

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

287.410 (K7EVC05VV)

287.420 (K7EVC10VV)

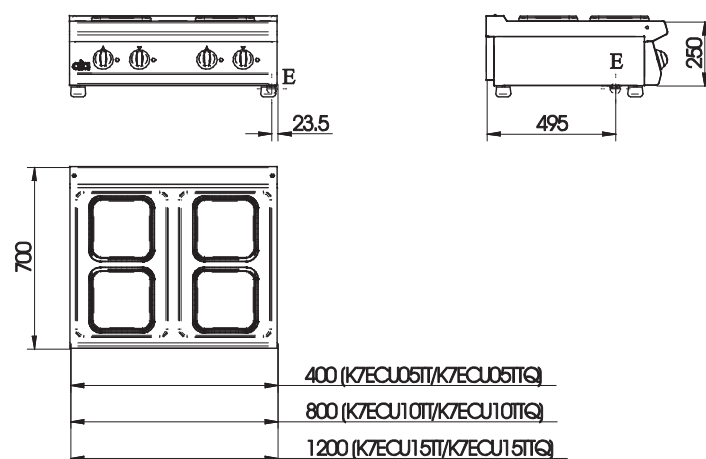
287.430 (K7EVC10FV)

287.510 (K7EVC05TT)

287.520 (K7EVC10TT)

**CUCINE ELETTRICHE
CUCINE ELETTRICHE
IN VETROCERAMICA
TUTTAPIASTRA ELETTRICO
SERIE 70**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**



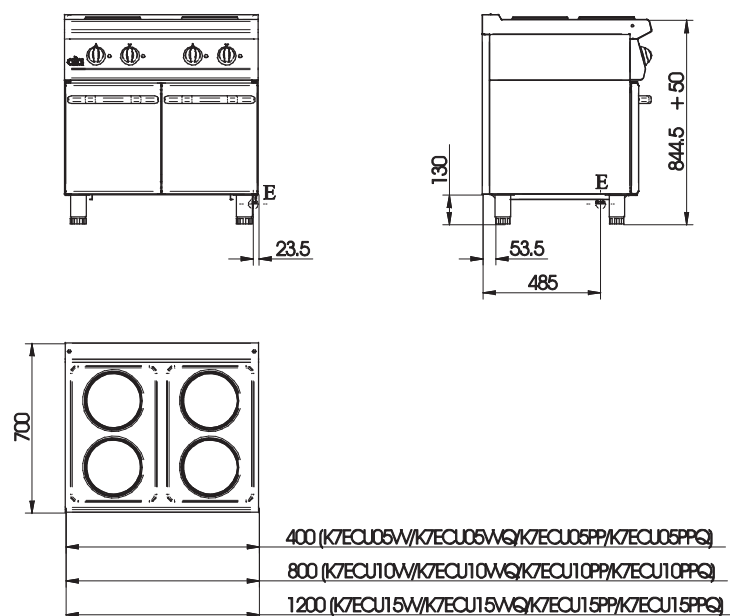
2,6
2,6

2,6	2,6
2,6	2,6

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



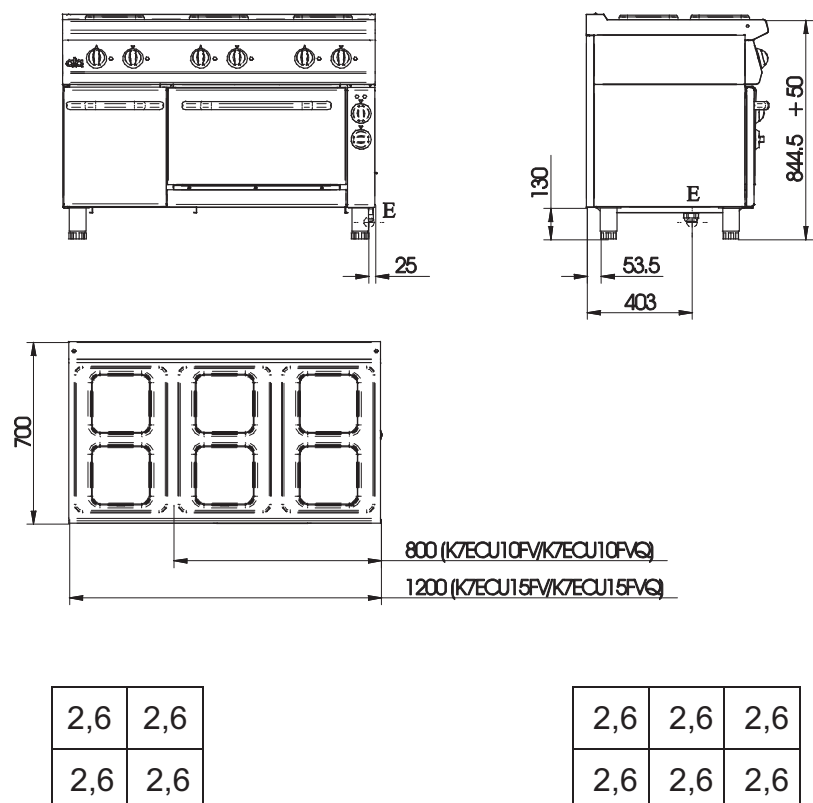
2,6
2,6

2,6	2,6
2,6	2,6

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

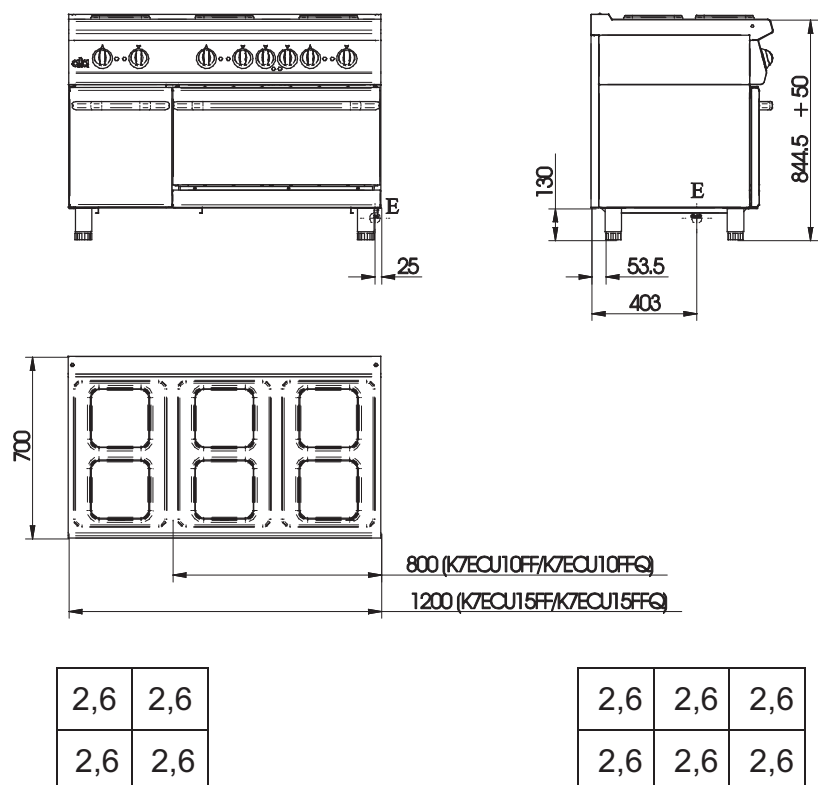
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



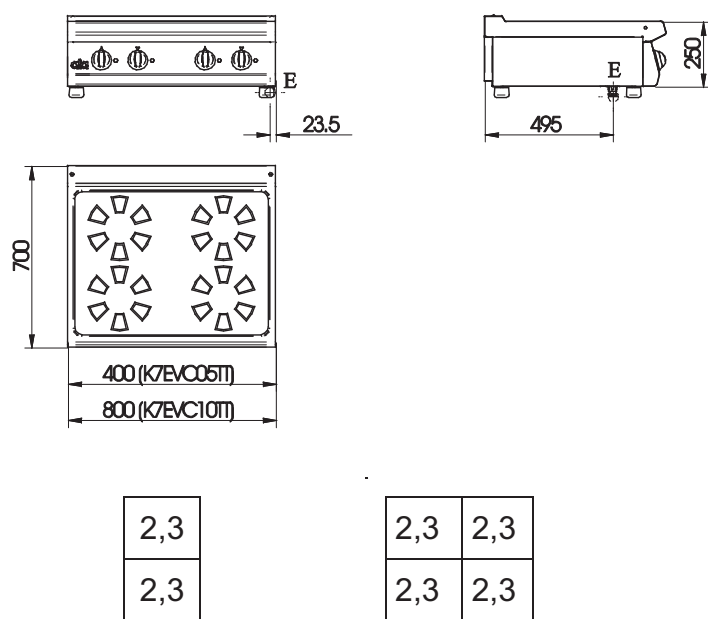
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



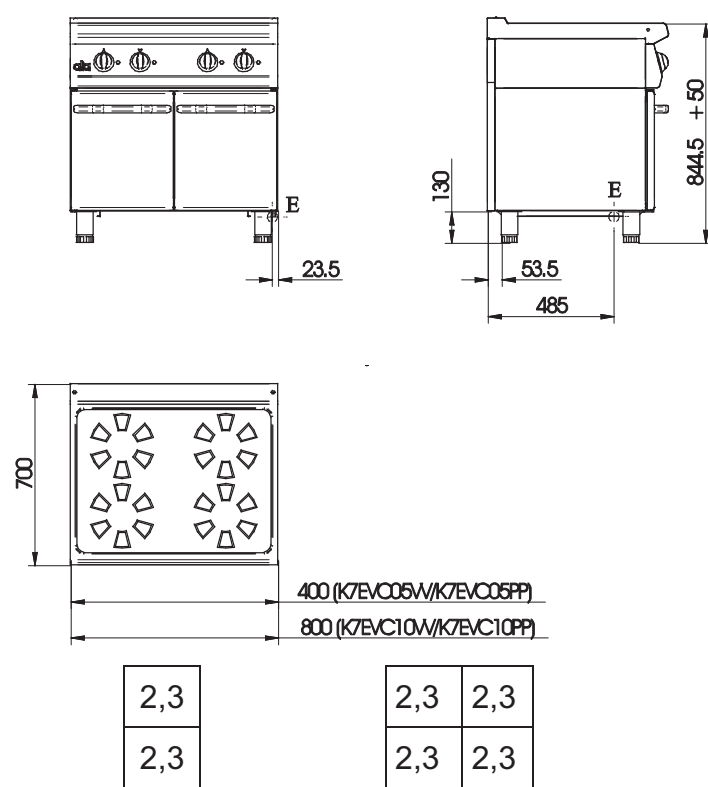
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



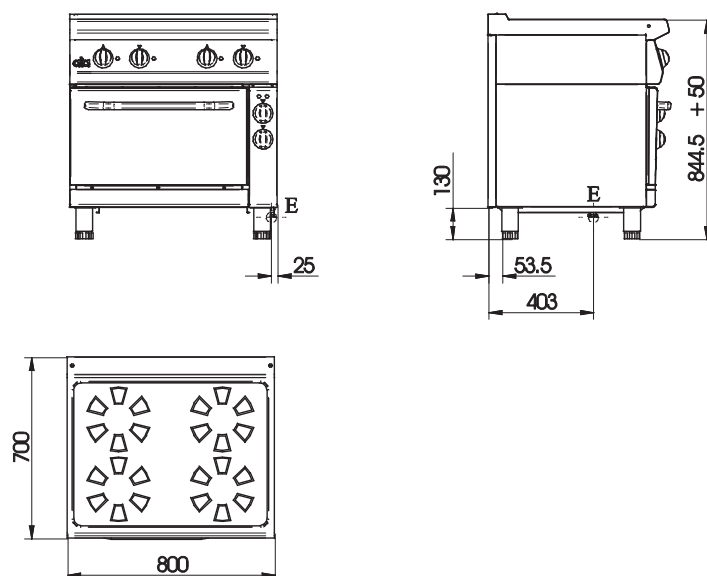
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

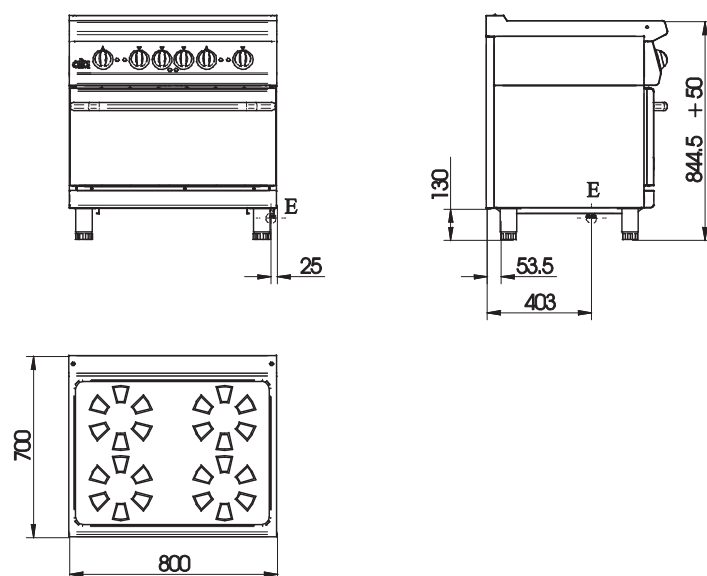
Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



2,3	2,3
2,3	2,3

(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

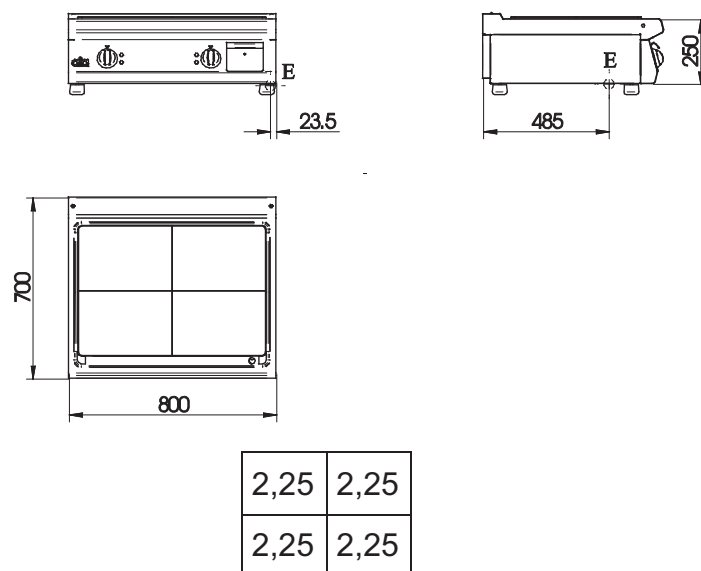
Fig. – Abb. 7: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



