - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

1.1 Identificatie van de modellen

	Serie 700	Serie 900
Kookvlak met 2 straalementen "TOP"	803151725	803161725
Kookvlak met 4 straalementen "TOP"	803151745	803161745
Kookvlak met 2 elementen op "RUIMTE"	803111725	803121725
Kookvlak met 4 elementen op "RUIMTE"	803111745	803121745
Kookvlak met 4 elementen op "OVEN"	803131745	803141745

1.2 Technische gegevens

De technische gegevens bevinden zich in **tabel T1**.

2- WAARSCHUWINGEN

Lees met aandacht dit handboekje daar het belangrijke gegevens bevat inzake de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar het met zorg zodat elke bevoegde persoon het steeds kan raadplegen. De installatie moet verricht worden volgens de instructies van de fabrikant en met inachtneming van de bestaande normen door bevoegd gekwalificeerd personeel.

De niet nakoming van deze verplichtingen veroorzaakt het vervallen van elke aansprakelijkheid zijdens de fabrikant.

Nota: de apparaten zijn conform de voorschriften van Norm CEI 61-50.

2.1 Installatie

Na het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben, zie of het apparaat ongeschonden is. Bij twijfel gebruik het niet en raadpleeg bevoegd gekwalificeerd personeel.

Laat het verpakkingsmateriaal niet binnen bereik van kinderen daar het gevaarlijk kan zijn.

2.2 Plaatsing van het apparaat

Installeer het apparaat op haar definitieve plaats in de keuken bij voorkeur onder een afzuigkap zodat een goede ventilatie mogelijk is.

Plaats het apparaat in goed geluchte lokalen.

De afstand tussen het apparaat en de omringende wanden moet van tenminste 10 cm. zijn, deze afstand kan gereduceerd worden indien de wanden onbrandbaar zijn of beschermd door thermisch isolerend materiaal.

De apparaten kunnen afzonderlijk geïnstalleerd worden of gecombineerd met andere apparaten van onze productie.

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.

2.3 Het monteren

Verwijder van de uitwendige panelen het beschermend laagje. Verwijder eventuele achtergebleven lijmresten met een passend oplosmiddel.

Nivelleer het apparaat door op de regelbare voetjes te handelen.

Het apparaat met een breedte van 40 cm. dat afzonderlijk geïnstalleerd is moet op de vloer bevestigd worden met de passende flenzen, zie fig.5.

2.4 Topmontering op neutrale basis (fig.3)

Om de "Top" te monteren met de passende neutrale basis:

- verwijder het bedieningspaneel en het rugstuk van de top
- plaats de top op de betreffende basis

- bevestig de twee apparaten met de 4 schroeven **V** zoals aangegeven in fig. 3

- monteer weer het bedieningspaneel en het rugstuk van de top.

2.5 In lijn verbinding van de apparaten (fig. 2)

Ga als volgt te werk:

- verwijder het bedieningspaneel van de top
- plaats de apparaten naast elkaar en nivelleer ze op dezelfde hoogte
- bevestig de apparaten met de passende schroeven zoals aangegeven in fig. 2
- monteer weer het bedieningspaneel

2.6 Brugmontering topapparaten (fig. 4)

- Bevestig de twee dwarssteunbalkjes T door gebruik te maken van de passende gaten die zich op de zijkanten van de steunapparaten bevinden

- Nivelleer goed de twee steunapparaten
- Plaats de top op de dwarssteunbalkjes en verwijder van de top het bedieningspaneel en het rugstuk
- Maak de top op de dwarsbalkjes vast met de 4 schroeven V zoals aangegeven in fig. 3
- Ga over tot bevestiging op de naast elkaar staande apparaten zoals aangegeven in fig. 2
- Monteer weer het rugstuk en het bedieningspaneel

2.7 Elektrische aansluitingen

- De aansluiting op het elektrisch net moet verricht worden volgens de bestaande normen

- Alvorens het apparaat aan te sluiten zie of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van het elektrisch net

- De aansluitingskabel moet flexibel zijn en eigenschappen hebben die niet lager moeten zijn dan die van het type met rubberse isolering HO5RN-F en moet beschermd zijn door een metalen buis of door hard plastisch materiaal


- De kabel moet aangesloten worden op de klemkast zoals aangeduid in het elektrisch schema en moet daarna geblokkeerd worden met de passende kabelklem

- Aan de bovenkant van het apparaat en in de nabijheid van deze moet een omnipolaire veiligheidsschakelaar geïnstalleerd worden waarvan de contacten zich moeten openen op een afstand van tenminste 3 mm. Deze schakelaar moet geïnstalleerd worden in de permanente installatie van het gebouw en moet van passend vermogen zijn, zie tabel T1

- Deze schakelaar moet bescherming garanderen tegen directe en indirecte contacten van de onder spanning zijnde delen en tegen de naar de grond gerichte storingsstromen, volgens de Normen (hoogste toegestane dispersiestroom 1 mA/kW)

2.8 Aard-en equipotentieele verbindingen

De elektrische veiligheid van dit apparaat is verzekerd indien hetzelfde op een correcte wijze is aangesloten op een efficiënte aardverbinding-installatie zoals voorzien door de bestaande elektrische veiligheidsnormen. Sluit dus de aardklem, aangegeven

door het symbool  op de klemkast van het apparaat, aan op de algemene aardverbindinginstallatie. Het apparaat dient bovendien begrepen te zijn in een equipotentieel systeem en deze verbinding geschiedt met de passende schroef gekenmerkt door het symbool



3 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT

3.1 Controle van de functionering

- Alvorens het apparaat aan te zetten, schakel de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt in
- Volg de gebruiksinstructies van de betreffende paragraaf.
- Leg aan de gebruiker uit hoe hij het apparaat moet gebruiken met behulp van het instructieboekje.
- Controleer de werking van de ventilatiesystemen van het lokaal.
- Zie of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van het elektrisch net.

Waarschuwing: tijdens de werking pas goed op de warme zone's van de uitwendige oppervlakte; in het bijzonder, het aangaan van de controlelampjes, H2-H5 in fig.1 en 1/A, wijst dat het kookvlak van glasceramiek een temperatuur boven de 70°C heeft.

4 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN

Tijdens het regelmatig gebruik van het apparaat kunnen storingen ontstaan:

4.1 Kookvlak

De straalplaten worden niet warm, mogelijke oorzaken:

- er is geen elektrische stroom
- de regelaar is gebrekkig
- de straalplaat is gebrekkig
- er is geen elektrische continuïteit wegens defect van het kabelstelsel

4.2 Elektrische oven

De verwarming van de kookcel van de oven gaat niet aan. Mogelijke oorzaken:

- er is geen elektrische stroom.
- interventie van de veiligheidsthermostaat (gaat aan het groen controlelampje maar niet het geel lampje).
- de regelingsthermostaat is gebrekkig.

De verwarming van de oven is onvoldoende. Mogelijke oorzaken:

- een of meer weerstanden zijn gebrekkig.
- de schakelaar is gebrekkig.
- mankeert een fase van de elektrische voeding.

Moeilijke regeling van de temperatuur van de oven. Mogelijke oorzaken:

- de regelingsthermostaat is gebrekkig

5 - VERVANGING VAN VERVANGBARE ONDERDELEN

Deze vervangingen moeten verricht worden uitsluitend door bevoegd en gekwalificeerd personeel.

Alvorens tot reparaties en/of onderhoud over te gaan, sluit de elektrische stroom uit door op de algemene schakelaar te handelen die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt. De verzegelde componenten moeten niet geschonden worden.

5.1 Schakelaar/energieregelaar van het kookvlak

- Demonteer het bedieningspaneel van het kookvlak
- verwijder de betreffende knoppen
- maak het kabelstelsel los van de betreffende component
- maak de schroeven los die de regelaar aan het bedieningspaneel vastmaken
- vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.2 Straalplaten

- Demonteer het bedieningspaneel van het kookvlak.
- maak het kabelstelsel los van de betreffende plaat.
- maak de schroeven los die de plaat aan het dwarssteunbalkje vastmaakt.
- maak de moeren los die (met een veer) het dwarssteunbalkje aan het vlak vastmaken (voor de apparaten met 4 platen is het voldoende de 2 moeren die zich bij de te vervangen kookplaat bevinden, los te maken).
- verwijder en vervang de kookplaat monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.3 Controlelampjes warm vlak

- Demonteer het bedieningspaneel van het kookvlak.
- maak het kabelstelsel los van de algemene klemkast.
- maak de schroeven los die het blokje aan het kookvlak vastmaken
- verwijder het lampendraagblokje en vervang het; monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.4 Controlelampjes kookvlak

- Demonteer het bedieningspaneel van het kookvlak.
- maak het kabelstelsel los van de component.
- vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.5 Veiligheidsthermostaat oven

Voor het weer herstellen na interventie, verwijder de oorzaken die de overtemperatuur veroorzaakt hebben: controle van de functionering van de werkthermostaat, van de weerstanden, enz. en ga dan als volgt te werk:

- demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven.
- druk op de rode knop van dezelfde thermostaat.
- zie of het elektrisch circuit weer is gesloten.

