

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**



MASTER 900

**CUCINE ELETTRICHE MONOBLOCCO
FREE STANDING ELECTRIC RANGES
FOURNEAU ÉLECTRIQUE MONOBLOC
ELEKTRO BLOCK-HERD
COCINAS ELÉCTRICAS MONOBLOQUE**

**E99/2PQA1 E99/6PQFA3
E99/4PQA2 E99/6PQFM3
E99/4PQF2**

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 12
ENGLISH	<i>page</i>	13 - 23
FRANÇAIS	<i>page</i>	24 - 34
DEUTSCH	<i>Seite</i>	35 - 45
ESPAÑOL	<i>página</i>	46 - 56

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Tabella I: Dati tecnici cucine elettriche monoblocco	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.3	Forno gn2/1	4
1.4	Riscaldamento elettrico	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Targhetta dati cucine elettriche	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
3.	Collegamento elettrico	6
3.1	Messa a terra	6
3.2	Equipotenziale	6
3.3	Cavo d'alimentazione	6
3.4	Consigli per l'installatore	6
3.5	Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione	7
4.	Sostituzione dei componenti più importanti	8
5.	Istruzioni per l'utente	9
5. 1	Piastre elettriche	9
5. 2	Uso delle piastre elettriche	9
5.3	Uso del forno elettrico	10
5.4	Pre-riscaldamento del forno	11
5.5	Tabella indicativa delle temperature e dei tempi di cottura	11
6.	Manutenzione e pulizia	11
6.1	Piano di cottura - piastre elettriche	11
6.2	Forno	12
6.3	Comportamento in caso di guasti	12
6.4	Provvedimenti in caso il forno non venga usato per molto tempo	12
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	57
	SCHEMA ELETTRICO	58

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 3.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 TABELLA I: DATI TECNICI CUCINE ELETTRICHE MONOBLOCCO

MOD.	DIMENSIONI in mm		POTENZA ASSORBITA *						PESO NETTO kg.
	ESTERNO Lx Px A	FORNO GB 2/1 Lx Px A	3500W	3000W	4000W	Forno		Totale kW	
						R1 (kW)	R2 (kW)		
E99/2PQA1	450x900x850	-		2	-			6	
E99/4PQA2	900x900x850	-		3	1			13	
E99/6PQFM3	1350x900x850	1000x700x310		4	2	2x2,5	2x2,5	21+10	
E99/4PQF2	900x900x850	540x700x290		3	1	3	3,6	19,8	
E99/6PQFA3	1350x900x850	540x700x290		4	2	3	3,6	26,8	

* **TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:** 3N AC415V; 3 AC240V; 1N 240V 50/60 Hz

N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC220V; 1N 220 V 50/60 Hz è circa 16% inferiore.

R1 = Resistenza superiore **R2** = Resistenza inferiore.

A = Armadio **AR** = Armadio riscaldato **F** = Forno

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

PIASTRE ELETTRICHE in ghisa a riscaldamento rapido, con protezione di sicurezza contro un eventuale surriscaldamento. Ad ogni piastra è collegata una lampada spia verde che segnala il suo funzionamento.

COMMUTATORI ELETTRICI per comando piastre a 7 posizioni per una regolazione ottimale delle temperature delle stesse.

MANOPOLE COMANDI in materiale atermico.

1.3 FORNO GN2/1

CAMERA DI COTTURA in acciaio porcellanato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1.

Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in acciaio cromato.

PORTA FORNO a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporta in acciaio smaltato, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

1.4 RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Resistenze elettriche corazzate in acciaio inossidabile posizionate sul fondo e sul cielo del forno.
- Regolazione termostatica della temperatura con possibilità di riscaldamento della parte inferiore o superiore o in contemporanea per la massima uniformità. La sola accensione della resistenza superiore consente di "grigliare".
- Lampade spia di controllo per indicare l'accensione e il funzionamento del termostato resistenza superiore o inferiore.

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 TARGHETTA DATI CUCINE ELETTRICHE

La targhetta dei dati tecnici si trova sulla porta ed all'interno.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

3.2 EQUIPOTENZIALE



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni, 3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale $\pm 10\%$.

Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:

- smontare il pannello frontale (top o top + armadio)

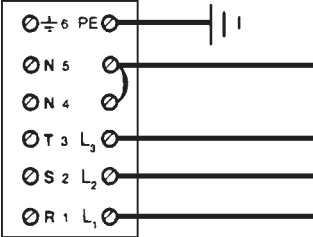
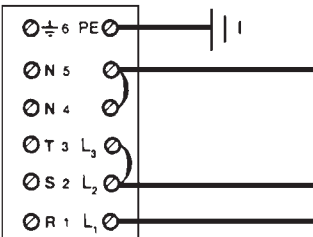
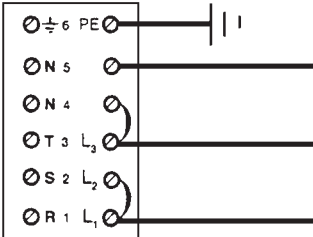
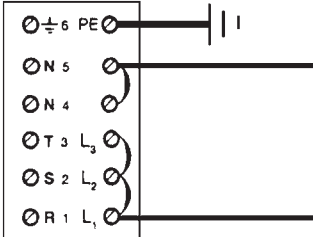
oppure