2,3	2,3
2,3	2,3

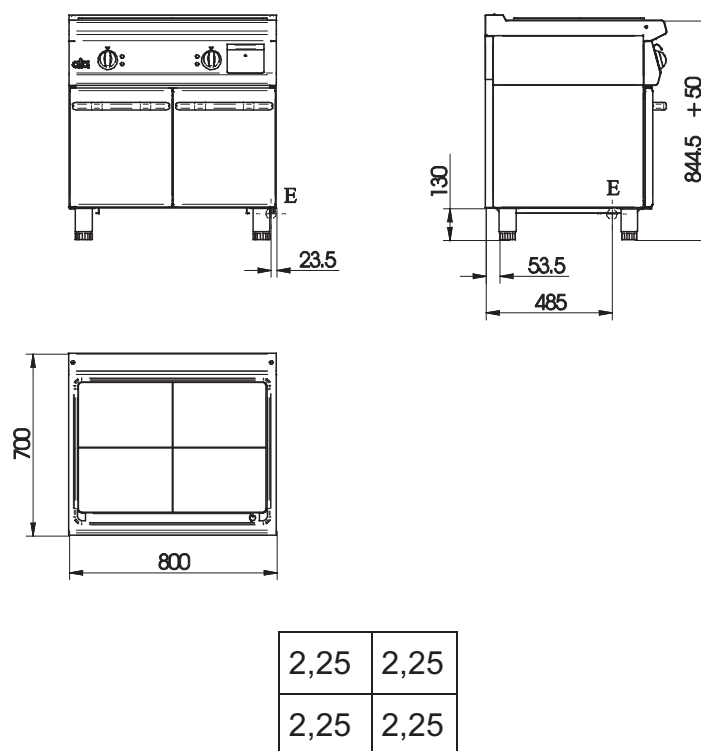
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch)

Fig. – Abb. 8: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



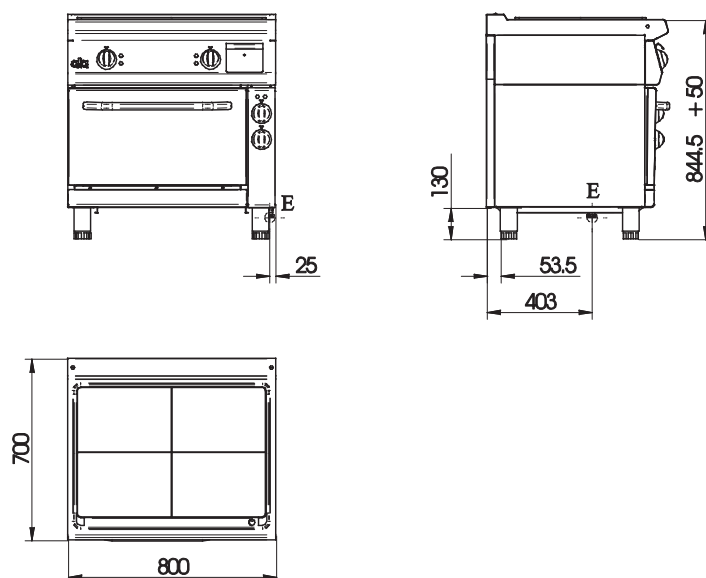
(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 9: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 10: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario



2,25	2,25
2,25	2,25

(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 11: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ espacio máximo necesario

		A.T.A. Srl Viale del Progresso, 20 - Z.I. 35026 CONSELVE (PD) - ITALY										
MODEL / ART												
MATRICOLA - SERIE SERIAL NUMBER												
IPX4			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F ~</td> <td>Ph</td> <td>G</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>KW</td> <td>A</td> </tr> </table>	F		V	F ~	Ph	G	E	KW	A
			F		V							
F ~	Ph	G										
E	KW	A										

Fig. – Abb. 12: targhetta caratteristiche macchine elettriche\ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas



Fig. – Abb. 13: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Potentialausgleichs-Symbol \ Equipotencial símbolo

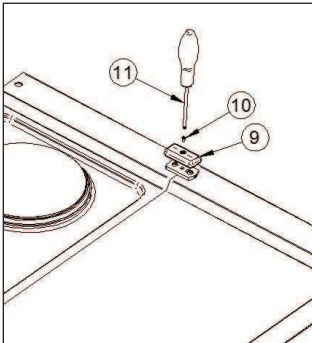
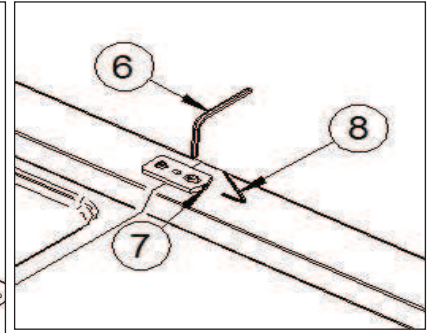
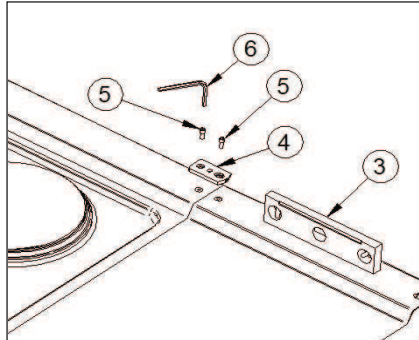
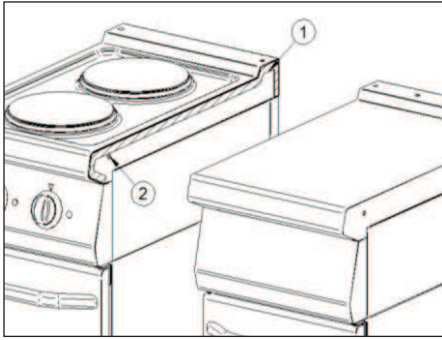


Fig. – Abb. 14, 15, 16, 17: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

Fig. – Abb. 18 : Istruzioni uso (Piastra elettrica) \ Instructions d'utilisation (Plaque électrique) \ Instruction for use (Electric hotplates) \ Bedienungsanleitungen (Elektroplatten) \ Instrucciones de uso (Placas eléctricas)

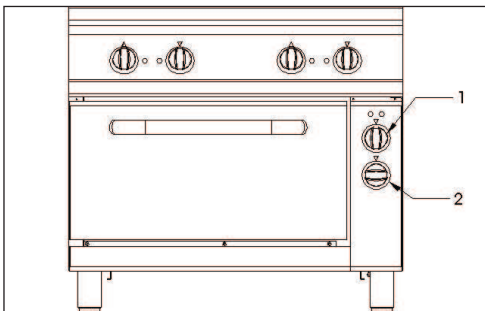
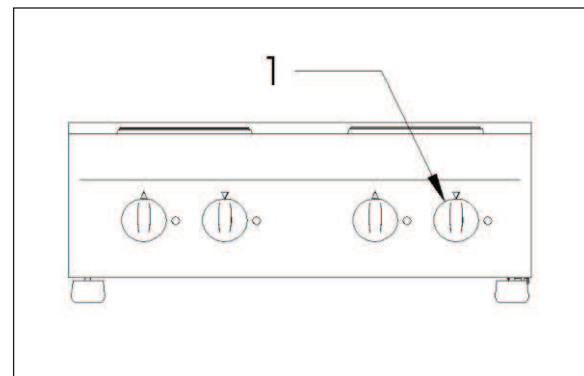
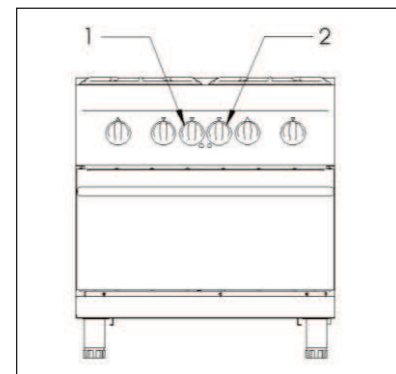


Fig. – Abb. 19 : Istruzioni uso (Forno elettrico ventilato) \ Instructions d'utilisation (Four électrique ventilé) \ Instruction for use (Electric ventilated oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen mit Umluft) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico ventilado)

Fig. – Abb. 20 : Istruzioni uso (Forno elettrico) \ Instructions d'utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico)



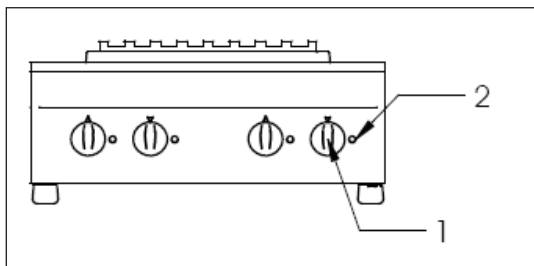


Fig. – Abb. 21, 22 :
cucina vetroceramica \
Plaques vitrocéramique \
glass ceramic \
Glaskeramik-Herde\
Cocinas vidriocer mica

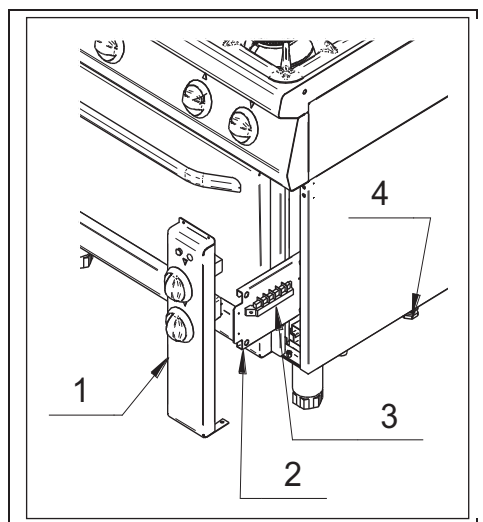
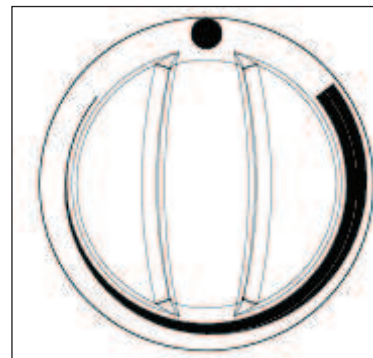


Fig. – Abb. 23 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato
\ Branchement électrique pour four électrique ventilé
\ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer
Anschluss f r den Elektrobackofen mit Umluft \ Conexión eléctrica
para horno ventilado

Fig. – Abb. 24 : Allacciamento elettrico per forno elettrico \
Branchement électrique pour four électrique ventilé
\ Electric feeding for electric oven \ Elektrischer Anschluss
f r den Elektrobackofen \ Conexión eléctrica para horno

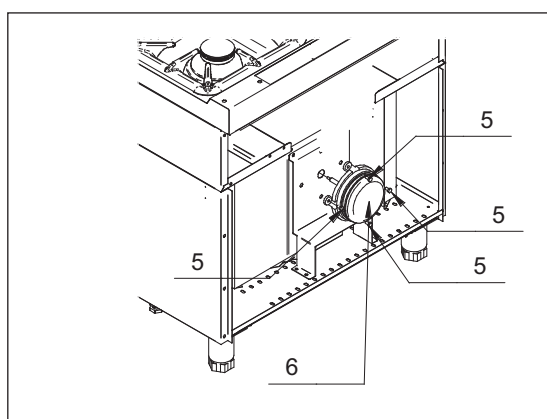
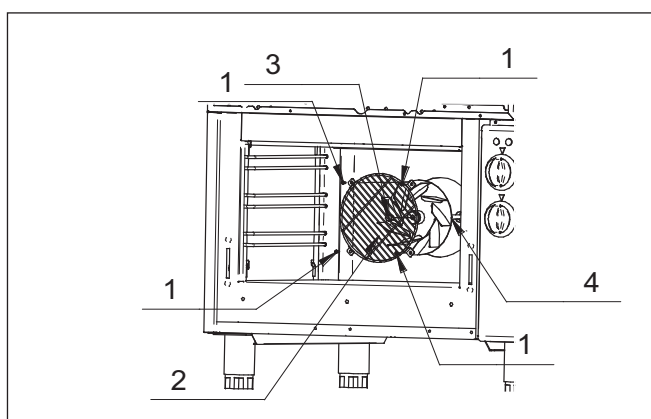
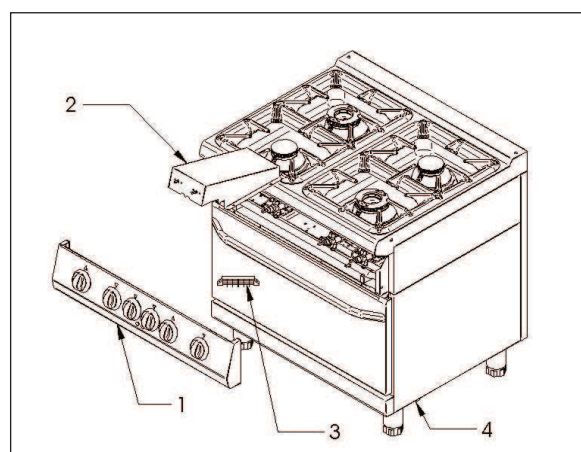


Fig. – Abb. 25, 26 : Sostituzione del motore del forno elettrico ventilato) \ Replacement du moteur du four électrique
ventilé \ Substituting the motor of the ventilated electric oven\ Austausch des Elektobackofensmotors mit Umluft\
Cambio motor del horno eléctrico ventilado

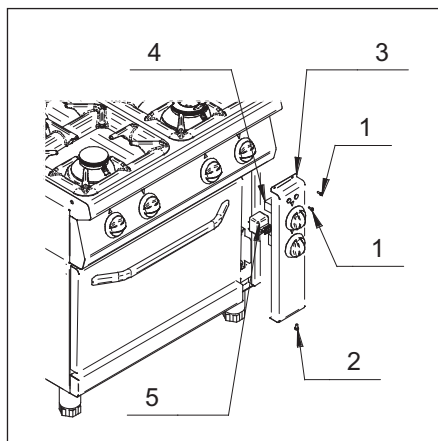


Fig. – Abb. 27 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico ventilato \ Remplacement des composants électriques de contrôle du four électrique ventilé \ Replacement of electric components of the ventilated oven.