Voor de vervanging van de component:

- demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven.
- maak de bevestiging van de bol die zich aan de bovenkant van de kookcel bevindt los.
- trek het capillair element en de bol uit de kookcel en verwijder ze door de uitwendige zijkant van dezelfde cel.
- maak het kabelstelsel los van de component.
- maak de schroeven los die de thermostaat aan het steunblok vastmaken.
- vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.6 Schakelaar, controlelampjes oven

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven.
- maak het kabelstelsel los van de component.
- verwijder de knop van de schakelaar, indien deze vervangen moet worden, en maak de schroeven los die hem aan het paneel vastmaken.
- vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.7 Elektrische weerstanden van de oven

- Voor de vervanging van de weerstand van de voorste bovenkant:
- demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven.
- door in de zone te handelen die zich achter het paneel bevindt maak de elektrische verbindingen los van de betreffende weerstand.
- vanuit de binnenkant van de kookcel, maak de schroeven los die de weerstand vastmaken.
- trek de weerstand uit zijn plaats en vervang hem.

Voor de vervanging van de andere weerstanden:

- maak vanuit de binnenkant van de kookcel de schroeven los die de betreffende weerstand vastmaken
- trek naar de binnenkant van de kookcel de weerstand uit zijn plaats en let goed op de elektrische verbindingen die op de weerstand zijn aangesloten
- maak de elektrische verbindingen los, vervang de component, sluit de elektrische verbindingen weer aan en plaats de weerstand weer op zijn plaats en let goed op de elektrische kabels die ook in hun passende plaats terecht moeten komen.

5.8 Schakelaar-thermostaat oven

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven.
- Voor de vervanging van de thermostaat maak de bevestiging van de bol los die zich aan de bovenkant van de kookcel bevindt en trek het capillair element en de bol uit de kookcel vanaf de buitenkant van dezelfde cel.
- Maak het kabelstelsel los van de component.
- Trek de knop uit zijn plaats weg en maak de schroeven los die het geheel schakelaar/thermostaat aan het bedieningspaneel vastmaakt.
- De schakelaar/thermostaat zijn in as gemonteerd na tussenvoeging van een verbindingsflens;handel op deze om de twee componenten los te maken
- Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

6 - INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

6.1 Waarschuwingen

Dit apparaat moet gebruikt worden voor het koken van gerechten. Elk ander gebruik is als oneigenlijk te beschouwen. Het apparaat is bestemd voor industrieel gebruik en moet door gekwalificeerd personeel gebruikt worden. De installatie en de eventuele verandering voor aanpassing op een andere elektrische spanning (indien voorzien) moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel. Bij storing schakel de algemene elektrische schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt uit. Voor reparaties roep assistentie in van bevoegde Servicecenters en eis steeds originele vervangstukken. **De niet nakomng van wat hierboven is gepreciseerd kan de veiligheid van het apparaat compromitteren en de fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van zich af indien deze normen niet zijn nagekomen.**

6.1.1 Gebruik

Gebruik het glasceramiekvlak niet voor het leunen of neerzetten van kookpannen. Laat geen enkel soort pan op de ceramieke basis achter, vooral pannen van plastic en aluminium, gezien deze in contact met de warmte kunnen smelten. Controleer voor elk gebruik of de boden van de kookpannen en de kookzone schoon en droog zijn. De wrijving van de pannen op de ceramieke plaat kan met de tijd de oppervlakte beschadigen. Gebruik het ceramieke vlak niet voor het schoonmaken van groenten en dergelijke. Gebruik bij voorkeur kookpannen met een bodem die een grotere afmeting hebben dan de kookoppervlakte om een toevallige overgietingen op de ceramieke oppervlakte te voorkomen. Vooral de suikeroplossingen kunnen schade veroorzaken. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen, maak alle oppervlakten die in contact zullen komen met de gerechten, goed schoon.

6.2 Gebruik van het kookvlak (Fig.1-Fig.1/A)

Het kookvlak is gevormd, al naar gelang van de modellen, door 2-4 straalplaten; elke plaat is bediend door een elektrische voedingsregelaar met verschillende instelmogelijkheden. De verwarming van elke plaat wordt ingeschakeld door op de betreffende bedieningsknop **M** te handelen en wordt aangegeven door het aangaan van het controlelampje **H1**-fig.1-1/A.

Straalplaten met een vermogensfase: van 1,2 en 1,8 kW (fig.1-fig.1/A). De bedieningsknop gaat als volgt te werk:

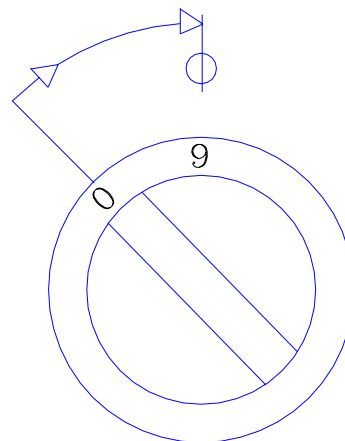
- 0** **Uitgeschakelde platen**
- 1** **Minimum voeding platen, ongeveer 10% energie**
- 2-8** **Tussengelegen voeding platen: van 20 tot 60% energie**
- 9** **Maximum voeding platen**

Straalplaten met 2 vermogensfasen: 2,4 en 3,4 kW

De knoppen vanaf positie 1 tot op positie 9 regelen uitsluitend de inschakeling van het centraal gedeelte van de plaat, en wel als volgt:

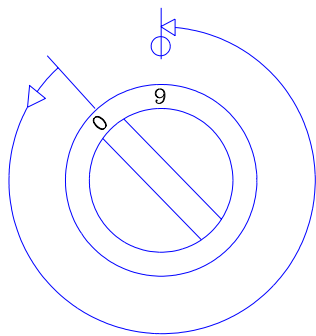
- 0** **Uitgeschakelde platen**
- 1** **Minimum voeding van het centraal gedeelte van de plaat, ongeveer 10% energie**
- 2-8** **Tussengelegen voeding van het centraal gedeelte van de plaat: van 20 tot 60% energie**
- 9** **Maximum voeding van het centraal gedeelte van de platen**

Voor de inschakeling van het uitwendig verwarmings-gedeelte van de kookplaten met 2 vermogensfasen draai de knop naar rechts verder dan positie 9 en tot aan het stopeinde (tegen een veer die weerstand biedt). Na het loslaten gaat de knop weer terug op positie 9.



Inschakeling uitwendig gedeelte

Om het uitwendig verwarmingsgedeelte van de kookplaat uit te schakelen, draai de knop naar links tot op positie 0.



Uitschakeling uitwendig gedeelte

6.3 Gebruik van de elektrische oven (fig.1/B)

Veiligheidsinrichtingen

De oven is voorzien van een driepolige veiligheidsthermostaat die met de hand hersteld moet worden. Bij oververwarming van de kookcel springt deze component bij en schakelt de elektrische voeding van de weerstanden van de oven uit. Het geel controlelampje gaat uit terwijl het groen lampje blijft branden. In dit geval schakel het apparaat uit door de knoppen **MT** en **ME** op positie **0** te brengen, sluit de elektrische voeding uit door de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt uit te schakelen en vraag interventie van een gespecialiseerde technicus.

De oven is voorzien van 2 bedieningsknoppen en van 2 controlelampjes (fig.1/B)

- Knop van de algemene schakelaar en thermostaat **MT** om de kooktemperatuur te regelen
- Knop van de energieregelaar **ME** om de toevoer van energie naar de weerstanden van de bovenkant van de kookcel te regelen
- Groen controlelampje "stroom ingeschakeld"
- Geel controlelampje "verwarming ingeschakeld"

De knop van de thermostaat van de oven **MT** heeft de volgende kentekens:

0	Elektrische voeding uitgeschakeld
50	Minimum temperatuur
100 - 200	Tussengelegen temperaturen
300	Maximum temperatuur

De knop van de schakelaar **ME** van de oven heeft de volgende kentekens:

0	Weerstand vandoor
1	Weerstand bovenkant
2	Weerstand bodem
3	Weerstand bovenkant + bodem

Inschakeling verwarming elektrische oven:

1. VOORVERWARMING

- Draai de knop van de schakelaar **ME** (fig.1/B) op positie **3**; draai daarna de knop **MT** op de positie van de gewenste

temperatuur; gaan aan de groen en geel controlelampjes. Zodoende worden de weerstanden van de bovenkant en van de bodem met het hoogst vermogen ingeschakeld totdat de ingestelde temperatuur is bereikt aangegeven door het uitgaan van het geel lampje.

2° HET KOKEN OP VERSCHILLENDE TEMPERATUREN

- Draai de knop van de schakelaar **ME** op de meest geschikte positie 1 – 2 - 3.

- Draai de knop van de thermostaat tot op de positie van de gewenste temperatuur, gaan aan het groen controlelampje (ingeschakelde stroom) en het geel lampje (weerstand gevoed). Bij het bereiken van de gekozen temperatuur, gaat het geel lampje uit.

- Laat de deur nooit open tijdens het gebruik.

UITSCHAKELING VAN DE VERWARMING VAN DE OVEN

- Om de voeding van de oven uit te schakelen, draai de knop van de thermostaat **MT** tot op positie **0**, gaan uit de groen en geel controlelampjes.

- Breng ook knop **ME** op positie **0**.