- smontare l'apposito pannello sul fianco sinistro (cucina con forno)
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

3.4 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

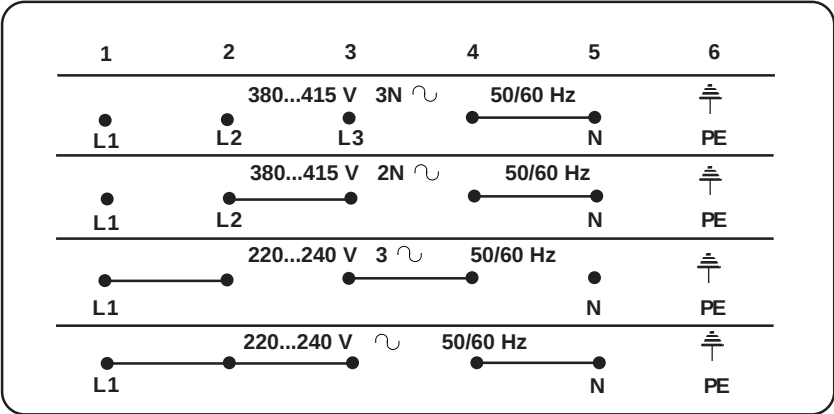
Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.

Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

3N AC 380...415 V 50/60 Hz.		PE (Terra) N (NP) L ₃ (T) L ₂ (S) L ₁ (R)	giallo-verde azzurro nero nero marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.		PE (Terra) N (NP) L ₂ (S) L ₁ (R)	giallo-verde azzurro nero marrone
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.		PE (Terra) L ₃ (T) L ₂ (S) L ₁ (R)	giallo-verde nero nero marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.		PE (Terra) N (NP) L ₁ (R)	giallo-verde azzurro marrone

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



MODELLO	E99/4PQF2		E99/6PQFA3		E99/2PQA1		E99/4PQA2		E99/6PQFM3	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/f	N° cavi mm ²	Mass. A/f	N° cavi mm ²	Mass. A/f	N° cavi mm ²	Mass. A/f	N° cavi mm ²	Mass. A/f	N° cavi mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5	12,5	5x1,5	25	5x4	20,84	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4					29,2	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10	12,5	5x1,5	29,2	4x4	20,84	4 x 2,5
	40	4 x 10	54,16						54,2	4 x 10
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6	21,7	4x2,5	25,3	4x4	27,6	4 x 4
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10					50,5	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-	25	3x4	54	3x10	41,7	3 x 6,0
	61,7	3 x 10	83,3	-					83	-

Tab. 3

4.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno 1 volta all'anno.

Da effettuarsi solo da un "Centro Assistenza Autorizzato"!!.

Per poter provvedere alla sostituzione dei componenti si deve prima:

- disinserire l'alimentazione elettrica con l'interruttore onnipolare
- smontare la manopola;
- smontare il frontalino;

A) Commutatore

- smontare il cruscotto
- svitare le viti che fissano il componente
- scollegare i fili tenendo in considerazione lo schema elettrico
- sostituire il componente e riassemble il tutto, utilizzando lo schema elettrico.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Piastre elettriche

- svitare il bullone sotto la piastra
- rimuovere la protezione piastra
- togliere la piastra sollevandola dal piano
- scollegare i fili
- sostituire il pezzo e riassemble tutto, utilizzando lo schema elettrico

C) Interruttore e termostato del forno.

Prendere il frontalino in mano.

- smontare le due viti M5;
- staccare il termostato dal commutatore; il termostato è agganciato al commutatore attraverso una squadretta;
- piegare con cura le due linguette e staccare il termostato dal commutatore;
- smontare il bulbo all'interno del vano forno. Il bulbo è fissato con due squadrette;
- staccare i fili consultando lo schema elettrico;
- montare il nuovo commutatore e il nuovo termostato utilizzando lo schema elettrico e seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

Attenzione: il commutatore e il termostato devono essere a terra (fili giallo-verde).

D) Resistenze del forno

Si possono smontare gli elementi dall'interno del vano forno;

- staccare i fili consultando lo schema elettrico;
- montare la nuova resistenza utilizzando lo schema elettrico e seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

Attenzione: le resistenze devono essere collegate a terra (fili giallo-verde).

E) Termostato limite forno

Il termostato limite può essere sostituito solo da un "Centro di Assistenza Autorizzato"!!