\ Austausch der elektrischen Komponenten des Elektrobackofens mit Umluft \ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 28 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico ventilato \ Remplacement de résistances électriques du four électrique ventilé \ Replacement of the heating elements in the electric ventilated oven \ Austausch der elektrischen Widerstände des Elektrobackofens mit Umluft \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno ventilado.

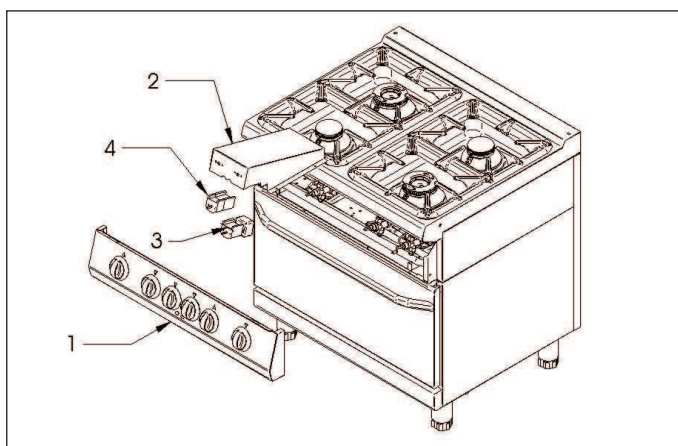
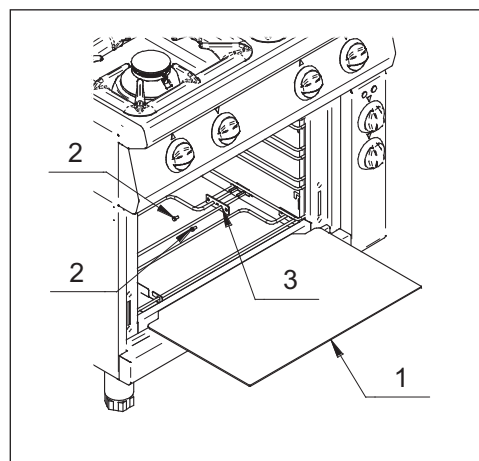
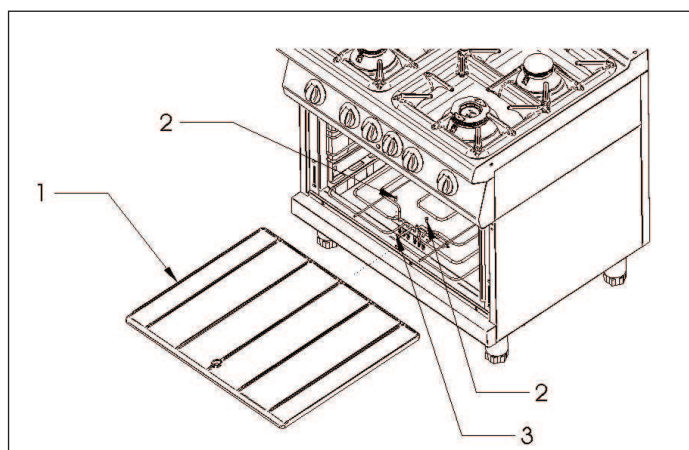


Fig. – Abb. 29 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico \ Remplacement des composants électriques de contrôle du four électrique \ Replacement of electric components of the oven. \ Austausch der elektrischen Steuerungskomponenten des Elektrobackofens \ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 30 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico \ Remplacement des résistances électriques du four électrique \ Replacement of the heating elements in the electric oven \ Austausch der elektrischen Widerstände des Elektrobackofens \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno



(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (IT, PT, CH, SI)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Forno El. Ventilato 3,65 kW [N°]	Forno El. Statico 5,4 kW [N°]	Res. Irrag. 2,3 kW [N°]	Pias. El. Tonde 2,6 kW [N°]	Pias. El. Quadre 2,6 kW [N°]	Res. Irrag. 2,25 kW [N°]
K7ECU05TT	Cucina elettrica 2 piastre Top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TT	Cucina elettrica 4 piastre Top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TT	Cucina elettrica 6 piastre Top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VV	Cucina elettrica 2 piastre su Mobile	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VV	Cucina elettrica 4 piastre su Mobile	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VV	Cucina elettrica 6 piastre su Mobile	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05PP	Cucina elettrica 2 piastre su Mobile con portina	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10PP	Cucina elettrica 4 piastre su Mobile con portine	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15PP	Cucina elettrica 6 piastre su Mobile con portine	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FF	Cucina elettrica 4 piastre su Forno	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-
K7ECU15FF	Cucina elettrica 6 piastre su Forno	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-
K7ECU10FV	Cucina elettrica 4 piastre su Forno ventilato	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FV	Cucina elettrica 6 piastre su Forno ventilato	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-
K7ECU05TTQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre Top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10TTQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre Top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15TTQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre Top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU05VVQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre su Mobile	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10VVQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Mobile	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15VVQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Mobile	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU05PPQ	Cucina elettrica 2 piastre quadre su Mobile con portina	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10PPQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Mobile con portine	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	4	-
K7ECU15PPQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Mobile con portine	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU10FFQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Forno	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	4	-
K7ECU15FFQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Forno	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	6	-
K7ECU10FVQ	Cucina elettrica 4 piastre quadre su Forno ventilato	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	4	-
K7ECU15FVQ	Cucina elettrica 6 piastre quadre su Forno ventilato	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	6	-
K7EVC05TT	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre Top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10TT	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre Top	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05VV	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre + vano aperto	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10VV	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + vano aperto	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05PP	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre + vano con portina	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10PP	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + vano con portina	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico ventilato 1/1 GN	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico statico 2/1 GN	800x700x845	14.6	400 3N	50/60	5x4	-	1	4	-	-	-
K7ETP10TT	Tuttapietra elettrica 4 zone Top	800x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10VV	Tuttapietra elettrica 4 zone + vano aperto	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10PP	Tuttapietra elettrica 4 zone + vano con portina	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10FV	Tuttapietra elettrica 4 zone + forno elettrico ventilato 1/1 GN	800x700x845	12.65	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	-	4

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rottture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzato, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina in vetroceramica non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.*

- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta caratteristiche (fig. 12- pag. 7) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95	- Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2002/95	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.

La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

Forno elettrico statico 2/1 GN

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Forno elettrico ventilato

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel (AISI 304).

La piastra è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un regolatore di energia che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. La macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

Tuttapiastra elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

La piastra è in acciaio speciale di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un termostato che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra.

Armadio neutro

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM. Sono disponibili delle applicazioni a vano igienico classe H3 con reggigriglie a dimensioni GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano, secondo le versioni, o dietro il cruscotto del top o dietro il cruscotto del forno (1), quest'ultima (fig.23, 24 pag. 9) si rende accessibile allentando le due viti che fissano il supporto (2) (ove presente) ed estraendo lo stesso e la morsettiera (3) e facendo passare il cavo prima per il pressacavo (4). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita

dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 13 (pag. 7).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all'interno dell'apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig.14, pag.8). Una volta effettuata l'operazione, accostare le apparecchiature da congiungere, rimuovere i cruscotti svitando le due viti di fissaggio e procedere ad inserire nell'inserto filettato (2) (fig.15, pag.8) , dall'interno dell'apparecchiatura, la rosetta e la vite M6, presenti nel kit di giunzione. Fissare bene la vite mediante un'opportuna chiave.

Come indicato in figura 12 a pag. 6, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all'apparecchiatura).

Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell'accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull'elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig.16 a pagina 8.

Terminate el operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione.

Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

ISTRUZIONI D'USO

Piastr e elettriche tonde e quadre (fig. 18 – pag. 8)

Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.

Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastr e a vuoto, il recipiente utilizzato dovrebbe avere un diametro adeguato alla piastra possibilmente non più piccolo della stessa e con il fondo piatto.

Cucine elettriche vetroceramica (figg. 21, 22 –pag. 8)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola (fig.22 pag.8) è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare l'apparecchiatura a vuoto. Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'induzione dall'impianto elettrico e riporla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.

Forno elettrico ventilato (fig. 19 – pag. 8)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione 0.

Forno elettrico (Fig. 20 pag. 8)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata, riscaldamento  totale , cottura dal fondo  , gratinatura 
- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione 0.

Tutta piastra elettrico (figg. 21, 22 –pag. 8)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta. Questa manopola (fig.22 pag.8) è associata ad un termostato e ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra scalda

fino ad una certa temperatura per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta la temperatura della piastra.

- Generalmente per la cottura si consiglia di posizionare per i primi minuti la manopola nella posizione massima e poi girarla verso temperature più basse per il processo di cottura desiderato.

AVVISO IMPORTANTE PER LA PRIMA ACCENSIONE DEL PIANO

L'isolante termico dell'apparecchiatura ed eventuali residui grassi della lavorazione potrebbero produrre fumi e/o vapori non nocivi alla salute. Pertanto si consiglia, **AL PRIMO UTILIZZO**, di riscaldare l'apparecchiatura eccezionalmente a vuoto (senza pentole) per un tempo non superiore ai 10 minuti all'impostazione massima e di areare ilocale durante questa prima operazione.

Durante il primo periodo di funzionamento, si potrebbe, inoltre, avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare dopo i successivi due o tre funzionamenti.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare l'apparecchiatura a vuoto. Per avere un ottimo risultato di cottura si consiglia di utilizzare pentole col fondo piatto e preferibilmente molto spesso in questo modo si riesce anche a contenere il consumo di energia elettrica. Dal momento che le resistenze poste a riscaldamento del piano funzionano rapidamente, non è necessario tenere il piano sempre alla massima temperatura, ma nei momenti di inoperosità o di standby si consiglia di posizionare la manopola al minimo (anche di spegnerlo se si prevede un'inoperosità prolungata).

ATTENZIONE! Una volta spento l'apparecchio, la piastra continua ad essere calda per un certo tempo, prestare molta attenzione nell'appoggiarci qualsiasi cosa al di sopra.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Assenza di riscaldamento	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della piastra e/o resistenza corrispondente - Controllare il selettore./ termostato
Spia spenta	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare l'impostazione del regolatore di energia e/o commutatore e/o termostato - Verificare stato resistenze e/o piastre - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detergenti a base di cloro e detergenti sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, la suola, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, come spray per forno per Grill, panni da griglia, polvere detergente o spugne abrasive.

Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.

Residui di detergenti devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.

Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

<i>Tipo di sporco</i>	<i>Materiale consigliato per la pulizia</i>
Sporco leggero senza residui secchi.	Panno umido.
Macchie di grasso (salse,zuppe,olio...)	Pulire poi con sgrassante non abrasivo.
Sporco appiccicoso.	Detersivo non abrasivo e ripulire la zona con panno umido
Residui di calcare e acqua	Eliminare con aceto, detersivo in crema o similare e ripulire la zona con panno umido.
Incrostazioni di zucchero, cibo, plastica,alluminio	Raschiare subito con un raschietto (lametta da barba), pulire con detersivo in crema e ripulire con panno umido. Se la zona di dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

E' consigliabile evitare l'utilizzo di pentolame e/o vasellame col fondo ruvido, poiché questo potrebbe danneggiare il vetro.

Per la pulizia evitare di utilizzare oggetti appuntiti ed affilati che potrebbero danneggiare la siliconatura del vetro.

ATTENZIONE!: Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Girante del forno elettrico ventilato(fig.25, pag.9)

Per sostituire la girante del forno elettrico ventilato bisogna allentare le viti di fissaggio (1) della griglia di protezione (2), rimuoverla, poi svitare il dado (3) di bloccaggio della ventola (4) ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.

Motore del forno elettrico ventilato (fig.26 – pag.9)

Per sostituire il motore del forno elettrico ventilato si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo la schiena dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio (5) che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore (4) dal supporto.

Componenti elettrici del forno elettrico ventilato (fig 27, pag.9)

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (5) del forno elettrico ventilato, è necessario svitare le viti (1 e 2) di fissaggio del cruscotto (3), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico ventilato (fig.28, pag.10)

Per sostituire le resistenze del forno ventilato si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Componenti elettrici del forno elettrico (fig.29, pag.10)

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (3) del forno elettrico, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto (1) e della protezione (2), spostarli, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico (fig.30, pag.10)

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Sostituzione della resistenza della cucina in vetroceramica

Per sostituire la resistenza, procedere a svitare il pannello comandi, allentare le viti di fissaggio del telaio ed asportare il telaio; allentare i cavi di collegamento della resistenza ed asportare la resistenza facendo attenzione a mantenere la parte aperta della resistenza verso l'alto. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Regolatore di energia della piastra vetroceramica

Per sostituire il regolatore di energia della resistenza vetroceramica, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

**CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
VITROCÉRAMIQUE
PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE
SÉRIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Four Elec. Vent. 3,65 kW [N°]	Four Elec. 5,4 kW [N°]	Res. 2.3 kW [N°]	Plaque Elec. 2,6 kW [N°]	Plaque Elec carrées 2,6 kW [N°]	Res. 2.3 kW [N°]
K7ECU05TT	Cuisinière 2 plaques Top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TT	Cuisinière 4 plaques Top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TT	Cuisinière 6 plaques Top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VV	Cuisinière 2 plaques sur meuble	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VV	Cuisinière 4 plaques sur meuble	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VV	Cuisinière 6 plaques sur meuble	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05PP	Cuisinière 2 plaques sur meuble avec porte	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10PP	Cuisinière 4 plaques sur meuble avec portes	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15PP	Cuisinière 6 plaques sur meuble avec portes	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FF	Cuisinière 4 plaques sur four électrique	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-
K7ECU15FF	Cuisinière 6 plaques four électrique	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-
K7ECU10FV	Cuisinière 4 plaques sur four électrique ventilé	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FV	Cuisinière 6 plaques four électrique ventilé	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-
K7ECU05TTQ	Cuisinière 2 plaques carrées top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10TTQ	Cuisinière 4 plaques carrées top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15TTQ	Cuisinière 6 plaques carrées top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU05VVQ	Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10VVQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15VVQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur meuble	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU05PPQ	Cuisinière 2 plaques carrées sur meuble avec porte	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10PPQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur meuble avec portes	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15PPQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur meuble avec portes	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU10FFQ	Cuisinière 4 plaques carrées sur four électrique	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	4	-
K7ECU15FFQ	Cuisinière 6 plaques carrées sur four électrique	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	6	-
K7ECU10FVQ	Cuisinière 4 plaques carrées four électrique ventilé	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	4	-
K7ECU15FVQ	Cuisinière 6 plaques carrées four électrique ventilé	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	6	-
K7EVC05TT	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10TT	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques top	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05VV	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques + placard ouvert	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10VV	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + placard ouvert	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05PP	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques + placard avec porte	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10PP	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + placard avec porte	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four ventilé GN 1/1	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	-	1	4	-	-	-
K7EVC10FF	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique	800x700x845	14.6	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-
K7ETP10TT	Plaque coup de feu électrique top	800x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10VV	Plaque coup de feu électrique + placard ouvert	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10PP	Plaque coup de feu électrique + placard avec porte	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10FV	Plaque coup de feu électrique + four ventilé GN 1/1	800x700x845	12.65	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	-	4

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.*
- *L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *La cuisine en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.*
- *Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de la cuisine en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier*

ATTENTION ! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur qui doit le conserver.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse d'une rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque d'identification de l'appareil (fig. 12 – pag. 7) contenant toutes les données de référence de l'appareil se trouve sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes :

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2002/95	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, et notamment des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plan de cuisson électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte ; l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plan de cuisson électrique en vitrocéramique

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable Chrome-Nichel (AISI 304).