6.4 Uitschakeling bij storing

- Bij storing schakel het apparaat uit door alle knoppen **M-MT-ME** (fig.1-1A-1B) op positie **0** te brengen

- Schakel de algemene elektrische voedingschakelaar uit die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt

- Roep assistentie in van een Technisch Servicecenter dat over bevoegd en door de fabrikant geautoriseerd personeel beschikt.

7 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De schoonmaakwerkzaamheden kunnen verricht worden alleen nadat de algemene elektrische voedingschakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt is uitgeschakeld.

Het kookvlak van glasceramiek

- Neerslagen en vlekken op de glasceramieke oppervlakte moeten zo vlug mogelijk verwijderd worden bij voorkeur wanneer de kookplaat nog iets warm is en in ieder geval voor elk gebruik van de kookplaat.

- Gebruik een droog doekje voor dunne en zachte neerslagen, het passend plaatafkrabbertje voor meer aangedikte neerslagen.

- Indien het gebruik van deze voorwerpen niet voldoende blijkt te zijn, gebruik, bij koude plaat, geschikte niet bijtende reinigingsmiddelen.

- Na de schoonmaak, smeer de glasceramieke oppervlakte met een passend beschermend product.

- Gebruik nooit reinigingsmiddelen in poedervorm.

Schoonmaak ovencel

Maak de kookcel van de oven aan het einde van het dagelijks werk goed schoon met passende reinigingsmiddelen en volg de instructies van de fabrikant. Ga als volgt te werk:

- Zorg dat de ovencel een temperatuur heeft die lager is dan 70°C

- Maak de deur van de oven open en verspreid een geschikt product op de schoon te maken oppervlakten

- Sluit de deur voor de tijd die nodig is om het reinigingsproduct in te laten werken (10-15 minuten)

- Maak de deur daarna voorzichtig open wegens de mogelijke aanwezigheid van stoom en verwijder vanaf de binnenkant de bodem van de oven en de roostersdragers om ze afzonderlijk af te wassen.

- Maak de binnenkant van de kookcel weer schoon en spoel daarna af met een van lauw water doortrokken spons

- Monteer weer de verwijderde componenten en zet de verwarming voor enkele minuten aan om de kookcel goed af te drogen.

Metalen oppervlakten in het algemeen

- Maak de oppervlakten van inoxstaal dagelijks schoon met water en geschikte niet bijtende reinigingsmiddelen, spoel daarna en droog goed af.

Voor de schoonmaak van het inoxstaal gebruik nooit reinigingsmiddelen die bijtende stoffen bevatten en gebruik ook niet borstels, wol, afkrabbers van gewoon staal daar deze op de inoxstalen oppervlakten ijzerresten achterlaten die roest kunnen veroorzaken

- Was de apparaten niet met waterstralen
 - Gebruik nooit scherpe voorwerpen die de inoxstalen oppervlakten kunnen krabben en dus beschadigen
 - Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen voor de schoonmaak van de vloer die zich onder het apparaat bevindt.
 - Indien het apparaat voor een lange tijd niet wordt gebruikt:
 - schakel de elektrische stroom uit aan de bovenkant van het apparaat
 - maak alle oppervlakten goed schoon
 - bescherm de inoxstalen oppervlakten door op deze met een doek een dun laagje vaselineolie te verspreiden
 - lucht regelmatig de lokalen
 - laat het apparaat zo nu en dan controleren (maar tenminste een keer per jaar) door gekwalificeerd bevoegd personeel.
- Aan te raden is het sluiten van een onderhoudscontract.

8 - LIJST VERVANGBARE ONDERDELEN

Kookvlak

- Straalplaten 3400W - 230V
- Straalplaten 2400W - 230V
- Straalplaten 1800W - 230V
- Straalplaten 1200W - 230V
- Monocircuit energieregelaars 230V - 13A
- Dubbelcircuits energieregelaars 230V - 13A
- Groen controlelampjes
- Blokje met 2 of 4 controlelampjes warm vlak
- Bedieningsknoppen regelaars

Elektrische oven

- Vierpolige algemene schakelaar
- Driepolige werkthermostaat
- Driepolige veiligheidsthermostaat
- Schakelaar
- Weerstand oven 1500W - 230V
- Groen en geel controlelampjes
- Knop thermostaat
- Knop schakelaar

INDHOLDSFORTEGNELSE

1- INSTALLATIONSVEJLEDNING	side 32
1.1 Modelidentifikation	side 32
1.2 Tekniske dataer	side 32
2- ALMINDELIGE VEJLEDNING	side 32
2.1 Installation	side 32
2.2 Opstilling	side 32
2.3 Montering	side 32
2.4 Montering af top på base	side 32
2.5 Ensretning af apparaturet	side 32
2.6 Apparaturets montering i brostilling	side 32
2.7 El-forbindelser	side 32
2.8 Jord- og sikringsforbindelser	side 32
3 - START	side 32
3.1 Funktionskontrol	side 32
4 - FEJLFUNKTIONSKONTROL	side 32
4.1 Kogeplade	side 33
4.2 Ovn	side 33
5 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER	side 33
5.1 Kontakt, energiregulator kogepladen	side 33
5.2 Stråleplader	side 33
5.3 Signallamper varm plade	side 33
5.4 Signallamper kogeplade	side 33
5.5 Sikkerhedstermostat i ovnen	side 33
5.6 Energiregulator og signallamper i ovnen	side 33
5.7 El-modstand i ovnen	side 33
5.8 Kontakt, driftstermostat i el-ovnen	side 33
6- BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	side 33
6.1 Almindelige oplysninger	side 33
6.2 Brug af kogepladen	side 34
6.3 Brug af ovn	side 34
6.4 Apparatet slukkes ved skader	side 35
7 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	side 35
8 - RESERVEDELE	side 35
9 - TILLÆG	side 36

1 - INSTALLATIONSVEJLEDNING

1.1 Modelidentifikation

	Serie 700	Serie 900
Kogeflade med 2 stråleelementer - "TOP"	803151725	803161725
Kogeflade med 4 stråleelementer - "TOP"	803151745	803161745
Kogeflade med 2 stråleelementer på "SKAB"	803111725	803121725
Kogeflade med 4 stråleelementer på "SKAB"	803111745	803121745
Kogeflade med 4 stråleelementer på "OVN"	803131745	803141745

1.2 Tekniske Dataer

Dette apparaturs tekniske dataer vises på **Tabel T1** (se tillæg)

2- ALMINDELIGE VEJLEDNING

Læs denne vejledning grundigt igennem, her findes vigtige informationer vedrørende sikkerheden ved installation, brug og vedligeholdelse. Opbevar vejledningen omhyggeligt og tilgængelig for enhver bruger. Dette apparatur må kun installeres af fagfolk i henhold til fabrikantens instruktioner og de gældende sikkerhedsnormer.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse normer ikke følges.

N.B. - Dette apparatur er i overensstemmelse med EU-standarderne 61-50.

2.1 Installation

- Efter udpakning, skal man sikre sig, at apparaturet er intakt. Har man den mindste tvivl, må apparatet ikke tages i brug, og man skal med det samme tilkalde fagfolk.
- Børn må ikke kunne komme i berøring med emballagen, de kan komme til skade.

2.2 Opstilling

- Apparaturet skal sættes på dets endelige plads og position i køkkenet, helst under en udsugnings emkappe så der opnås en god luftcirkulation.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med god luftventilation..
- Apparaturet skal opstilles mindst 10 cm fra væggen. Denne afstand kan reduceres, hvis væggene er brandsikre eller isolerede.
- Dette apparatur kan installeres separat, eller sammensat med andet udstyr fra vores linie.
- Dette apparatur kan ikke leveres til indbygning.

2.3 Montering

- Fjern beskyttelseshinden fra apparatets ydre overflader. Rens disse overflader for eventuelle rester af klæbemiddel med et egnet opløsningsmiddel.
- Indstil apparaturet med de justerbare ben.
- Den selvstændige version med en bredde på 40 cm skal fastsættes til gulvet med egne flanger (Fig. 5).

2.4 Montering af toppen på en neutral base (Fig. 3)

- Monter toppen på egen neutral base således:
- Fjern kontrolpanelet og toppens bagside.
- Sæt toppen på sin base.
- Fastsæt disse to elementer med de fire **V** skruer, som vist på fig. 3.
- Genmonter kontrolpanelet og bagsiden af toppen.

2.5 Ensretning af apparaturet (Fig. 2)

Gør således:

- Fjern toppens kontrolpanel.
- Sæt apparaturet side om side og indstil til samme højde.
- Fastsæt apparaturet med egnede skruer, som vist på fig. 2.
- Genmonter kontrolpanelet

2.6 Montering af toppene i brostilling (Fig. 4)


- Fikser de to støtte tværstænger **T** i deres egne huller, som er boret på siderne af den tilstødende base.
- Niveller de to grundflader omhyggeligt.
- Stil toppen på tværstængerne og fjern kontrolpanelet og toppens bagside.
- Fastsæt toppen til tværstængerne med fire **V** skruer, som vist på fig. 3.
- Ensret og fikser apparaturet som vist på fig. 2.
- Genmonter kontrolpanelet og toppens bagside.


2.7 El-forbindelser

- El-forbindelserne til el-nettet skal foretages ud fra de gældende normer.
- Før udstyret tilsluttes, skal man sikre sig at de værdier, som står skrevet på mærkepladen svarer til el-nettets værdier.
- El-ledningen skal være fleksibel og dens kendetegn må ikke være lavere end de typer, som er isoleret med gummi H05RN-F. Den skal være beskyttet med metalrør eller af et stift plastkrør. - Dette kabel skal forbindes med tilslutningspanelet, som vist på el-diagrammet, derefter skal det blokeres med en passende kabelklemme.
- En sikring, med en kontaktåbning på mindst 3 mm, skal monteres før og tæt på udstyret. Denne kontakt skal have sin egen kapacitet (se vedlagte tabel **T1**) og den skal være installeret i bygningens permanente el-system.
- Denne kontakt skal garantere en beskyttelse mod direkte og indirekte kontakter med de dele, som er under spænding og jordforbindelsesmangler i henhold til de gældende standarder. Maksimal tilladte lækstrøm: 1 mA/kW.

2.8 Jord- og sikringsforbindelse

Dette udstyrs el-sikkerhed garanteres kun, hvis der er en effektiv jordforbindelse i henhold til de gældende el-normer. Derfor, forbind

udstyrets jordledning på tilslutningspanelet  med hovedjordforbindelsen. Desuden skal udstyret forbindes med en

sikring, det sker med en skrue, som har dette symbol: .

3 - START

3.1 Funktionskontrol

- Før apparatet tændes sættes hovedledningen i stikket.
 - Følg brugsvejledningen i det specifikke afsnit.
 - Forklar apparatets funktioner til brugeren, i henhold til service håndbogen - Kontroller lokalets ventilationssystem.
 - Kontroller at dataerne på apparatets dataplade svarer til el-nettet.
- Advarsel: når apparatet er tændt, skal man være yderst forsigtig med de varme overflader.**

4 - KONTROL AF FEJLFUNKTIONER

Nogle fejlfunktioner kan forekomme ved almindelig brug af apparaturet:

4.1 Kogeoverfladen

Strålepladerne bliver ikke varme

Mulige årsager:

- ingen strøm - defekt regulator
- defekt stråleplade - ingen kontinuitet på grund af vindingsdefekt.

4.2 Ovn

Ingen opvarmning af ovnen

Mulige årsager:

- ingen strøm til ovnen
- defekt sikkerhedstermostat, grøn signallampe tændt og gul signallampe slukket - defekt kontroltermostat.

Utilstrækkelig opvarmning

Mulige årsager:

- en eller flere modstande er defekte
- defekt afløsning - en strømfase mangler

Svært at regulere temperaturen

Mulige årsager:

- defekt kontroltermostat

5 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER

Må kun foretages af autoriserede og kvalificerede fagfolk.

Før enhver form for reparation eller/og vedligeholdelse, skal forbindelsen til el-nettet afbrydes.

De forseglede komponenter må ikke berøres.

5.1 Kogeoverfladens kontakt/energiregulator

- Afmonter kogeoverfladens kontrolpanel.
- Udtag de relative knapper.
- Afbryd el-forbindelserne.
- Skru de skruer af som fikserer regulatoren til kontrolpanelet.
- Udskift komponenten og monter i omvendt rækkefølge.

5.2 Stråleplader

- Afmonter kogeoverfladens kontrolpanel.
- Afbryd el-forbindelserne til strålepladen.
- Skru de skruer af som fikserer pladen til støttestangen.
- Afskru de møtrikker som fikserer, med fjeder, tværstangen til overfladen, ved apparater med 4 plader kan man nøjes med at afskru de 2 møtrikker, ved siden af den plade som skal udskiftes.
- Tag pladen ud og udskift den, monter i omvendt rækkefølge.

5.3 Signallamper varm plade

- Fjern kogeoverfladens kontrolpanel.
- Afbryd de relative el-vindinger.
- Afskru skruen som fikserer blokken til kogepladen.
- Udtag lampeholderen og indsæt den nye, genmonter i omvendt rækkefølge.

5.4 Signallamper kogeplade

- Fjern kogeoverfladens kontrolpanel.
- Afbryd de relative el-vindinger.
- Udskift komponenten og genmonter i omvendt rækkefølge.

5.5 Ovnens sikkerhedstermostat

Før termostaten røres, skal årsagerne til overophedning fjernes: kontroller termostafunktionerne, modstandene, etc... Gør derefter således:

- Fjern ovns lodrette kontrolpanel.
- Tryk på termostats røde knap.
- Kontroller om kredsløbet er lukket.

Komponenten udskiftes således:

- Fjern ovns lodrette kontrolpanel
- Afskru det element som fastsætter glødehovedet til ovenloftet.
- Udtag de små rør fra rummets yderside.
- Afbryd el-forbindelserne.
- Fjern de skruer som fikserer termostaten.
- Udskift komponenterne og genmonter i modsat rækkefølge.

5.6 Afløsning, signallamper i ovnen

- Fjern ovns lodrette kontrolpanel.
- Afbryd el-forbindelserne.
- Aftag knappen til den afløsning som skal udskiftes, og fjern de skruer som fikserer den til kontrolpanelet.
- Udskift komponenten og genmonter i modsat rækkefølge.

5.7 Ovnens el-modstande

Udskiftning af den forreste loftmodstand:

- Fjern ovns lodrette kontrolpanelet.
- Afbryd modstandens el-forbindelser, det gøres i området bag kontrolpanelet.

- Indeni ovenrummet fjernes de skruer, som fikserer modstanden og den relative støtteplade.

- Udtag og udskift komponenten.

De andre modstande udskiftes således:

- Indeni ovenrummet fjernes de skruer, som fikserer modstanden og den relative støtteplade.
- Udtag modstandene indefra ovenrummet, pas på el-forbindelserne.
- Afbryd el-forbindelserne, udskift modstanden, forbind den nye og genmonter så el-kablerne indsættes i deres egen originale position.

5.8 Ovnens afbryder-termostat

- Fjern ovns lodrette kontrolpanel.
- Termostaten udskiftes, ved at afskru det element som fastsætter glødehovedet til ovenloftet, og udtage de små rør fra rummets yderside.
- Afbryd el-forbindelserne.
- Tag knappen af og fjern de skruer som fikserer enheden kontakt-termostat til kontrolpanelet.
- Kontakt og termostat er sammensat på akse med en forbindelsesflange, komponenterne udtages ved at fjerne flangen.
- Udskift komponenterne og genmonter i modsat rækkefølge.

6 - BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

6.1 Almindelige oplysninger

Dette apparat må kun bruges til det, det er fremstillet til, det vil sige tilberedning af fødevarer, derfor er al anden brug ukorrekt.

Apparatet er fremstillet til industrien og må kun benyttes af fagfolk. Installation og eventuelle transformation til anden el-spænding, hvis det er muligt, må kun foretages af autoriserede og kvalificerede fagfolk.

Hvis der opstår problemer skal strømmen afbrydes.

Al form for reparation skal foretages af et autoriseret Service Center og der må kun bruges originale reservedele.

Hvis disse instruktioner ikke følges, er der fare for sikkerheden. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse henvisninger ikke følges.

6.1.1 Brug

Brug ikke glaskeramikooverfladen til fræsætning af gryder og pander. Efterlad ikke fade, især hvis de er af plastik eller aluminium, på glaskeramikooverfladen, de kan smelte, hvis de opvarmes. Når glaskeramikooverfladen tages i brug, kontrolleres at bunden på gryder

og pander så vel som kogepladen er tørre og rene. Hvis gryder og pander skubbes hen over glaskeramikoverfladen, kan denne ødelægges med tiden. Brug ikke glaskeramikoverfladen som skærebredt. Det anbefales at benytte gryder og pander, med en diameter som er større end kogeområdet, så man undgår at eventuelle sprøjt eller spild af mad kommer i berøring med glaskeramikken. Især sukkeropløsninger kan forårsage alvorlige skader. Før apparatet tages i brug, skal alle overflader, som kommer i berøring med fødevarer, rengøres grundigt.

6.2 Brug af kogepladen fig. 1 - fig. 1/A.

Kogepladen har 2 eller 4 stråleplader, alt efter modellerne; hver plade kontrolleres af en forsyningsregulator med forskellige positioner.

Hver plade tændes med sin kontrolknap **M**: signallampen **H1** (figs. 1 and 1/A) lyser.

Stråleplader med kun et trin: fra 1.2 til 1.8 kW (fig. 1 - fig. 1/A)

Knappen har disse symboler:

0	Slukket
1	Minimal strømforsyning til pladerne: cirka 10% energi
2-8	Middel strømforsyning til pladerne: 20% til 60% energi
9	Maksimal strømforsyning til pladerne

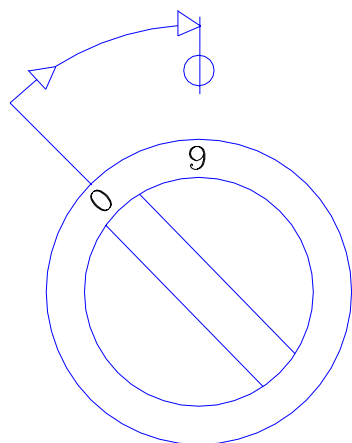
Stråleplader med 2 trin: 2.4 og 3.4 kW

Når knappen drejes fra 1 til 9 kontrolleres kun opvarmningen af pladens centraldel:

0	Slukket
1	Pladernes centrale del opvarmes med minimal strøm: cirka 10% energi
2-8	Middel strømværdier af pladernes centrale del: 20% til 60% energi
9	Pladernes centrale del opvarmes med maksimal strøm

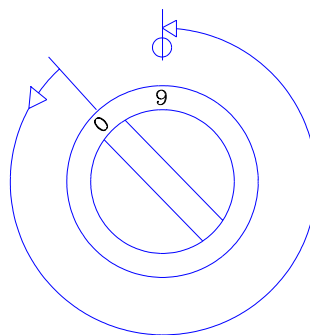
Den yderste opvarmende del på 2-trinspladen tændes ved at dreje knappen i urets retning udover position 9, til stop (returfjedrens modstand overvindes).