Plaque en vitrocéramique de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir les rubriques consacrée à la cuisson. Régulation de l'intensité de la chaleur par régulateur d'énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque. La machine est équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel face aux surchauffes.

Four électrique statique 2/1 GN

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole en fonte est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas"). La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Four électrique ventilé

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d'un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Plaque coup de feu électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Plaque en acier spécial de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir les rubriques consacrées à la cuisson. Régulation de l'intensité de la chaleur par thermostat qui régule la température des résistances à infrarouges spéciales positionnées sous la plaque.

Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement. Sont également disponibles des crémaillères facilitant l'utilisation de récipients GASTRONORM. Sont également disponible de placards ouverts hygiéniques en classe H3 avec crémaillères embouties à dimensions GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois situées à proximité de l'appareil étaient en matériau inflammable, de mettre des protections en place (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes ci-dessous :

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils :

- Articles CH :

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC :

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public : hôpitaux, magasins, etc.

Pour les autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution de l'énergie électrique
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrol. Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant

approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil, s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve, selon les versions, ou bien derrière le tableau de commande du plan ou bien derrière le tableau de commande du four (1); il est (fig. 23, 24 page 9) possible d'y accéder en dévissant les vis de fixation du support (2) (le cas échéant) et en extrayant ensuite le bornier (3). Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum doit être installé en amont de l'appareil. Il doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 24).

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 13 – pag. 7).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 %.
- brancher 1 appareil par interrupteur
- il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

ATTENTION ! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent faire l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur, sauf indication contraire.

Couplage des appareils

Une fois les opérations de réglage et de raccordement terminées, procéder à la jonction des appareils. Dérouler le joint d'étanchéité (1) fourni dans le kit de jonction à l'intérieur de l'appareil et le faire adhérer à la tête du plan à une distance d'environ 2,3 mm du bord du plan (fig.14, pag.8). Une fois l'opération terminée, rapprocher les appareils à épisser, retirer les tableaux de bord en dévissant les deux vis de fixation et commencer à placer dans l'insert fileté (2) (fig. 15, pag.8), de l'intérieur de l'appareil, la rosette et la vis M6 fournies dans le kit de jonction. Fixer bien la vis à l'aide d'une clé adaptée.

Comme cela est indiqué dans la figure 15 de la page 8, procéder ensuite à la vérification de l'ampoule (3) dans la partie postérieure, poser la plaque de jonction (4) sur le rebord de la cheminée et la fixer à l'aide d'une clé alène (6) les vis M6 (également fournies dans le kit de l'appareil).

Une fois la plaque de jonction fixée (4) aux appareils, procéder au réglage, rapprocher les appareils en agissant sur le goujon (7) placé sur l'élément de jonction, puis fixer correctement à l'aide d'une clé alène (8), comme cela est indiqué dans la fig.16, page 8.

Une fois les opérations de fixation terminées, fixer à l'aide d'un tournevis cruciforme (11) la vis M4 (10) qui referme le couvercle en acier inoxydable (9) de la plaque de jonction. À l'aide d'un racloir, retirer les résidus éventuels du joint d'étanchéité entre les appareils.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Plaque électrique rondes et carrées (fig. 18 – pag. 8)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit :

- placer la commande (1) dans la position souhaitée ; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes ; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.

Position [N°]	Fonction
0	Plaque éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson de petites quantités
3	Cuisson de grandes quantités
4	Cuisson à température moyenne
5	Cuisson à haute température
6	Début de cuisson

ATTENTION ! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais laisser les plaques allumées sans récipient ; le récipient utilisé doit être d'un diamètre adapté à celui de la plaque (si possible non inférieur) et à fond plat.

Cuisines électriques vitrocéramique (fig. 21, 22 –pag. 9)

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en vitrocéramique). Le sélecteur (fig. 22 – pag 8) est associée au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position la plaque effectuera un cycle d'allumages et d'extinctions pour maintenir la température constante. En augmentant la surface du sélecteur, nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction. Entre la limite de la zone maximale et l'indicateur la machine fonctionne toujours au maximum.
- Pour éviter des hausses dangereuses de la température, la machine est équipée d'un thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche à la température fixée.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais laisser les cuisines allumées sans récipient. Si la vitrocéramique était fendue ou

rompue, interrompre tout travail commencé, déconnecter l'induction de l'installation électrique et la placer dans un endroit approprié avant sa réparation par du personnel qualifié.

Four électrique ventilé (fig. 19 – pag. 8)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit :

- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité :

Position [N°]	Fonction
	Plaque éteinte
	Pulsé et chauffage total
	Chauffage total
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte ;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position 0.

Four électrique (Fig. 20 -pag.8)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit :

- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité : chauffage total , cuisson par le bas  ou grill  ;
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte ;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position 0.

Plaque coup de feu électrique (fig. 21, 22 –pag. 9)

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume pour remarquer l'allumage de la plaque choisie. Le sélecteur (fig. 22 – pag 9) est associée au thermostat, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position, la plaque chauffe jusqu'à une certaine température pour que la température d'irradiation reste constante. Plus la partie placée sur le bouton est importante et plus la température de la plaque augmente.
- En général, pour la cuisson, on conseille de mettre pendant les premières minutes le bouton en position maximale, puis de le tourner vers des températures plus basses pour le processus de cuisson souhaité

AVIS IMPORTANT POUR LE PREMIER ALLUMAGE DU PLAN

L'isolant thermique de l'appareil et des résidus gras éventuels peuvent entraîner la formation de fumées et/ou de vapeurs sans risque pour la santé. C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons **POUR LA PREMIÈRE UTILISATION** de faire chauffer exceptionnellement l'appareil à vide (sans casserole) pendant une durée qui ne devra pas excéder 10 minutes à la température maximale et d'aérer la pièce pendant cette première utilisation.

Au cours de la première période de fonctionnement, une odeur âcre ou de brûlé peut être ressentie; elle disparaîtra après deux à trois utilisations.

ATTENTION ! Veiller à utiliser l'appareil sous surveillance. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond plat et de le faire très souvent pour optimiser la consommation d'énergie électrique. Dès que les résistances qui chauffent le plan fonctionnent rapidement, il n'est pas nécessaire de conserver le plan toujours à la même température, mais lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est en veille, nous vous conseillons de mettre le bouton au minimum (voire même de l'éteindre en cas d'inutilisation prolongée.

ATTENTION ! Une fois l'appareil éteint, la plaque reste chaude pendant un certain temps. Veuillez à ne rien déposer dessus.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position ; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Absence de chauffe	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la plaque et/ou de la résistance correspondante - Contrôler le sélecteur/thermostat
Voyant éteint	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la lampe
Chauffe lente et/ou insuffisante	- Vérifier le réglage du régulateur d'énergie et/ou le commutateur et/ou le thermostat - Vérifier l'état des résistances et/ou des plaques - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION ! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct, ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon ; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour le nettoyage du four, extraire la grille, la sole et la plaque de diffusion supérieure (pour le four électrique), et les supports de grille; les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Le nettoyage des plaques en vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière

détergent ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

<i>Type de saleté</i>	<i>Matériels conseillés pour le nettoyage</i>
Saleté légère sans résidus	Tissus humide.
Traces de gras (sauces, soupes, huiles...)	Nettoyer et dégraisser à l'aide d'un tissu humide.
Saleté collante.	Détergent non abrasif et nettoyage à l'aide d'un tissu humide.
Résidus de calcaire et eau	Éliminer avec du vinaigre, un détergent crémeux ou similaire et nettoyer à l'aide d'un tissu humide.
Incrustations de sucre, nourriture, plastique, aluminium	Gratter (lame de rasoir), nettoyer à l'aide d'un tissu crémeux. Si la zone de cuisson refroidissait avec ce type de saleté collée, elle pourrait être détériorée

ATTENTION ! : Avant le nettoyage de la plaque, la laisser refroidir.

Nous vous déconseillons d'utiliser des casseroles et/ou des plats en terre cuite ayant un fond rugueux car cela risquerait d'endommager le verre.

Pour le nettoyage, veuillez à ne pas utiliser d'objet pointu et effilé qui pourraient endommager le revêtement en silicone du verre.

Si l'appareil n'était pas utilisé pendant une longue durée, il est recommandé de débrancher sa prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé dans ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de prévoir un contrat d'assistance) :

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité ;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION ! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Roue du four électrique ventilé (fig.25, pag.9)

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panneau de protection (2), l'enlever, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir la roue. Procéder ensuite à son remplacement. Pour l'installation, procéder de manière inverse.

Moteur du four électrique ventilé (fig. 26 – pag.9)

Pour remplacer le moteur du four électrique ventilé, suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, puis accéder au côté postérieur du four en enlevant le panneau de l'appareil. Une fois les câbles électriques débranchés, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le soutien du moteur et sortir le moteur (4) de son support.

Composants électriques du four électrique ventilé (fig.27, pag.10)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique ventilé, dévisser les vis (1 et 2) de fixation du tableau (3), déplacer-le, puis débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, rebrancher les câbles en respectant le chemin électrique.

Résistances du four électrique ventilé (fig.28, pag.10)

Pour changer les résistances du four ventilé, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Il faut ensuite dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), la dégager de son support sur le côté opposé, l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Composants électriques du four électrique (fig.29, pag.10)

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation des panneaux de commande (1), et de la protection (2), les déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles en respectant le chemin électrique.

Résistances du four électrique (fig.30, pag.10)

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Il faut ensuite dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), la dégager de son support sur le côté opposé, l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Remplacer la résistance de la cuisine vitrocéramique

Enlever le bandeau des contrôles, puis retirer le châssis. Desserrer les câbles de connexion et enlever la résistance en faisant attention à garder la partie ouverte vers le haut. Remplacer la pièce. Procéder à l'inverse pour réinstaller l'ensemble.

Régulateur d'énergie de la cuisine vitrocéramique

Enlever le bandeau, le déplacer, débrancher les câbles électriques de la pièce et le remplacer. Une fois que vous avez terminé, connectez les câbles en suivant le chemin électrique

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne

Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole  ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électr(on)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PRÉAVIS LES CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS PRÉSENTES DANS CETTE PUBLICATION.

**ELECTRIC COOKERS
GLASS CERAMIC ELECTRIC COOKERS
ELECTRIC SOLID TOP
SERIES 70**

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES
(LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE -CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO -
RO-EE-SI-HR-TR-NL)

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Oven E. V. 3,65 kW [N°]	Oven E. 5,4 kW [N°]	Heater 2,3 kW [N°]	Electric round plate 2,6 kW [N°]	Electric square plate 2,6 kW [N°]	Heater 2,25 kW [N°]
K7ECU05TT	Top electric range 2 plates	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TT	Top electric range 4 plates	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TT	Top electric range 6 plates	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VV	Top electric range 2 plates on open cabinet	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VV	Top electric range 4 plates on open cabinet	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VV	Top electric range 6 plates on open cabinet	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05PP	Top electric range 2 plates on cabinet with door	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10PP	Top electric range 4 plates on cabinet with doors	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15PP	Top electric range 6 plates on cabinet with doors	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FF	Top electric range 4 plates on electric oven	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-
K7ECU15FF	Top electric range 6 plates on electric oven	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-
K7ECU10FV	Top electric range 4 plates on ventilated electric oven	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FV	Top electric range 6 plates on ventilated electric oven	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-
K7ECU05TTQ	Top electric range 2 square plates	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10TTQ	Top electric range 4 square plates	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15TTQ	Top electric range 6 square plates	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU05VVQ	Top electric range 2 square plates on open cabinet	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10VVQ	Top electric range 4 square plates on open cabinet	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	4	-
K7ECU15VVQ	Top electric range 6 square plates on open cabinet	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	6	-
K7ECU05PPQ	Top electric range 2 square plates on cabinet with door	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10PPQ	Top electric range 4 square plates on cabinet with doors	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	4	-
K7ECU15PPQ	Top electric range 6 square plates on cabinet with doors	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	6	-
K7ECU10FFQ	Top electric range 4 square plates on electric oven	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	4	-
K7ECU15FFQ	Top electric range 6 square plates on electric oven	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	6	-
K7ECU10FVQ	Top electric range 4 square plates on ventilated electric oven	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	4	-
K7ECU15FVQ	Top electric range 6 square plates on ventilated electric oven	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	6	-
K7EVC05TT	Top glass ceramic electric range 2 plates	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10TT	Top glass ceramic electric range 4 plates	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05VV	Glass ceramic electric range 2 plates on open cabinet	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10VV	Glass ceramic electric range 4 plates on open cabinet	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05PP	Glass ceramic electric range 2 plates on cabinet with door	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10PP	Glass ceramic electric range 4 plates on cabinet with door	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Glass ceramic electric range 4 plates on electric ventilated oven 1/1 GN	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-
K7EVC10FF	Glass ceramic electric range 4 plates on electric oven	800x700x845	14.6	400 3N	50/60	5x4	-	1	4	-	-	-
K7ETP10TT	Electric solid Top	800x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10VV	Electric solid Top on open cabinet	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10PP	Electric solid Top on cabinet with door	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10FV	Electric solid Top on electric ventilated oven 1/1 GN	800x700x845	12.65	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	-	4

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY with containers that are suitable for contact with food and resistant to heat), any other use is not considered appropriate.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- *No appliance with a damaged glass ceramic hotplate (broken, cracked or split) should be used under any circumstances, but should be brought immediately to an authorised technical assistance centre.*
- *The ceramic glass cooker should not be used as a storage surface, since it could be accidentally switched on and damage objects placed on it.*
- *Ensure that no hard objects fall on the glass of the cooker, since, depending on the type of impact, this could damage it.*
- *When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that are partially resting on the stainless steel part of the hob, or the steel may overheat.*

ATTENTION! The manufacturer assumes no liability for damage resulting from faulty installation, tampering, unauthorized modifications, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or failure to observe the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance has to be explained and demonstrated to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet should be given to the user, who must keep it.*
- *The user should be informed that any building modifications or restructuring that could in any way affect the air supply necessary for combustion require a further inspection of the functioning of the appliance to be made.*

TECHNICAL FEATURES

The data plate (fig. 12 – p. 7) showing all the appliance information is located inside the control panel, either on the right or left hand side, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives down below:

2006/95/EC	- Low Tension (LVD)
2004/108/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2002/95	- Rohs

and appropriate reference standards.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that their appliances meet the above-mentioned EEC directives and requires that installation be performed in observance of current regulations, particularly those covering the exhaust and air-exchange system.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Electric cooking hob

This is a sturdy steel structure with four legs, which allow height adjustment in the cabinet version. The outer covering is made of chrome-nickel 18/10 stainless steel. Each hotplate on the hob has a switch that allows the heat output to be varied from minimum to maximum in seven positions. Safety is ensured by a temperature limiter inside the hotplate.