Når man slipper knapper går den tilbage til position 9.



Den yderste del tændes

Den yderste opvarmende del slukkes ved at dreje knappen tilbage til position 9 mod uret.



Den yderste del slukkes

6.3 Brug af el-ovnen (Fig. 1)

Sikkerhedsforanstaltninger

Ovnen er udstyret med et tripolært manuelt sikkerhedstermostat. Hvis ovnrummet bliver overophedet, sættes dette element igang og afbryder forsyningen til ovnens modstande. Den gule signallampe slukker, men det grønne forbliver tændt. Det er nødvendigt at slukke apparaturet ved at dreje knapperne **MT** og **ME** til **0**, sluk for hovedkontakten og tilkald fagfolk.

Ovnen er udstyret med 2 kontrolknapper og 2 signallamper Fig. 1/B:

- Hovedkontakt/termostat **MT**, til kontrol af stegetemperaturen
- Energiregulator **ME**, til kontrol af den energi som sendes til ovnrummets loftmodstande.
- Grøn signallampe: "strøm på".
- Gul signallampe: "varme på".

Termostatknappen **MT** har disse mærker:

0	Slukket
50	Minimal temperatur
100 - 200	Middel temperaturværdier
300	Maksimal temperatur

Afløsningknappen **ME** har disse mærker:

0	Holde igen springende
1	Loftmodstand immel
2	Loftmodstand iorde
3	Loftmodstand immel - iorde

El-ovnens opvarmning tændes:

1. FOROPVARMNING

- Drej Afløsningknappen **ME** Fig. 1/B til 3; drej knappen **MT** til den position som svarer til den ønskede temperatur: grøn og gul signallampe tændt. Loft- og bundmodstandene forsynes med maksimal værdier, til den ønskede temperatur er nået: den gule lampe slukker.

2. STEGNING VED FORSKELLIGE TEMPERATURER

- Drej Afløsningknappen **ME** til den mest passende position 1 – 2 – 3.
 - Drej termostatknappen til den ønskede temperatur: grønne (strøm på) og gule (modstandene forsynet) signallamper er tændt.
- Når den ønskede temperatur er opnået, slukker den gule signallampe.

- Hold altid ovndøren lukket, når ovnen er tændt.

OVNEN SLUKKES

- El-strømmen til ovnen afbrydes ved at dreje termostatknappen **MT** til **0**: grøn og gul signallampe slukket.
- Drej knappen **ME** til **0**.

6.4 Apparatet afbrydes ved skader

- Ved skader standses apparatet ved at dreje knapperne **M- MT** og **ME** Fig. 1-1A-1B til **0**.
- Sluk for hovedkontakten.
- Tilkald et autoriseret service-center.

7- RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Før rengøring skal strømmen afbrydes..

Glaskeramikpladen

- Madrester og pletter skal fjernes med det samme, helst mens pladen endnu er **lunken**. Men glaskeramikpladen skal under alle omstændigheder renses, før den benyttes igen.
- Brug helst en blød klud, og en passende **skraber** til pletter som sidder fast.

- Hvis snavset ikke kan fjernes på denne måde, bruges passende **IKKE RIDSENDE** produkter på en **kold plade**.

- Når pladen er ren smøres glaskeramikoverfladen med et specielt beskyttende produkt.

- Brug aldrig rensedmidler i pulver form.

Rengøring af ovnen

- Det anbefales at rense ovnen dagligt med dertil egnede produkter, i henhold til fabrikantens henvisninger:
- Temperaturen i ovnrummet indstilles til under 70°C.
- Åbn ovndøren og sprøjt indvendigt med et egnet produkt over de hele.
- Luk ovndøren så rengøringsmidlet kan få tid til at virke, cirka 10 - 15 min..
- Åbn forsigtigt, pas på eventuelle dampe som kan beskadige hud og øjne.
- Udtag sokkel og grillstøtter, og vask disse separat.
- Vask ovnen og skyl ovnen og tør efter med en tør klud.
- Genmonter de udtagne elementer og varm eventuelt ovnen, så den hurtigt bliver tør.

Metaloverflader

- Vask rustfriståloverfladerne hver dag med vand og et rengøringsmiddel som ikke ridser, skyl efter med rigeligt vand og tør omhyggeligt efter.
- Når rustfrit stål rengøres, må man aldrig bruge slibemidler, ståluld, børster eller stålskrabere. Disse rensedmidler kan efterlade jernrester, som kan fremkalde "rust" på den rustfriståloverflade.
- Vask ikke apparatet med vandstråler.
- Brug ikke skarpe redskaber som kan skære og ødelægge rustfriståloverfladen.
- Rens gulvet under varmeskabet med ikke korrosive produkter.
- Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, følges disse instruktioner:
- Afbryd el-forbindelsen til el-nettet.

- Vask alle overflader omhyggeligt.
- Beskyt rustfriståloverfladerne med et tyndt lag vaselinolie, som påsmøres med en blød klud.
- Ventiler lokalet regelmæssigt.
- Kontroller apparatet med regelmæssige mellemrum, mindst én gang om året. Denne kontrol skal foretages af fagfolk. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.

8 - RESERVEDELE

Kogeoverfladen

- Stråleplader på 3400 W - 230 V
- Stråleplader på 2400 W - 230 V
- Stråleplader på 1800 W - 230 V
- Stråleplader på 1200 W - 230 V
- Energiregulator med 1 kredsløb, på 230 V - 13 A
- Energiregulator med 2 kredsløb, på 230 V - 13 A
- Grønne signallamper
- Blok med 2 eller 4 signallamper "hot top"
- Regulator kontrolknapper

El-ovn

- Hovedafbryder fire-poler
- Tripolær driftstermostat
- Tripolær sikkerhedstermostat.
- Afløsning
- Ovnmodstande på 1500 W - 230 V
- Grønne og gule signallamper
- Termostatknop
- Afløsningknop

T1 DATI TECNICI - TECHNISCHE DATEN - TECHNICAL DATA - DONNES TECHNIQUES

Modelli Modelle Models Modèles Modellen	Piastrre elettriche Elektro-Kochplatten Electric plates Plaques electriques				Forno Bakofen Oven Four	Σ kW	A	V	Cavo Kabel Cable H07RN-F
	1,2 kW	1,8 kW	2,4 kW	3,4kW					
Serie 700									
803151725		n° 1	n° 1			4,2	10,4	400V~2N	n° 4 x 1 mm ²
803151745	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1		8,8	14,8	400V~3N	n° 5 x 1,5 mm ²
803111725		n° 1	n° 1			4,2	10,4	400V~2N	n° 4 x 1 mm ²
803111745	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1		8,8	14,8	400V~3N	n° 5 x 1,5 mm ²
803131745	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1	n° 1	14,86	23,1	400V~3N	n° 5 x 2,5 mm ²
Serie 900									
803161725			n° 2			4,8	10,4	400V~2 N	n° 4 x 1,5 mm ²
803161745				n° 4		13,6	29,5	400V~3N	n° 5 x 4 mm ²
803121725			n° 2			4,8	10,4	400V~2 N	n° 4 x 1,5 mm ²
803121745				n° 4		13,6	29,5	400V~3 N	n° 5 x 4 mm ²
803141745				n° 4	n° 1	19,66	36,5	400V~3N	n° 5 x 6 mm ²

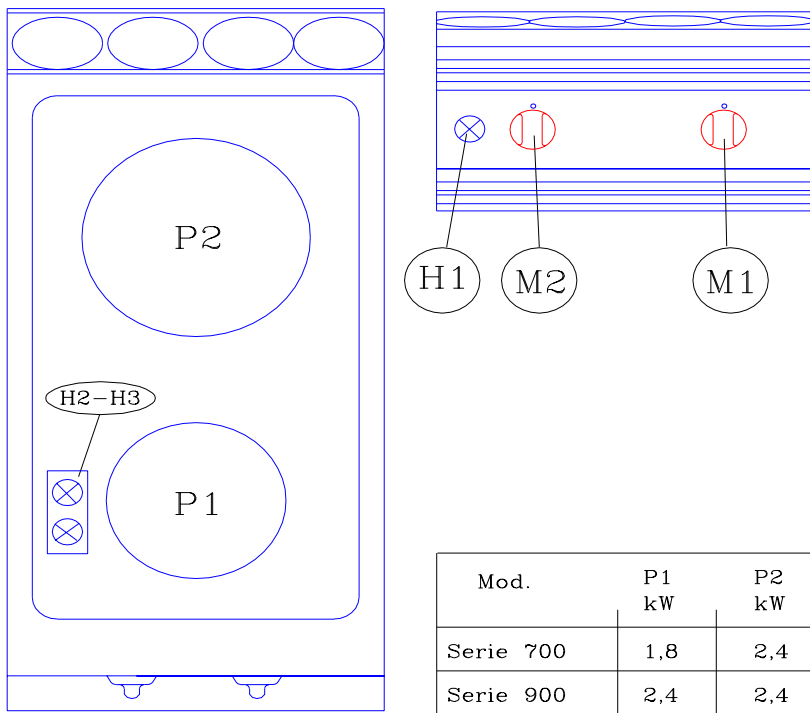


Fig. 1 - Abb.1

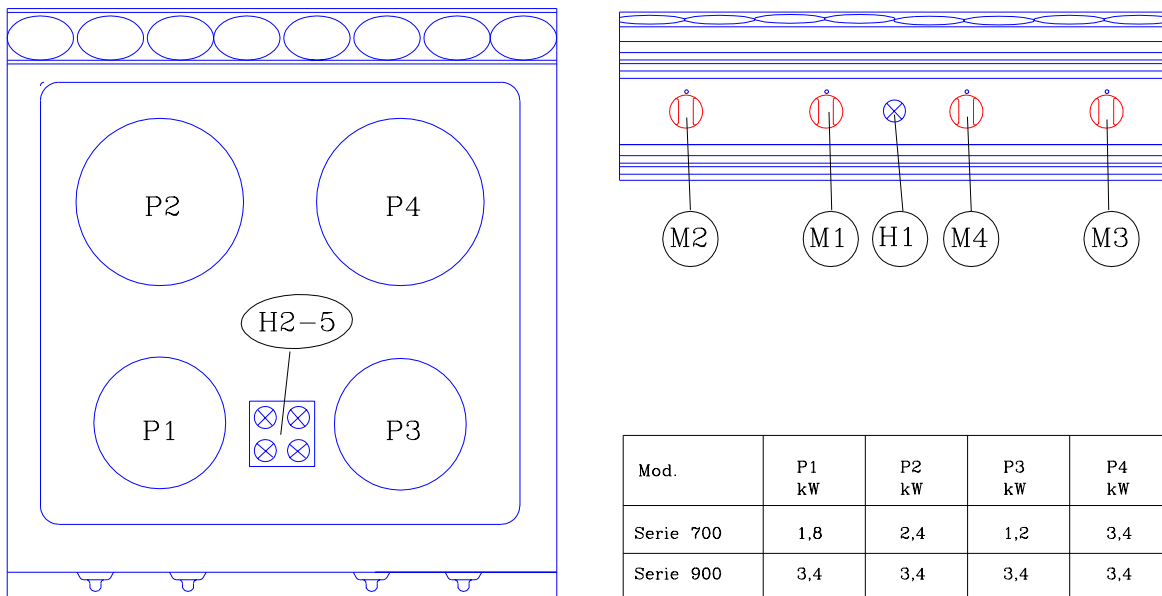


Fig. 1/A - Abb. 1/A

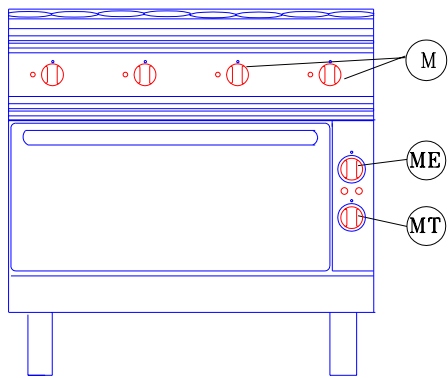


Fig.1/B - Abb. 1/B

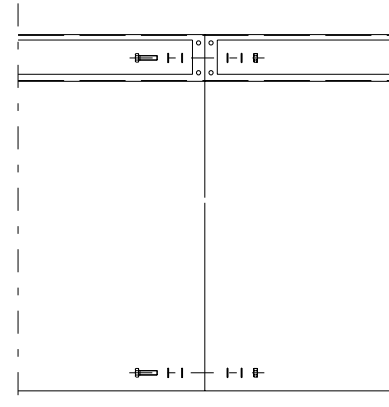


Fig.2 - Abb. 2

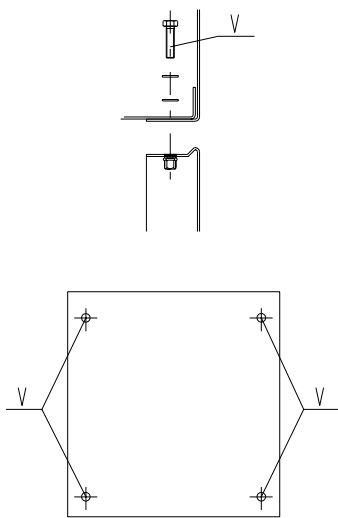


Fig.3 - Abb.3

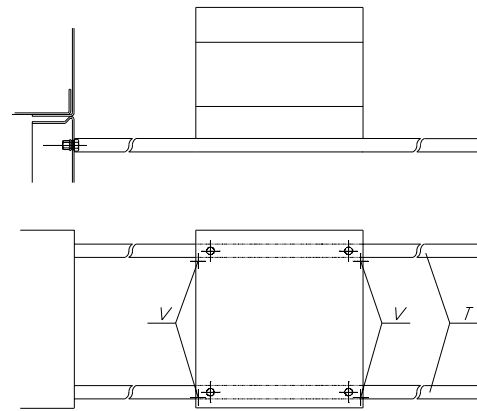


Fig.4 - Abb. 4

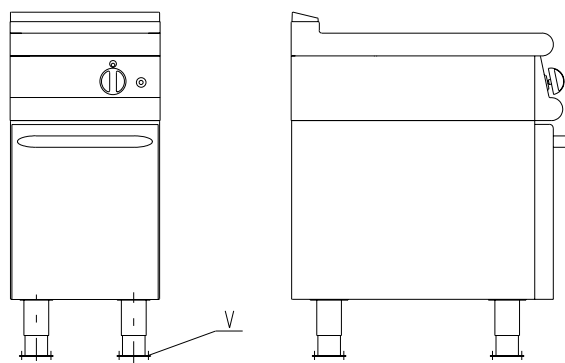
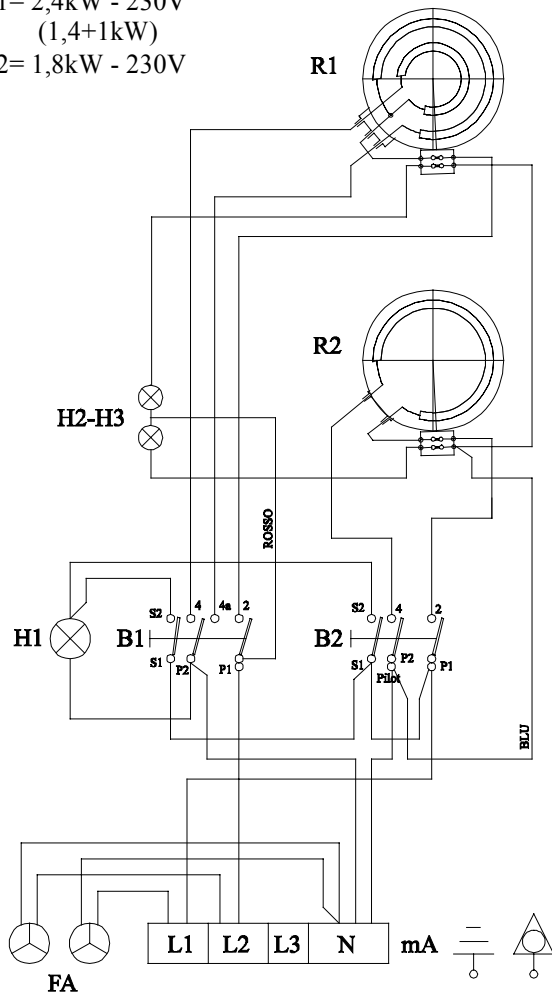


Fig.5 - Abb.5

R1= 2,4kW - 230V
(1,4+1kW)
R2= 1,8kW - 230V

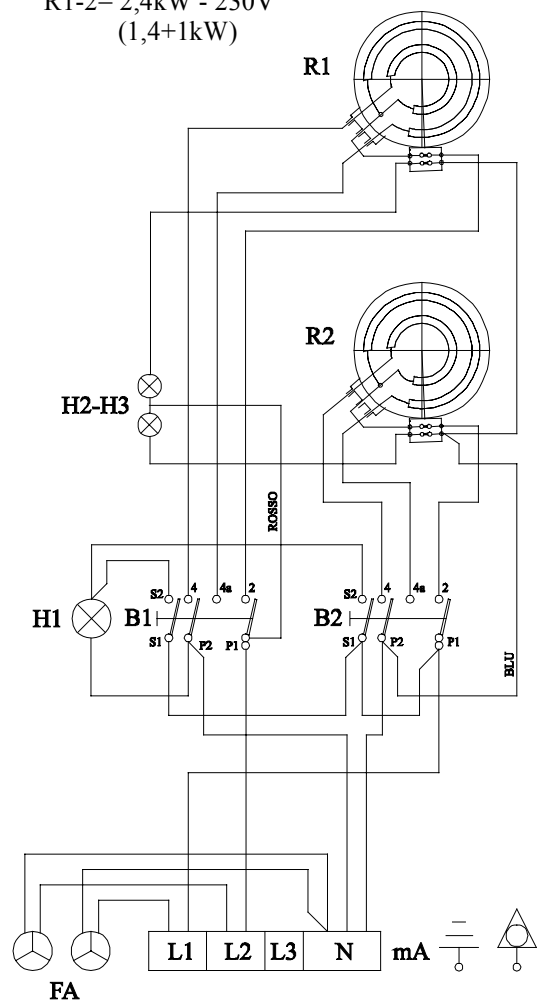


400V-2N

SERIE 700

Mod. 8031.51725 - 4,2kW - 10,4A
Mod. 8031.11725 - 4,2kW - 10,4A

R1-2= 2,4kW - 230V
(1,4+1kW)