The electric hotplate is made from cast iron with the heating element fixed beneath it, embedded in a layer of insulating material.

2/1 GN static electric oven

The bottom is made of cast iron and reinforced by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of steel rods covered with a protective film. The cooking chamber and door are insulated by a layer of high-temperature resistant ceramic fibre.

The oven has a thermostat, which allows the temperature to be regulated in a range between 90° C and 300° C, and a selector for choosing the type of cooking: ceiling-only, floor-only or both. Safety is ensured by a manually resettable thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements under the floor and above the diffusing plate on the ceiling.

Ventilated electric oven

The cooking chamber and the grill-holders are made of stainless steel. The bottom is made of cast iron and it is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The cooking chamber and door are insulated by a layer of high-temperature resistant ceramic fibre.

The static electric oven has a thermostat, which allows the temperature to be regulated in a range between 90° C and 300° C, and a selector for choosing the type of cooking: ceiling-only, floor-only,

both, or in combination with the fan, which is driven by an electric motor. Safety is ensured by a manually resettable thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements under the floor and above the diffusing plate on the ceiling.

Glass ceramic electric cooking hob

This is a strong stainless steel structure on four legs, which enable height adjustment in the cabinet version. The outer covering is made of chrome-nickel stainless steel (AISI 304).

The glass ceramic has a thickness suitable for transmitting heat, with the cooking areas clearly indicated. The heat intensity is controlled by an energy regulator that varies the working times of the special infrared heating elements beneath the glass ceramic. The machine has a manually resettable safety thermostat to protect the glass from overheating

Electric solid top

This is a strong stainless steel structure standing on four height-adjustable legs. The outer covering is made of chrome-nickel 18/10 stainless steel.

The hotplate is made from special steel with a suitable thickness for transmitting heat, with the cooking areas clearly indicated. The heat intensity is controlled by a thermostat that varies the temperature of the special infrared heating elements under the hotplate.

Neutral cabinet

For the standing versions without ovens, doors are available to close the unit and create a neutral cabinet. Racks for holding GASTRONORM containers and hygienic unit applications with GASTRONORM dimension grill-holders are also available.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or in conjunction with others. In both cases, if it is installed near a wall made of inflammable material, protective measures should be taken (e.g. fitting of heat resistant sheets) to ensure that the temperature of the wall remains within established safety limits.

Installation

Installation operations, conversion to a voltage other than that envisaged, system or appliance start up, ventilation work and any maintenance must be done by qualified personnel following the manufacturer's instructions, observing current regulations and in compliance with the following provisions (**GB**):

- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985

- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries the follow appropriate local rules should be observed:

- Building regulations and fire prevention provisions
- Current safety regulations
- Electrical supply company provisions
- Current electrical regulations

Fire authority provisions

- .

INSTALLATION

Preliminary steps

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Electric connection

Before connecting the appliance, it should be checked to ensure that it is set for the same voltage as that of the available power supply. If it is not, then the connection should be adjusted, as shown in the electrical diagram, where voltage conversion is provided for. Depending on the version, the terminal boards are situated either behind the top control panel or behind the oven control panel (1); the latter (fig. 23 & 24 p. 9) can be accessed by loosening the two screws holding the support (2) (if present) and removing it together with the terminal board, having first fed the cable through the cable gland (4). It is also necessary to check that the appliance is properly earthed, that the earth wire on the connecting side is longer than the other wires and that the connecting cable is of a sufficient diameter for the power consumed by the appliance, at least H05 RN-F. **In accordance with international requirements, an omnipolar isolating switch with a minimum contact opening of 3 mm, which must not interrupt the green-yellow earth cable, should be installed upstream from the appliance.** The switch should be installed near the appliance, it must be approved, and should have a sufficient capacity for the consumption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the entry point of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown in fig. 13 (p. 7).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, these kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.

- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

Joining appliances

Once the levelling and connection operations have been completed, the appliances can then be joined together. Unroll the sealing strip (1), which is included in the joining the kit inside the appliance, and stick it to the end of the work surface, about 2-3 mm from the edge (fig. 14, p. 8). Once this has been done, place the units together, remove the instrument panels by unscrewing the two fixing screws and then insert an M6 screw, together with a washer (provided with the joining kit), into the threaded hole (2) (fig. 15, p. 8). Tighten the screw well using a suitable key.

Then check the level (3) along the back edge of the units, as shown in fig. 12 on page 7, place the joining plate (4) on the raised part of the unit tops and fix the M6 screws with an Allen key (6) (supplied with the provided kit).

Once the joining plate (4) has been fixed to the appliances, fine adjustment of the joint can then be made with the grub screw (7), located on the joining strip. This should be tightened well with an Allen key (8), as shown in fig. 16 on page 8.

Once the joining operation has been completed, position the stainless steel joining plate cover (9) and fix it in place with an M4 screw (10) using a Phillips screwdriver (11).

Remove any traces of trimming that can be seen between the devices with a scraper.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric round and square hotplates (fig. 18 – p. 8)

The hotplates on the electric cookers are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the green indicator light comes on to show that the hotplate is on.
- When turning on the hotplate, it is advisable to set it to the maximum temperature for a few minutes so it will quickly reach the desired temperature; the control knob can then be adjusted to the desired setting. To turn off the hotplate, set the control knob to the **0** position.

Position [N°]	Use
0	Hotplate off
1	Maintaining temperature
2	Cooking small quantities
3	Cooking large quantities
4	Cooking at medium temperature
5	Cooking at high temperature
6	Starting cooking

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the hotplate switched on without cookware or with empty cookware. Always use cookware with an adequate diameter for the hotplate, preferably not smaller and with a flat bottom.

Glass ceramic electric cooker (fig. 21 & 22 – p. 8)

The hotplates are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the indicator light (2) comes on to indicate that the selected hotplate is on (the selected area will become red on the glass ceramic surface). The control knob (fig. 22 p. 8) is connected to the power regulator, so when it is turned the machine is switched on. Depending on the setting, the hotplate turns on and off in a cycle in order to maintain a constant temperature. The higher the setting selected on the control knob, the more time it remains on rather than off. When turned to the highest setting, the hotplate stays on constantly at the maximum supplied power.
- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature increases, the machine is fitted with an automatically resetting safety thermostat that intervenes at a set temperature.

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the glass ceramic cooker switched on without cookware or with empty cookware. If the ceramic glass is cracked or broken, stop any work that has begun, disconnect the appliance from the electrical supply and place it in an appropriate place until it can be repaired by qualified personnel.

Ventilated electric oven (fig. 19 – p. 8)

Before turning on the electric oven, one of the preset cooking options should be selected as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position;

Position no.	Use
	Oven off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and cooking from the bottom
	Cooking from the bottom
	Fan and au gratin cooking
	Cooking au gratin

- The desired cooking temperature is controlled by the thermostat (2), the two indicator lights come on. The green light stays on to indicate the power supply, while the orange one switches off once the oven reaches the right temperature;
- To switch off the oven, turn one of the two control knobs to the **0** position.

Electric oven (fig. 20 – p. 8)

Before switching on the electric oven, one of the preset cooking options should be selected as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position: full heating , cooking from the bottom  or au gratin .
- The desired cooking temperature is controlled by the thermostat (2); the two indicator lights come on. The green light stays on to indicate the power supply, while the orange one switches off once the oven reaches the right temperature;
- To switch off the oven, turn one of the two control knobs to the 0 position

Electric Solid Top (fig. 21 & 22 – p. 9)

The hotplates are switched on as follows:

Turn the control knob (1) to the desired position; the indicator light (2) comes on to indicate that the selected hotplate is on. The control knob (fig. 22 p. 9) is connected to the power regulator, so when it is turned the machine is switched on. Depending on the setting,

- the hotplate heats up to a certain temperature in order to maintain a constant radiation temperature. The higher the setting selected on the control knob, the higher the temperature of the hotplate.
- For cooking in general it is advisable to turn the control knob to the maximum setting for the first few minutes and then turn it down to a temperature suitable for the type of cooking required.

IMPORTANT: WHEN THE HOTPLATE IS SWITCHED ON FOR THE FIRST TIME

Fumes or vapours may be given off by the thermal insulation of the appliance or traces of oil from its manufacture. These are not harmful to health. It is therefore recommended, by way of exception, **THE FIRST TIME THE HOTPLATE IS USED**, to heat the bare appliance (without cookware) at the maximum setting for a maximum of 10 minutes and to ventilate the room during this operation.

An acrid or burning smell may also be noticed the first time the appliance is used. This will, however, disappear once it has been used two or three times.

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the hotplate switched on without cookware or with empty cookware. For perfect cooking results it is recommendable to use cookware with flat and preferably thick bases as this also helps to limit the use of electricity. The heating elements in the hotplates respond quickly, so is not necessary to always keep them at the highest temperature. In moments of inactivity or standby it is advisable to set the control knob to minimum (or even to switch it off if prolonged inactivity is expected).

ATTENTION! The hotplate takes a while to cool after the appliance has been switched off, so be careful about placing anything on it.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, first check the energy supply and that the control knobs are set correctly, and then call customer service.

Some problems and possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
No heat	- Check the power supply - Check the condition of the hotplate and/or the heating element - Check the switch/thermostat
No indicator light	- Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	- Check the setting of the energy regulator and/or switch and/or thermostat - Check the condition of the heating elements and/or hotplate - Check the quantity of food to be cooked

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before any cleaning, make sure the appliance is disconnected from the power supply. When cleaning, avoid using direct or high pressure water sprays on the appliance. Cleaning should be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

To clean the oven, remove the steel rod grill, the base, the upper diffuser (with electric ovens), and the grill holders. Clean all these components with warm water and neutral detergent using a suitable utensil; rinse and dry them well. When finished, replace all the components, making sure they are properly in position.

The glass ceramic is cleaned in exactly the same way as any glass surface. Do not use corrosive or abrasive detergents, such as oven or grill sprays, scouring pads, detergent powders or abrasive sponges.

The glass ceramic surface should be left to cool before cleaning.

Any detergent residue must be removed from the cooking area with a wet cloth, since these can become corrosive due to the effect of the heat.

Advice for cleaning the glass ceramic:

<i>Type of dirt</i>	<i>Suitable cleaning material</i>
Light dirt with no dry residue	Damp cloth.
Spots of grease (sauces, soups, oil...)	Clean with a non-abrasive detergent
Sticky dirt	Non-abrasive detergent and wipe clean with a damp cloth
limescale and water deposits	Remove using vinegar or scouring cream and wipe clean with a damp cloth.
Encrusted sugar, food, plastic or aluminium.	Remove immediately with a scraper (razor blade), clean with scouring cream and wipe clean with a damp cloth. If the area is allowed to cool down with this kind of dirt it could cause the glass ceramic to deteriorate.

ATTENTION: allow cooking surfaces to cool before cleaning

It is advisable to avoid using cookware and/or tableware with rough bases as this could damage the glass.

Avoid using sharply pointed objects for cleaning as these could damage the silicone seal on the glass.

If the appliance is not used for a long period, it is advisable to disconnect the power supply, wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to provide it with a protective film, and ventilate the room from time to time.

Maintenance

ATTENTION! Before performing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the power supply.

The following maintenance operations should be performed at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract drawn up.

- Check that all control and safety devices are working properly;
- Check the condition of the power cable.

REPLACING COMPONENTS

ATTENTION! Before making any replacements, make sure that the appliance is disconnected from the power supply.

Ventilated electric oven fan (fig. 25, p. 9)

To replace the fan in the ventilated electric oven, unscrew the fixing screws (1) of the protective grill (2); remove the protective grill; unscrew the blocking nut (3) on the fan (4) and remove it. Then replace it. To reassemble the fan, follow the reverse procedure.

Ventilated electric oven motor (fig. 26, p. 9)

To replace the motor in the ventilated electric oven, proceed as described in the preceding paragraph: remove the fan and the back panel of the appliance in order to access the back part of the

oven. Disconnect the electric cables, then unscrew the fixing screws (5) that hold the motor to its support and remove the motor (4) from the support.

Ventilated electric oven electrical components (fig. 27, p. 10)

To replace the selector (4) and the thermostat (5) in the ventilated electric oven, loosen the fixing screws (1 and 2) on the control panel (3); remove the control panel; disconnect the electrical wiring on the component and replace the component. When the new component is in place, connect the electrical wiring following the instructions on the wiring diagram.

Ventilated electric oven heating elements (fig. 28, p. 10)

To replace the heating elements in the ventilated oven, remove the steel rod grill, the base (1), the upper diffuser and the grill holders. Then loosen the screws (2) holding the heating element to be substituted (3); detach the heating element from its support on the opposite side; remove it, together with the wiring, and disconnect it.