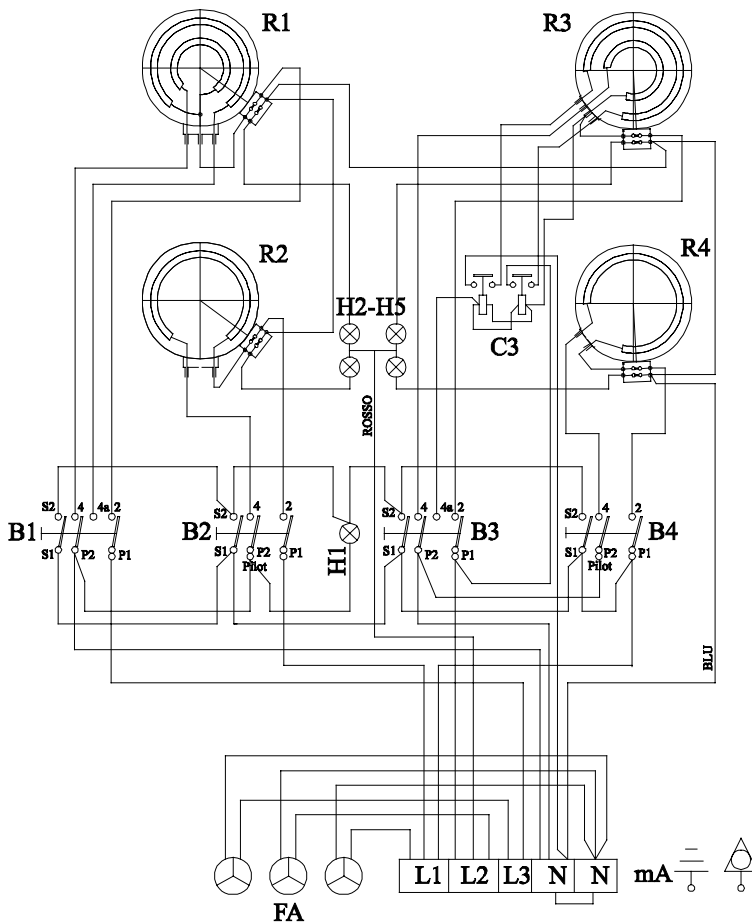


400V-2N

SERIE 900

Mod. 8031.61725 - 4,8kW - 10,4A
Mod. 8031.21725 - 4,8kW - 10,4A

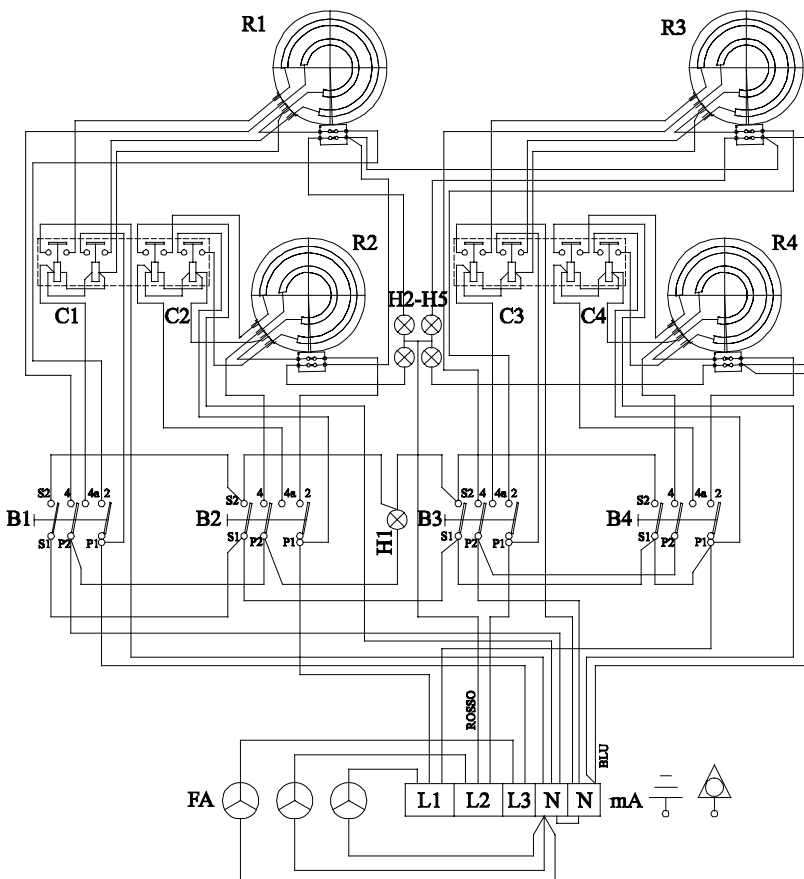
- B1-B2 Regulatori di energia
Energy regulator
Energie regler
Regulateur de energie
- H1 Lampada "corr. inserita"
Power on light
Signallampe schalter
Lampe témoin du interrupteur
- H2-H3 Lampade segnalazione
Pilot lamp
Signallampe
Lampe témoin
- mA Morsettiera alimentazione
Terminal board
Verbindungs klemmkasten
Boite principale de connection
- FA Filtri EMC
EMC Filter
Storschutzeinrichtung
Filtre EMC



SERIE 700

Mod. 8031.51745 - 8,8kW - 14,8A
Mod. 8031.11745 - 8,8kW - 14,8A

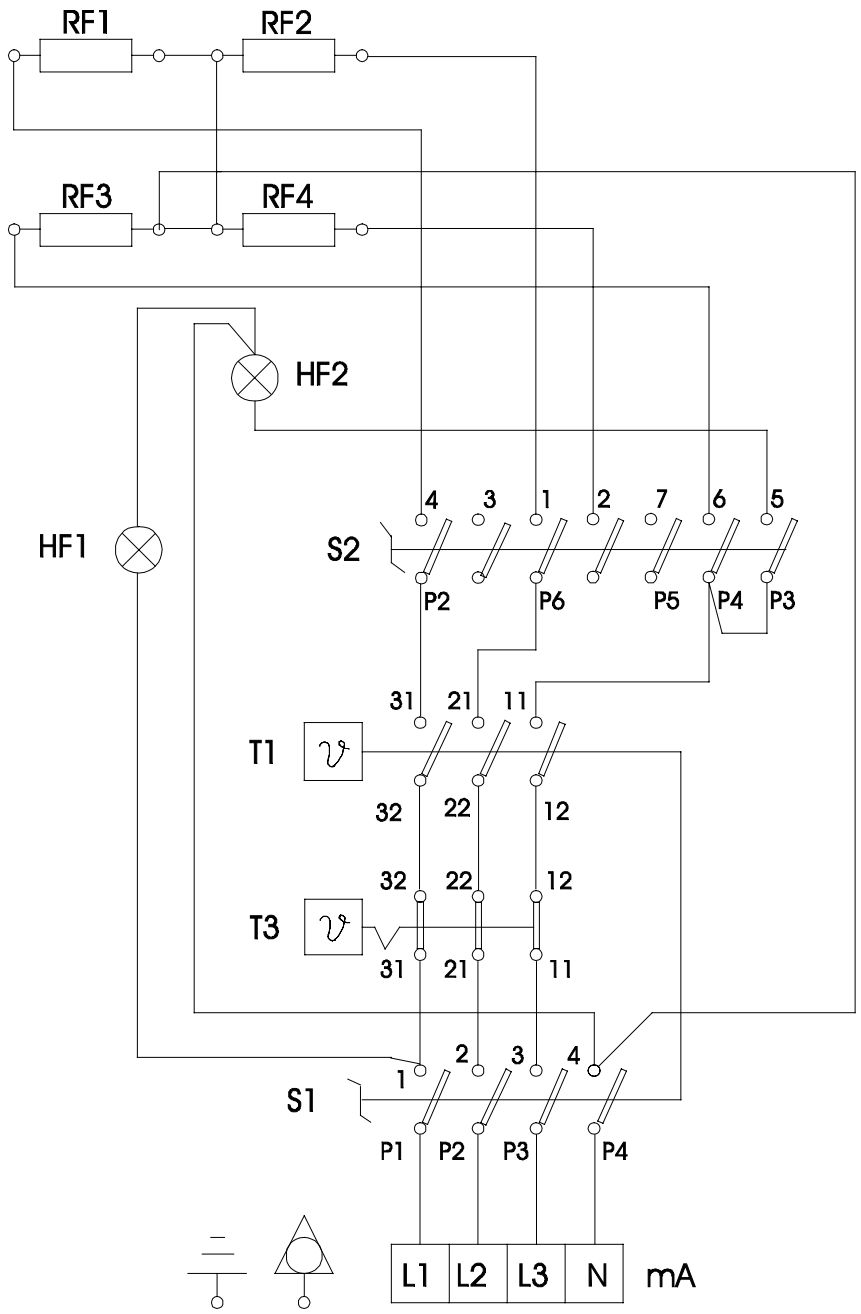
- B1-B4 Regolatori di energia
Energy regulator
Energie regler
Regulateur de energie
- H1 Lampada "corr. inserita"
Power on light
Signallampe schalter
Lampe témoin du interrupteur
- H2-H5 Lampade segnalazione
Pilot lampe
Signallampe
Lampe témoin
- mA Morsettiera alimentazione
Terminal board
Verbindungs klemmkasten
Boite principale de connection
- R1 Piastra 2,4 kW (1,4+1 kW) 230V
- R2 Piastra 1,8 kW 230V
- R3 Piastra 3,4 kW (1,9+1,5 kW) 230V
- R4 Piastra 1,2 kW 230V
- FA Filtri EMC
EMC Filter
Storschutzeinrichtung
Filtre EMC
- C3 Relè
Relay
Relais



SERIE 900

Mod. 8031.61745 - 13,6kW - 29,5A
Mod. 8031.21745 - 13,6kW - 29,5A

- B1-B4 Regolatori di energia
Energy regulator
Energie regler
Regulateur de energie
- H1 Lampada "corr. inserita"
Power on light
Signallampe schalter
Lampe témoin du interrupteur
- H2-H5 Lampade segnalazione
Pilot lampe
Signallampe
Lampe témoin
- mA Morsettiera alimentazione
Terminal board
Verbindungs klemmkasten
Boite principale de connection
- R1-R4 Piastra 3,4 kW (1,9+1,5 kW) 230V
- FA Filtri EMC
EMC Filter
Storschutzeinrichtung
Filtre EMC
- C1-C4 Relè
Relay
Relais



400V-3N 6kW - 13A

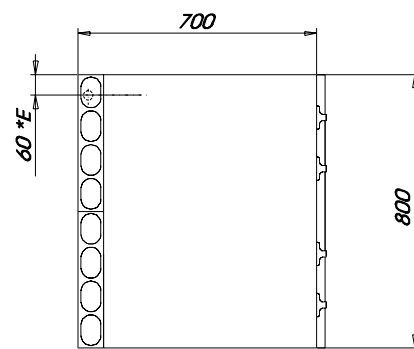
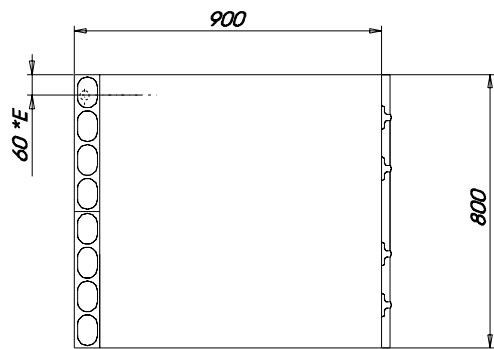
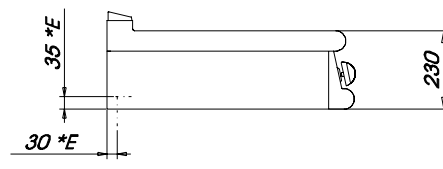
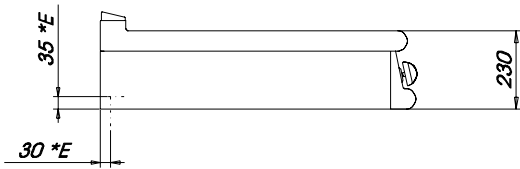
- S1 Interruttore generale
Switch
Schalter
Interrupteur
- S2 Commutatore
Change over switch
Umschalter
Commutateur
- T1 Termostato
Thermostat
- T3 Limitatore di temperatura
Temp. limit. thermostat
Temperatur Begrenzer
Thermostat de securité
- HF1 Lampada "corr. inserita"
Power on light
Signallampe schalter
Lampe témoin du
Interrupteur
- HF2 Lampada termostato
Thermostat light
Thermostat lampe
Lampe témoin du
thermostat
- mA Morsettiera allacciamento
Terminal board
Verbindungs Klemmkasten
Boite principale de
connection
- RF1 Resistenze cielo
Upper heating resist.
Ober Heizkorper
Resistances superieures
- RF2 Resistenze suolo
Lower heating resist.
Unter Heizkorper
Resistances inferieures

FORNO ELETTRICO

827510082

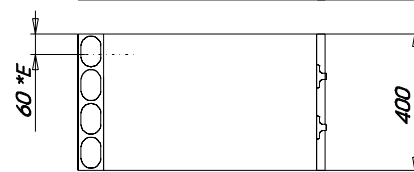
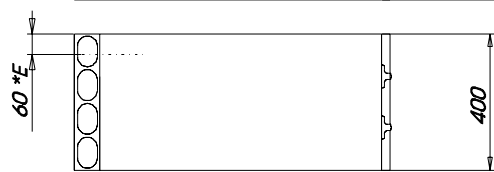
SERIE 900

SERIE 700



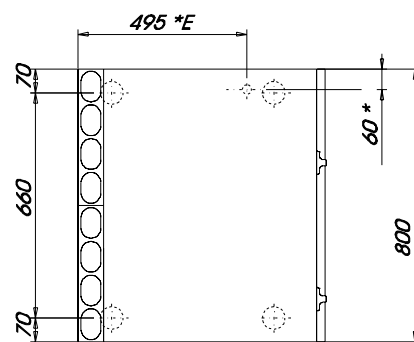
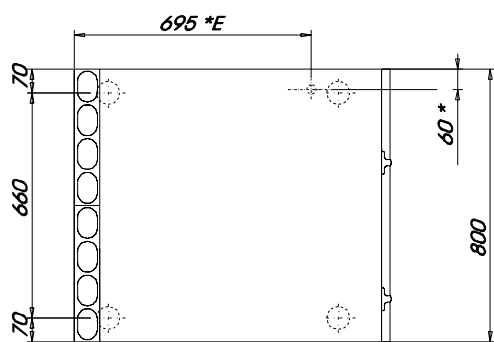
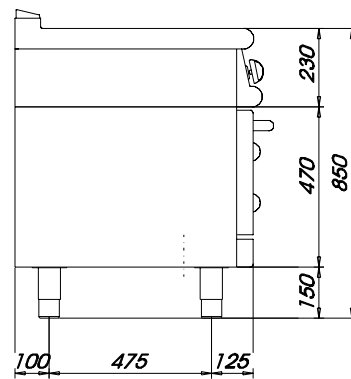
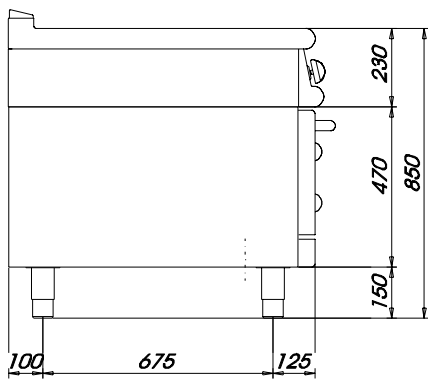
8031.61745
8031.21745

8031.51745
8031.11745



8031.61725
8031.21725

8031.31725
8031.11725



8031.41745

8031.31745

** Arvo linea elettrica - Netzanschlussklemme - El. Power connection - Branchement électrique*



cucine professionali

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
CE CONFORMITY DECLARATION
DÉCLARATION DE CONFORMITE CE
CE KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

(01)

Si dichiara che il seguente apparecchio: **Cucine elettrica**
We declare that the following equipment: **Electric ranges**
Nous déclarons que l'appareil suivant: **Cuisinières électriques**
Wir erklären, dass dieses Gerät: **Elektroherde**
Se declara que el siguiente aparato: **Cocinas eléctricas**

Mod. Typ. Serie 600

Mod. Typ. Serie 700
 Serie 900

è conforme ai requisiti basilari previsti dalle seguenti direttive CEE

is in specification with the fundamental requirements of the following EC directive

est conforme aux exigences fondamentales des directives de la Communauté Européenne suivantes:

entspricht mit den grundlegenden Anforderung der folgenden EG-Richtlinien:

es conforme a los requisitos básicos previstos de las siguientes disposiciones CEE:

73/23 CEE; 89/336 CEE; 92/31 CEE; 93/68 CEE;

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate

The following armonised standards were applied

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt

Han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas

EN 60335-1; EN 60335-2-36; EN 55014; EN 61000-3-.

TAIEDO di CHIONS, li 01/09/2003

BARON CUCINE PROFESSIONALI s.r.l

Amministratore Delegato

P. Candiago

BARON

CUCINE PROFESSIONALI s.r.l

33083 TAIEDO di CHIONS (PN) ITALY

Via Villutta, 2/a

Tel.: 39. 0434. 635.611 r.a.

Fax.: 39. 0434. 635.666

Web: www.baronprofessional.com

E-Mail: info@baronprofessional.com

cciaa Pn N° 49477

Reg Soc Trib PN-N° 11172

C.F. e P.I. 01199730936