Electric oven electric components (fig. 29, p. 10)

To replace the selector (4) and the thermostat (3) in the electric oven, loosen the fixing screws on the control panel (1) and the protective hood (2) and remove them. Then disconnect the electrical wiring on the component and replace it. Then reconnect the electrical wiring following the instructions on the wiring diagram.

Electric oven heating elements (fig. 30, p. 10)

To replace the heating elements in the oven, extract the steel rod grill, the base (1), the upper diffuser and the grill holders. Then loosen the screws (2) holding the element to be substituted (3); detach the heating element from its support on the opposite side; remove it, together with the wiring, and disconnect it.

Replacing the heating element in the glass ceramic electric cooker

To replace the heating element, unscrew the control panel, loosen the screws holding the frame and remove it. Loosen the connection wires on the heating element and remove the element, taking care to keep the open part of the heating element upwards. Then replace the part, following the reverse procedure.

Glass ceramic hotplate power regulator

To replace the power regulator in the glass ceramic plate, unscrew the screws holding the instrument panel, remove it, then disconnect the electric wiring on the component and replace it. Once replaced, reconnect the wiring according to the electrical diagram.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol , may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN REPLACING ANY COMPONENTS ONLY ORIGINAL PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER SHOULD BE USED. THE WORK SHOULD BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY ANY OF THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL WITHOUT NOTICE.

**ELEKTROHERDE
ELEKTROHERDE
AUS GLASKERAMIK
ELEKTRO - GLÜHPLATTENHERD
SERIE 70**

**INSTALLATION, BEDIENUNG
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE DATEN (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Elekt.L eist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	Elektro backofen mit Umluft 3,65 kW [N°]	Statischer Elektro backofen. 5,4 kW [N°]	Heizwiderstand. 2,3 kW [N°]	Runde Elektro platte 2,6 kW [N°]	Quadratische Elektro platte 2,6 kW [N°]	Heizwiderstand2 .25 kW [N°]
K7ECU05TT	Elektroherd 2 Platten auf Kochfeld	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TT	Elektroherd 4 Platten auf Kochfeld	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TT	Elektroherd 6 Platten auf Kochfeld	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VV	Elektroherd 2 Platten auf Unterschrank	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VV	Elektroherd 4 Platten auf Unterschrank	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VV	Elektroherd 6 Platten auf Unterschrank	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	6	-	-
K7ECU05PP	Elektroherd 2 Platten auf Unterschrank mit Türen	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10PP	Elektroherd 4 Platten auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	4	-	-
K7ECU15PP	Elektroherd 6 Platten auf Unterschrank mit Türen	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FF	Elektroherd 4 Platten auf Elektrobackofen	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-
K7ECU15FF	Elektroherd 6 Platten auf Elektrobackofen	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-
K7ECU10FV	Elektroherd 4 Platten auf Elektrobackofen mit Umluft	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FV	Elektroherd 6 Platten auf Elektrobackofen mit Umluft	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-
K7ECU05TTQ	Elektroherd 2 quadratische Platten auf Kochfeld	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10TTQ	Elektroherd 4 quadratische Platten auf Kochfeld	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	4	-
K7ECU15TTQ	Elektroherd 6 quadratische Platten auf Kochfeld	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	6	-
K7ECU05VVQ	Elektroherd 2 quadratische Platten auf Unterschrank	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10VVQ	Elektroherd 4 quadratische Platten auf Unterschrank	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	4	-
K7ECU15VVQ	Elektroherd 6 quadratische Platten auf Unterschrank	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	6	-
K7ECU05PPQ	Elektroherd 2 quadratische Platten auf Unterschrank mit Türen	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	2	-
K7ECU10PPQ	Elektroherd 4 quadratische Platten auf Unterschrank mit Türen	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	4	-
K7ECU15PPQ	Elektroherd 6 quadratische Platten auf Unterschrank mit Türen	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	6	-
K7ECU10FFQ	Elektroherd 4 quadratische Platten auf Elektrobackofen	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	4	-
K7ECU15FFQ	Elektroherd 6 quadratische Platten auf Elektrobackofen	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	6	-
K7ECU10FVQ	Elektroherd 4 quadratische Platten auf Elektrobackofen mit Umluft	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	4	-
K7ECU15FVQ	Elektroherd 6 quadratische Platten auf Elektrobackofen mit Umluft	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	6	-
K7EVC05TT	Elektrischer Glaskeramik-Herd 2 Platten auf Kochfeld	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10TT	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten auf Kochfeld	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05VV	Elektrischer Glaskeramik-Herd 2 Platten + offener Unterschrank	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10VV	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten + offener Unterschrank	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05PP	Elektrischer Glaskeramik-Herd 2 Platten + Unterschrank mit Tür	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10PP	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten + Unterschrank mit Tür	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-
K7EVC10FF	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten + statischer Elektrobackofen	800x700x845	14.6	400 3N	50/60	5x4	-	1	4	-	-	-
K7ETP10TT	Elektro - Glühplattenherd 4 Kochzonen auf Kochfeld	800x700x295	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10VV	Elektro - Glühplattenherd 4 Kochzonen + offener Unterschrank	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10PP	Elektro - Glühplattenherd 4 Kochzonen + offener Unterschrank mit Tür	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	4
K7ETP10FV	Elektro - Glühplattenherd 4 Kochzonen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	-	-	-	4

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind). Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist. Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sicher gestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*
- *Bei beschädigter Glaskeramikplatte (Brüche, Sprünge, Risse) darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden, und es muss unverzüglich ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.*
- *Der Glaskeramik-Herd darf nicht als Ablagefläche benutzt werden, da ein ungewolltes Einschalten den aufgestellten Gegenstand erhitzt.*
- *Sicherstellen, dass keine harten Gegenstände auf die Glaskeramikplatte des Herds fallen, da diese, je nach Art des Aufpralls, die Glasfläche beschädigen können.*
- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen, die dieser sorgfältig aufbewahren muss.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE DATEN

Das Typenschild (Abb. 12 – Seite 7) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den folgend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/EG	- Niederspannung (LVD)
2004/108/EG	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2002/95/EG	- RoHS

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten EWG-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektrisches Kochfeld

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jede Platte des Kochfelds ist mit einem 7-Stufen-Schalter ausgerüstet, durch den die Leistung von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch einen im Inneren der Platte liegenden Temperaturbegrenzer gewährleistet.

Die elektrische Platte besteht aus Gusseisen mit einem am Boden angebrachten Heizelement, das in eine Schicht von Isoliermaterial eingebettet ist.

Statischer Elektrobackofen 2/1 GN

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Der Boden besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Garart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter dem Boden und oberhalb des Verteilerblechs an der Oberseite angebracht sind.

Elektrobackofen mit Umluft

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Der Boden besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Garart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen, auch in Verbindung mit dem Gebläse auszuwählen. Letzteres wird von einem elektrischen Motor gesteuert. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter dem Boden und oberhalb des Verteilerblechs an der Oberseite angebracht sind.

Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl (AISI 304).

Die Glaskeramikplatte weist eine für die Hitzeübertragung geeignete Dicke auf. Die einzelnen Kochzonen sind auf der Fläche abgezeichnet. Die Einstellung der Hitzeleistung erfolgt über einen Energieregler, der die Betriebsdauer der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten Infrarot-Heizwiderstände verändert. Das Gerät verfügt über ein Sicherheits-Thermostat mit automatischer Rückstellung, das bei Überhitzung der Glasfläche ausgelöst wird.

Elektro - Glühplattenherd

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Die Glaskeramikplatte weist eine für die Hitzeübertragung geeignete Dicke auf. Die einzelnen Kochzonen sind auf der Fläche abgezeichnet. Die Einstellung der Hitzeleistung erfolgt über einen Energieregler, der die Betriebsdauer der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten Infrarot-Heizwiderstände verändert.

Neutrales Schrankelement

Für die am Boden aufgesetzten Versionen ohne Backofen stehen Türen zur Verfügung, um den leeren Unterbau zu verschließen und so ein neutrales Schrankelement zu schaffen. Weiters sind Haltestangen für das Einfügen von GASTRONORM-Schalen lieferbar. Zudem erhältlich sind Unterbauten in der Hygiene-Ausführung Klasse H3 mit tiefgezogenen Haltestangen für GASTRONORM-Schalen.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten montiert werden. In beiden Fällen, wenn die Installation an einer Wand aus entflammbarem Material erfolgt, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

Installation

Die Montage, die eventuelle Umrüstung auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten:

- Lokale Bauordnungen und Brandschutzbestimmungen
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften
- Vorschriften des Elektrizitätswerks
- Die gültigen CEI-Normen
- Bestimmungen der Feuerwehr

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt, und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich je nach Version hinter der Bedienblende des Kochfelds oder hinter der Bedienblende des Backofens (Abb. 23, 24 – Seite 9). Letztere ist durch Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung (2) und durch Herausziehen der Bedienblende mit Klemmleiste (3) zugänglich, wobei

das Kabel aus der Kabelverschraubung (4) herausgezogen werden muss. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine omnipolare Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein sowie über eine dem Gerät entsprechende Stromaufnahme verfügen (siehe technische Daten).

Das Gerät muss an das POTENTIALAUSGLEICH-System angeschlossen werden. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Abb. 13 dargestellten Symbol gekennzeichnet (Seite 7).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden:

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdbleitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.
- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen
- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

Befestigung der Geräte

Nach erfolgter Nivellierung und Anschluss muss die Befestigung der Geräte in Angriff genommen werden. Hierzu muss die Dichtung (1), die sich in dem Verbindungsset im Innern des Gerätes befindet, ausgerollt und in einem Abstand von zirka 2 bis 3 mm vom Kochflächenrand am Kopfende desselben angebracht werden (Abb.11, Seite 6). Nach Ausführung dieses Vorgangs müssen die zu verbindenden Geräte aneinander gerückt, die Bedienblenden durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernt und die Unterlegscheibe und die Schraube M6, die sich im Verbindungsset befinden, vom Geräteinnern aus in die Gewindebuchse (2) eingefügt werden (Abb.11, Seite 6). Die Schraube mittels eines geeigneten Schlüssels gut festziehen.

Wie in Abb. 12, Seite 6 dargestellt, die Nivellierung des hinteren Teils mittels einer Wasserwaage (3) überprüfen, die Befestigungsplatte (4) auf die Erhöhung aufsetzen und die Schrauben M6 (in dem dem Gerät beigelegten Set enthalten) mittels eines Inbusschlüssels (6) festziehen.

Nach der Fixierung der Befestigungsplatte (4) an den Geräten muss die endgültige Einstellung zur Anpassung der Geräte durch Einwirken auf den Stift (7), der auf der Befestigungsplatte selbst angeordnet ist, erfolgen. Den Stift (7) mittels eines Inbusschlüssels (8) wie in Abbildung 13, Seite 6 dargestellt festziehen.

Nach erfolgter Befestigung muss die Schraube M4 (10), die die Edelstahlandeckung (9) der Befestigungsplatte blockiert, mittels eines Kreuzschraubenziehers (11) festgezogen werden.

Eventuelle Dichtungsrückstände zwischen den Geräten mit einem Schaber entfernen

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Runde und quadratische Elektroplatten (Abb. 18 – Seite 8)

Zum Einschalten einer Elektroherd-Platte, wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der Platte anzuzeigen.

Es wird empfohlen, die Platte zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen; anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen. Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

Position [N.]	Verwendung
0	Platte ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen von kleinen Mengen
3	Kochen von großen Mengen
4	Kochen bei mittlerer Temperatur
5	Kochen bei hoher Temperatur
6	Beginn des Kochvorgangs

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen, das Gefäß muss weiters den passenden Durchmesser und einen geraden Boden aufweisen und sollte möglichst nicht kleiner als die Platte sein.

Elektrische Glaskeramik-Herde (Bild. 21, 22 –Seite. 9)

Zum Einschalten der Platte, wie folgt vorgehen:

Den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die Kontrolllampe (2) leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen (die eingeschaltete Zone wird auf der Glaskeramikfläche rot). Dieser Drehschalter (Abb.22 Seite.8) ist mit einem Energieregler verbunden; wird dieser gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position führt die Platte einen Ein- und Ausschaltzyklus durch, um die Strahlungstemperatur konstant zu halten. Je höher der Wert auf dem Drehschalter, desto länger wird die Einschaltzeit. Zwischen der Höchstwertgrenze und dem Anzeiger ist immer die maximale Leistung der Platte in Betrieb.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung versehen, um gefährliche und unkontrollierte Temperatursteigerungen zu vermeiden.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen. Sollte die Glaskeramikfläche gesprungen oder gebrochen sein, muss jedweder Vorgang unterbrochen, die Stromversorgung abgeschaltet und die Glaskeramikfläche, in Erwartung eines Reparaturfachmanns, an einem geeigneten und geschützten Ort aufbewahrt werden.

Elektrobackofen mit Umluft (Abb. 19 – seite 8)

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:

Position [Nr.]	Verwendung
	Backofen ausgeschaltet
	Gebläse und Ober-und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Gebläse und Unterhitze
	Unterhitze
	Gebläse und Oberhitze
	Oberhitze

- die gewünschte Gartemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektrobackofen (Abb. 20- seite 8)

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze  , nur Unterhitze  , nur Oberhitze 
- die gewünschte Gartemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Elektro - Glühplattenherd (Bild. 21, 22 –Seite. 9)

Zum Einschalten einer Platte, wie folgt vorgehen:

- Den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen; die Kontrolllampe (2) leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen. Dieser Drehschalter (Abb.22 Seite.9) ist mit einem Thermostat verbunden; wird er gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position führt

die Platte einen Ein- und Ausschaltzyklus durch, um die Strahlungstemperatur konstant zu halten. Je höher der Wert auf dem Drehschalter, desto höher die Temperatur der Platte.

- Es wird empfohlen, den Drehschalter zuerst auf die Höchsttemperatur und nach einigen Minuten auf die für den gewünschten Garvorgang erforderliche niedrigere Temperatur zu stellen.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDS

Die Wärmedämmung des Gerätes und eventuelle, von der Herstellung herrührende Schmierrückstände können ungiftigen Qualm und/oder Dämpfe erzeugen. Demnach wird empfohlen, das Gerät **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH** ohne Kochgeschirr (leeres Kochfeld) nicht länger als 10 Minuten bei Höchsttemperatur zu erhitzen und den Raum während dieses Vorgangs ausreichend zu belüften.

In der anfänglichen Betriebszeit könnte sich ein säuerlicher oder verbrannter Geruch verbreiten, der jedoch nach zwei oder drei weiteren Benutzungen des Backofens nicht mehr zu vernehmen ist.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen. Um ein optimales Garresultat zu erhalten wird empfohlen, Töpfe mit ebenem und vorzugsweise sehr dickem Boden zu verwenden, die zudem zur Energieeinsparung beitragen. Da die sich Heizwiderstände des Kochfelds schnell erwärmen, ist es nicht nötig, das Kochfeld immer auf Höchsttemperatur zu halten. Bei Nichtbenutzung oder im Standby-Modus sollte der Drehschalter jedoch auf die Mindesttemperatur gedreht werden (oder das Gerät ausgeschaltet werden, wenn eine längere Nichtnutzung vorgesehen ist).

ACHTUNG! Nach Ausschalten des Geräts bleibt die Platte noch über einige Zeit heiß, daher sollten keine Gegenstände auf das Kochfeld gelegt werden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Stromzufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren. Sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Platte und/oder des entsprechenden Widerstands überprüfen - Den Wahlschalter überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	- Die Einstellung des Energieregler und/oder des Wechselschalters und/oder des Thermostats überprüfen - Den Zustand der Widerstände und/oder der Platten überprüfen - Die zu garende Speisemenge überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahl beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Für die Reinigung des Backofens müssen das Rundstahlgitter, der Boden, das obere Verteilerblech (beim Elektrobackofen) und die Gitterhalterungen herausgenommen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug gesäubert werden. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Die Reinigung der Glaskeramikoberfläche erfolgt wie bei normalem Glas. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel wie Backofenspray, Stahlwolle, Reinigungspulver oder Kratzschwämme Verwenden.

Vor der Reinigung die Glaskeramikoberfläche abkühlen lassen.

Eventuelle Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Kochzonen müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden, da sie durch die Wärme eine korrosive Wirkung verursachen können.

Einige Ratschläge zur Reinigung von Glaskeramikflächen.:

<i>Schmutzart</i>	<i>Empfohlene Reinigungsmittel</i>
Leichter Schmutz ohne angetrocknete Rückstände.	Feuchtes Tuch.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigung mit nicht scheuernden Fettentfernern
Klebriger Schmutz	Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden und den Bereich mit einem feuchten Tuch abwischen.
Wasser- und Kalksteinreste	Das Kochfeld mit Essig, cremigem Reinigungsmittel oder Ähnlichem und einem feuchten Tuch reinigen.
Verkrustungen von Zucker, Speisen, Plastik oder Aluminium.	Unverzüglich mit einem Schaber (Rasierklinge) abkratzen und mit cremigem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Wenn die mit Verkrustungen beschmutzte Kochzone abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigt werden.

Es wird davon abgeraten, Töpfe und/oder Behälter mit rauhem Boden zu verwenden, da diese die Glasfläche beschädigen könnten.

Bei der Reinigung sollten keine spitzen und scharfen Gegenständen benutzt werden, die die Silikonierung der Glasfläche beschädigen könnten.

ACHTUNG!: Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abkühlen.

Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Edelstahlflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Lüfter des elektrischen Backofens mit Umluft (Abb. 25, S. 9)

Um das Laufrad des Elektrobackofens mit Umluft zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben (1) des Schutzgitters (2) gelockert, das Schutzgitter herausgenommen und die Schraubenmutter (3) des Gebläses (4) gelöst werden. Danach das Gebläse abnehmen und austauschen. Zur erneuten Montage muss in umgekehrter Reihenfolge verfahren werden.

Motor des Elektrobackofens mit Umluft (Abb. 26, S.9)

Um den Motor des Elektrobackofens mit Umluft zu ersetzen, muss wie beim Abbau des Laufrads verfahren werden. Für Arbeiten am hinteren Teil des Backofens muss die Rückwand abmontiert werden. Nach dem Abklemmen der Stromkabel werden die Befestigungsschrauben (5), die den Motor (4) am Gehäuse fixieren, entfernt und der Motor selbst herausgenommen.

Elektrische Komponenten des Elektrobackofens mit Umluft (Abb. 27, S.10)

Um den Wahlschalter (4) und das Thermostat (5) des Elektrobackofens mit Umluft zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben (1 und 2) der Bedienblende (3) entfernt werden. Die Kabelverbindungen werden gelöst und die Komponenten ausgetauscht. Nach erfolgreichem Austausch müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

Widerstände des Elektrobackofens mit Umluft (Abb. 28, S.10)

Um die Widerstände des Backofens mit Umluft auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, der Boden (1) oder das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, der aus der Halterung auf der anderen Seite herausgenommen werden muss, und diesen mit der Verkabelung zusammen herausziehen und abtrennen.

Elektrische Komponenten des Elektrobackofens (Abb. 29, S.10)

Um den Wahlschalter (4) und das Thermostat (3) des Elektrobackofens zu ersetzen, ist es notwendig, die Befestigungsschrauben der Bedienblende (1) und des Schutzgehäuses (2) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Nach erfolgreichem Austausch, müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

Widerstände des Elektrobackofens (Abb. 30, S.10)

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, der Boden (1) oder das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, der aus der Halterung auf der anderen Seite herausgenommen werden muss, und diesen mit der Verkabelung zusammen herausziehen und abtrennen.

Austausch der Heizwiderstände von dem Glaskeramik- Herd.

Zum Austausch der Heizwiderstände müssen die Schalttafel aufgeschraubt, die Befestigungsschrauben des Rahmens gelöst und dieser herausgezogen werden. Dann müssen die Kabel der Widerstände gelockert und die Widerstände herausgenommen werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass der offene Teil der Widerstände nach oben zeigt. Das Teil austauschen. Beim erneuten Einbau muss in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen werden.

Energeregler der Glaskeramikplatte.

Um den Energeregler des Widerstands der Glaskeramikfläche zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben des Schutzgehäuses entfernt werden, das Schutzgehäuse versetzt und die Stromkabel der auszutauschenden Komponente abgeklemmt werden. Nach erfolgtem Austausch die Kabel wieder gemäß dem elektrischen Schaltplan anschließen.

Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

**COCINAS ELÉCTRICAS
COCINAS ELÉCTRICAS
DE VITROCERÁMICA
COCINA DE PLACA RADIANTE
ELÉCTRICA
SERIE 70**

**INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO**

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ES)

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Eléct. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable tipo H07 RN-F [mm ²]	Horno El. ventilado 3,65 kW [N°]	Horno eléctrico 5,4 kW [N°]	Res. 2,3 kW [N°]	Placa Eléct. 2,6 kW [N°]	Res. 2,25 kW [N°]	Placa Eléct. Cuadrada 2,6 kW [N°]
K7ECU05TT	Cocina 2 placas Top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10TT	Cocina 4 placas Top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15TT	Cocina 6 placas Top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05VV	Cocina eléctrica 2 placas encima de mueble	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10VV	Cocina eléctrica 4 placas encima de mueble	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15VV	Cocina eléctrica 6 placas encima de mueble	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU05PP	Cocina eléctrica 2 placas encima de mueble con puerta	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-
K7ECU10PP	Cocina eléctrica 4 placas encima de mueble con puertas	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-
K7ECU15PP	Cocina eléctrica 6 placas encima de mueble con puertas	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-
K7ECU10FF	Cocina eléctrica 4 placas encima de horno eléctrico	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-
K7ECU15FF	Cocina eléctrica 6 placas encima de horno eléctrico	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	6	-	-
K7ECU10FV	Cocina eléctrica 4 placas encima de horno eléctrico ventilado	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-
K7ECU15FV	Cocina eléctrica 6 placas encima de horno eléctrico ventilado	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-
K7ECU05TTQ	Cocina 2 placas cuadradas Top	400x700x295	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	2
K7ECU10TTQ	Cocina 4 placas cuadradas Top	800x700x295	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	4
K7ECU15TTQ	Cocina 6 placas cuadradas Top	1200x700x295	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	6
K7ECU05VVQ	Cocina eléctrica 2 placas cuadradas encima de mueble	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	2
K7ECU10VVQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de mueble	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	4
K7ECU15VVQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de mueble	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	6
K7ECU05PPQ	Cocina eléctrica 2 placas cuadradas encima de mueble con puerta	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	2
K7ECU10PPQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de mueble con puertas	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	-	-	4
K7ECU15PPQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de mueble con puertas	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	-	-	6
K7ECU10FFQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de horno eléctrico	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	-	-	4
K7ECU15FFQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de horno eléctrico	1200x700x845	21	400 3N	50/60	5x10	-	1	-	-	-	6
K7ECU10FVQ	Cocina eléctrica 4 placas cuadradas encima de horno eléctrico ventilado	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	-	4
K7ECU15FVQ	Cocina eléctrica 6 placas cuadradas encima de horno eléctrico ventilado	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	-	6
K7EVC05TT	Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas top	400x700x295	4,6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10TT	Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas top	800x700x295	9,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05VV	Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas + mueble abierto	400x700x845	4,6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10VV	Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + mueble abierto	800x700x845	9,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC05PP	Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas + mueble con puerta	400x700x845	4,6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-
K7EVC10PP	Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + mueble con puerta	800x700x845	9,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-
K7EVC10FV	Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN	800x700x845	12,85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-
K7EVC10FF	Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico	800x700x845	14,6	400 3N	50/60	5x4	-	1	4	-	-	-
K7ETP10TT	Cocina de placa radiante eléctrica top	800x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	4	-
K7ETP10VV	Cocina de placa radiante eléctrica + mueble abierto	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	4	-
K7ETP10PP	Cocina de placa radiante eléctrica + mueble con puerta	800x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	4	-
K7ETP10FV	Cocina de placa radiante eléctrica + horno eléctrico ventilado 1/1 GN	800x700x845	12,65	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	4	-

ADVERTENCIAS

Generales

- *Lea atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual correspondiente.*
- *El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.*
- *El aparato está diseñado para ser usado EXCLUSIVAMENTE con recipientes adecuados para el contacto con los alimentos y resistentes al calor. Cualquier otro uso se considera como incompatible.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diversas zonas de las placas, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactive la máquina y dirijase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicite solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*
- *Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica.*
- *Si el aparato con la placa de vitrocerámica está dañado (roturas, fisuras, hendiduras), no se podrá utilizar en ningún caso y se deberá llevar inmediatamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *La cocina de vitrocerámica no se debe utilizar como plano de apoyo, ya que un encendido involuntario podría provocar el sobrecalentamiento del objeto colocado sobre esta.*
- *Asegúrese de que no caigan objetos duros en el vidrio de la cocina vitrocerámica, ya que, dependiendo del tipo de impacto, podrían causar daños en el vidrio.*
- *Durante el proceso de cocción, se debe evitar la colocación de ollas y/o vajilla sobre el hornillo cubriendo la parte de acero inoxidable del plano. De esta forma se evitan sobrecalentamientos del plano de acero.*

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, el incumplimiento de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este manual.

Para el instalador

- *Se deberá explicar y mostrar al usuario el funcionamiento del aparato. Tras asegurarse de que se hayan comprendido todos los puntos, se entregará el manual de instrucciones, que deberá ser guardado por el usuario.*
- *Se debe informar al usuario de que cualquier modificación de la construcción, o reestructuración, que varíe en cualquier modo la alimentación de aire necesaria para la combustión, hace necesaria una nueva comprobación de las funciones del aparato.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La placa de características (fig. 12 - pág. 7) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior del panel.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

2006/95/CEE	- Baja Tensión (LVD)
2004/108/CEE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
2006/42/CE	- Reglamentación máquinas
2002/95	- Rohs (Restricción de ciertas Sustancias Peligrosas)

y las normas especiales de referencia.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados cumplen con las directivas CEE anteriormente citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de humos y la circulación de aire.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

Plano de cocción eléctrico

Estructura robusta en acero, colocada sobre cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Cada placa del plano está dotada de un conmutador que permite variar la potencia del mínimo al máximo en siete posiciones; la seguridad está garantizada por un limitador de temperatura, integrado dentro de la placa.

La placa eléctrica es de hierro fundido con el elemento de calentamiento aplicado en el fondo, rodeado de una capa de material aislante.

Cocina eléctrica de vitrocerámica

Estructura de acero, colocada sobre 4 patas que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. Revestimiento en acero inoxidable de Cromo-Níquel (AISI 304).

La placa es de vitrocerámica con el espesor adecuado para transmitir el calor. En ella se destacan las zonas de cocción. La regulación de la intensidad del calor se lleva a cabo mediante un regulador de

energía que varía los tiempos de funcionamiento de las resistencias especiales de infrarrojos situadas bajo la placa vitrocerámica. El aparato está dotado de un termostato de seguridad con rearme automático para evitar sobrecalentamientos.

Horno eléctrico 2/1 GN

La cámara de cocción y los soportes de rejilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La rejilla extraíble está formada por redondo de acero revestido con una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos. La seguridad está garantizada por un termostato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

Horno eléctrico ventilado

La cámara de cocción y los soportes de rejilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La rejilla extraíble está formada por redondo de acero revestido con una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos, actuando también el ventilador. Este está compuesto por un rodete que recibe el movimiento del eje de un motor eléctrico. La seguridad está garantizada por un termostato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

Cocina de placa eléctrica

Estructura de acero, colocada sobre 4 patas que permiten la regulación de la altura, en la versión mueble. Revestimiento en acero inoxidable de Cromo-Níquel (AISI 304).

La placa es de acero especial con el espesor adecuado para transmitir el calor. En ella se destacan las zonas de cocción. La regulación de la intensidad del calor se lleva a cabo mediante un termostato que regula la temperatura de funcionamiento de las resistencias especiales de infrarrojos situadas debajo de la placa.

Armario neutro

En las versiones de suelo sin horno están disponibles unas puertecitas para cerrar el hueco y crear un armario neutro. Se dispone además de estantes para introducir cubetas GASTRONORM.

Están disponibles aplicaciones de hueco higiénico H3 con soportes de rejilla de dimensiones GASTRONORM.

PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Lugar

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana extractora. El aparato se puede instalar por separado o junto a otros. En ambos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable, se deben preparar protecciones (ej. láminas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas vigentes, por personal cualificado, de acuerdo con las disposiciones relativas:

- Reglamentos de construcción y disposiciones locales de protección contra incendios
- Normas vigentes para la prevención de accidentes
- Normas para el suministro de energía eléctrica
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

INSTALACIÓN

Operaciones preliminares

Extraiga el aparato del embalaje, asegúrese de que esté íntegro y, en caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con las normas de protección del medio ambiente. Estos pueden ser conservados de forma segura o bien ser eliminados según las disposiciones vigentes en el país de destino, en especial, en lo que respecta al nylon y al poliestireno.

Tras comprobar la integridad del aparato, se puede quitar la película protectora de revestimiento. Limpie cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado y, después, séquelo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de cola, quítelos con disolventes adecuados (como acetona). No utilice sustancias abrasivas en ningún caso. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse con los pies reguladores.

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato, se debe comprobar la correspondencia entre la tensión de preparación del mismo y la disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. En caso de que no se correspondan, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se

muestra en el esquema eléctrico: los tableros de bornes se encuentran, dependiendo de las versiones, detrás del panel del top o bien detrás del panel del horno (1); se puede acceder a esta última versión (fig. 23, 24, pág. 9) aflojando los tornillos que fijan el soporte (2), extrayendo éste y el tablero de bornes (3) y pasando el cable antes por el prensacable (4). Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra.** El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (véanse las características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue por una etiqueta con el símbolo mostrado en la figura 13 (pág. 7).

Mediante un interruptor de seguridad, observe lo siguiente:

- Según la normativa vigente, la corriente de fuga del aparato es de 1 mA por cada kW instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos del 50%, por lo que se deberá elegir el adecuado.
- Conecte un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto se debe a la humedad. Caliente el aparato evitando dicho interruptor.

¡ATENCIÓN! Las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no se especifica expresamente.

Acoplamiento de los aparatos

Una vez finalizadas las operaciones de nivelación y de conexión, proceda a la unión de los aparatos. Desenrolle la junta (1) que se encuentra en el kit de unión dentro del aparato y adhiérala al plano a una distancia de unos 2, 3 mm del borde del plano (fig. 14, pág. 8). Una vez efectuada la operación, coloque juntos los aparatos que vaya a acoplar, extraiga los paneles desapretando los dos tornillos de fijación e introduzca en el inserto roscado (2) (fig. 14, pág. 8), desde el interior del aparato, la arandela y el tornillo M6, presentes en el kit de unión. Fije correctamente el tornillo con la llave adecuada.

Tal y como se indica en la figura 15 de la pág. 8, compruebe la ampolla (3) de la zona trasera, apoye en la elevación de la chimenea la placa de unión (4) y fije con una llave Allen (6) los tornillos M6 (también incluidos en el kit del aparato).

Una vez fijada la placa de unión (4) a los aparatos, regule estos hasta emparejar los orificios (7), y fíjela bien con una llave Allen (8), como se muestra en la fig. 16 de la página 8.

Cuando complete las operaciones de fijación, apriete con un destornillador de cruz (11) el tornillo M4 (10), que cierra la tapa de acero inoxidable (9) de la placa de unión.

Elimine los posibles residuos con un rascador.

INSTRUCCIONES DE USO

Placas eléctricas redondas y cuadradas (fig. 18 – pág. 8)

Para encender una placa de las cocinas eléctricas, siga los siguientes pasos:

- gire el selector (1) a la posición deseada; la luz verde se enciende para mostrar que se ha encendido la placa.
- Se aconseja encender la placa a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; a continuación, gire el selector a la posición deseada. Para apagar la placa, vuelva a poner el selector en la posición 0.

Posición [N°]	Uso
0	Placa apagada
1	Mantenimiento temperatura
2	Cocción de pequeñas cantidades
3	Cocción de grandes cantidades
4	Cocción a media temperatura
5	Cocción a alta temperatura
6	Inicio cocción

¡ATENCIÓN! Se debe utilizar el aparato sólo bajo vigilancia. No deje nunca las placas funcionando sin recipientes; el recipiente utilizado debe tener el diámetro adecuado para la placa, si es posible, no más pequeño que ésta y con el fondo plano.

Cocinas eléctricas de vitrocerámica (fig. 21, 22 –pág. 9)

Para encender la placa, siga los pasos siguientes:

- Gire el selector (1) a la posición deseada; el testigo (2) se enciende para mostrar que se ha encendido la placa (la zona en cuestión se volverá roja). Dicho selector (fig. 22 – pág. 9) está conectado a un regulador de energía, por lo que, al girarlo, el aparato se enciende. En función de la posición, la placa efectúa ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura constante. Al aumentar el área en el selector, incrementa el tiempo de encendido con respecto del tiempo de apagado. Entre el límite del área máxima y el indicador, la placa funciona siempre a la máxima potencia.
- Para evitar aumentos peligrosos de temperatura, la máquina está dotada de un termostato de seguridad con rearme automático que interviene a una temperatura predeterminada.

¡ATENCIÓN! Se debe utilizar el aparato solo bajo vigilancia. No deje nunca las placas funcionando sin recipientes. Si la vitrocerámica estuviera rota o agrietada, detenga la cocción, desconecte el aparato de la red eléctrica y consérvelo en un lugar apropiado a la espera de ser reparado por personal cualificado.

Horno eléctrico ventilado (fig. 19 – pág. 8)

Antes de encender el horno eléctrico, se debe seleccionar el tipo de cocción de la siguiente manera:

- gire el selector (1) a la posición deseada

Posición N°	Empleo
	Horno apagado
	Ventilador y calentamiento total
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción desde el fondo
	Cocción desde el fondo
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos luces de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga cuando el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar el horno, vuelva a colocar uno de los dos selectores en la posición 0.

Horno eléctrico (Fig. 20-pág. 8)

Antes de encender el horno eléctrico, se debe seleccionar el tipo de cocción de la siguiente manera:

- gire el selector (1) a la posición deseada, calentamiento total  cocción desde el fondo 
 , gratinado 
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos luces indicadoras se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga cuando el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar el horno, vuelva a colocar uno de los dos selectores en la posición 0.

Cocina de placa eléctrica (fig. 21, 22 –pág. 9)

Para encender una placa, proceda de la forma siguiente:

- gire el selector (1) a la posición deseada; el testigo (2) se enciende para indicar que la placa se ha encendido. Este selector (fig. 22, pág. 9) está conectado con un termostato. Girándolo se enciende el aparato. En función de la posición, la placa se calienta hasta cierta temperatura para mantener constante la temperatura de irradiación. Al aumentar el área en el selector, incrementa la temperatura de la placa.
- Por lo general, para la cocción, se recomienda colocar el selector en la posición máxima durante los primeros minutos y, a continuación, girarlo hasta la temperatura de cocción que desee.

AVISO IMPORTANTE PARA EL PRIMER ENCENDIDO DEL PLANO

El aislante térmico del aparato y posibles residuos grasos podrían producir humos y/o vapores no nocivos para la salud. Por lo tanto, **AL PONER EN MARCHA POR PRIMERA VEZ** el aparato, se recomienda el calentamiento sin ollas durante un tiempo no superior a 10 minutos en la posición máxima, así como la ventilación del local.

Durante el primer encendido, se podría percibir un olor agrio o a quemado, que desaparece en los siguientes usos.

¡ATENCIÓN! Se debe utilizar el aparato solo bajo vigilancia. No deje nunca funcionar el aparato sin recipientes. Con el fin de obtener los mejores resultados, se recomienda el uso de ollas con fondo plano. De esta forma, se suele reducir el consumo de energía eléctrica. Debido a que las resistencias del plano se calientan rápidamente, no es necesario mantener el aparato a la máxima temperatura, sino que, en momentos de inactividad o de espera, se recomienda colocar el selector al mínimo (o bien apagarlo si se prevé un periodo prolongado de inactividad).

¡ATENCIÓN! Una vez apagado el aparato, la placa sigue estando caliente durante cierto tiempo, por lo que se debe evitar apoyar objetos sobre esta.

Anomalías de funcionamiento

Si por cualquier motivo el aparato no se enciende o se apaga durante la cocción, compruebe que la alimentación y los selectores estén correctamente colocados. Si todo se encuentra en la posición adecuada, llame al servicio de asistencia.

Algunos fallos en el funcionamiento y posibles soluciones

<i>Tipo de avería</i>	<i>Posible solución</i>
Ausencia de calentamiento	- Compruebe la tensión de alimentación - Compruebe el estado de la placa y/o la resistencia correspondiente - Compruebe el selector.
Luz indicadora apagada	- Compruebe la tensión de alimentación - Compruebe el estado de la bombilla
Calentamiento lento y/o insuficiente	- Compruebe la posición del regulador de energía y/o conmutador y/o termostato - Compruebe el estado de las resistencias y/o placas - Compruebe la cantidad de alimentos que desea cocinar

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evite lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes de acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilice lana de acero común o similares, ya que, al depositar partículas de hierro, podrían provocar la formación de óxido. Evite además cualquier contacto del acero inoxidable con elementos de matriz ferrítica. Se aconseja evitar el papel de lija o esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada, se permite el uso de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o bien lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, seque todo con un paño suave.

Para la limpieza, se deben evitar los polvos abrasivos de cualquier tipo, los detergentes que contengan cloro y los detergentes blanqueadores. Asimismo, evite verter líquidos fríos en el aparato caliente, ya que se pueden formar grietas que provocarían la deformación o rotura del aparato.

Se debe evitar que el acero inoxidable entre en contacto con sustancias ácidas concentradas durante periodos de tiempo prolongados (vinagre, aliños, mezclas de especias, sal de cocina concentrada...), ya que se podrían crear condiciones físico-químicas susceptibles de destruir la pasivación del acero; por lo tanto, se recomienda eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Para la limpieza del horno, se extrae la rejilla en redondo de acero, la solera, el difusor superior (para el horno eléctrico), los soportes de rejilla y se lavan con agua tibia, detergente neutro y un utensilio adecuado; se enjuagan y se secan bien. Por último, se vuelven a colocar todos los componentes, prestando atención para introducirlos correctamente en sus lugares.

La limpieza de la superficie de vitrocerámica se lleva a cabo de la misma forma que en las de vidrio. No utilice detergentes abrasivos o agresivos como rociadores para horno, trapos para rejilla, polvo detergente o esponjas abrasivas.

Antes de limpiar la placa, espere a que se enfríe.

Elimine los restos de detergente con un trapo húmedo, puesto que podrían resultar corrosivos al calentarlos.

Para la limpieza, se recomienda:

<i>Tipo de suciedad</i>	<i>Material recomendado para la limpieza</i>
Suciedad ligera	Trapo húmedo
Manchas grasas (salsas, sopas, aceite...)	Limpiar y desengrasar con un paño no abrasivo
Suciedad pegajosa	Detergente no abrasivo y limpiar con paño húmedo.
Restos de cal y agua	Eliminar con vinagre, detergente en crema y limpiar con paño húmedo.
Incrustaciones de azúcar, alimentos, agua	Raspar y limpiar con detergente cremoso y paño húmedo. Si la zona se enfría con este tipo de suciedad, podría deteriorarse.

¡ATENCIÓN!: Antes de limpiar la placa, se debe esperar a que se enfríe.

Se debe evitar el uso de ollas y/o vajilla con el fondo áspero, ya que podrían dañar el vidrio. Para la limpieza, evite utilizar objetos punzantes y afilados susceptibles de deteriorar el siliconado del vidrio.

Si el aparato no se utiliza durante un periodo prolongado, se aconseja desconectar la alimentación eléctrica, así como pasar por todas las superficies de acero un paño empapado en aceite de vaselina, para extender una capa protectora y, de vez en cuando, airear los locales.

Mantenimiento

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.

CAMBIO DE LOS COMPONENTES

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de cambio, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y que la válvula del gas esté cerrada.

Rodete del horno eléctrico ventilado (fig. 25, pág. 9)

Para reemplazar el rodete del horno ventilado, desapriete los tornillos de fijación (1) de la rejilla protectora (2), quítelo, desenrosque la tuerca (3) de bloqueo del ventilador (4) y extraígala. A continuación, reemplácelo. Para el montaje, proceda de la manera inversa.

Motor del horno eléctrico ventilado (fig. 26 – pág. 9)

Para reemplazar el motor del horno eléctrico ventilado, siga las instrucciones del párrafo anterior; extraiga el rodete, acceda a la parte trasera del horno, quitando el panel del aparato. Tras desconectar los cables eléctricos, desapriete los tornillos de fijación (5) que sujetan el motor y extraiga el motor (4) del soporte.

Componentes eléctricos del horno eléctrico ventilado (fig. 27, pág. 10)

Para reemplazar el selector (4) y el termostato (5) del horno eléctrico ventilado, desapriete los tornillos (1 y 2) de fijación del panel (3), extraígalo, luego desconecte los cables eléctricos del componente a sustituir y reemplace dicho componente. Una vez efectuada la sustitución, vuelva a conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

Resistencias del horno eléctrico ventilado (fig. 28 – pág. 10)

Para cambiar las resistencias del horno ventilado, se debe extraer la rejilla en redondo de acero, la solera (1), el difusor superior y los soportes de rejilla. Después, es necesario desapretar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

Componentes eléctricos del horno eléctrico (fig. 29, pág. 10)

Para reemplazar el selector (4) y el termostato (3) del horno eléctrico, desapriete los tornillos de fijación del cuadro (1) y de la protección (2), extraígalos, luego desconecte los cables eléctricos del componente a sustituir y reemplace dicho componente. Una vez efectuada la sustitución, conecte los cables siguiendo el esquema eléctrico.

Resistencias del horno eléctrico (fig. 30 – pág. 10)

Para cambiar las resistencias del horno ventilado, se debe extraer la rejilla en redondo de acero, la solera (1), el difusor superior y los soportes de rejilla. A continuación, es necesario desapretar los tornillos de fijación (2) de la resistencia a cambiar (3), que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

Sustitución de la resistencia de la cocina de vitrocerámica

Se debe desatornillar el tablero de mandos, quitar el chasis, desconectar la resistencia manteniendo la parte abierta hacia arriba. A continuación, se debe reemplazar. Proceda de la manera inversa para volver a instalar el conjunto.

Regulador de energía de la placa de vitrocerámica

Quite el tablero, desconecte los cables del componente a reemplazar. Reemplácelo siguiendo el esquema eléctrico.

Información para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países de la UE

Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.