F) Sostituzione delle lampade forno

- Nel caso si renda necessaria la sostituzione di una delle lampade interne del forno , bisogna innanzitutto interrompere l'allacciamento elettrico dell'apparecchio. Si deve poi svitare la calottina di protezione di vetro (A),sostituire la lampada e rimontare la calottina protettiva.
- La lampada deve avere le seguenti caratteristiche:

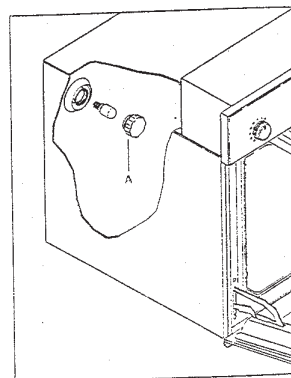
Tensione : 220/230 V - 50 Hz

Potenza : 15 W

Attacco : E14

G) Componenti elettrici:

- Sono accessibili smontando il frontalino



5.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

5.1 PIASTRE ELETTRICHE

La piastra elettrica viene trattata con una vernice di protezione, alla prima accensione si consiglia quindi prima di iniziare le operazioni di cottura, di portare la manopola in posizione 3 lasciandola accesa per circa 5 minuti, quindi seguire quanto indicato nelle avvertenze.

Il tipo di stoviglia ottimale deve avere il fondo completamente piatto o leggermente bombato verso l'interno in modo che durante il riscaldamento questo aderisca completamente alla superficie della piastra, ciò permette un perfetto trasferimento di calore dalla piastra alla pentola.

Si consiglia l'uso di recipienti di diametro simile a quello della piastra di cottura.

Non appoggiare stoviglie di qualsiasi genere o coperchi sulle piastre.

Quando la piastra funziona a vuoto o vengono impiegati recipienti inadatti (es. di piccolo diametro o di scarsa qualità), un dispositivo termostatico ne evita il surriscaldamento limitando la potenza.

AVVERTENZE

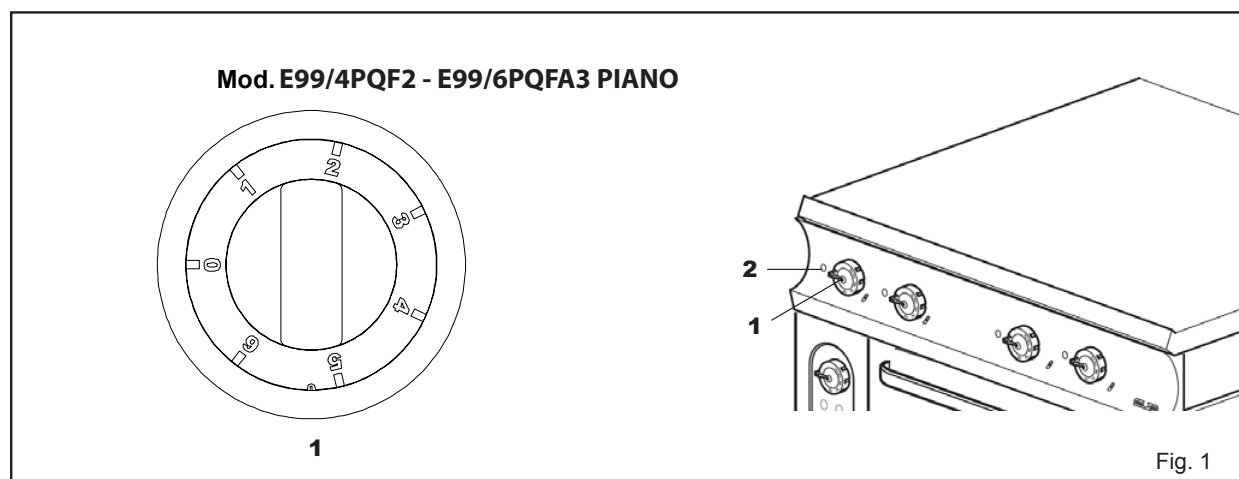
All'atto della prima accensione o comunque dopo un lungo tempo d'inoperosità è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita, provvedere al suo essiccamento accendendo la piastra per 30 minuti nella posizione n° 1 del commutatore (Fig. 1).

- Asciugare il fondo della pentola prima di posarlo sulla piastra.
- Accendere la piastra solo dopo aver appoggiato la pentola.

5.2 USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

La manopola di comando (Fig. 1 Pos. 1) suddivisa in sette posizioni comanda la piastra elettrica e ne regola la potenza.

Per accendere la piastra ruotare la manopola dalla posizione "0" portandola nella posizione desiderata (vedere tabella sotto riportata), automaticamente si accenderà la spia luminosa verde (Fig. 1 Pos. 2) che segnala il suo funzionamento.



PIASTRA RAPIDA

POS.	IMPIEGO	Ø 220 e □ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	{ COTTURA }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ MANTENIMENTO }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	SPENTO	0	0	0	0

Tab. 4

Per spegnere la piastra è sufficiente ruotare la manopola in qualsiasi direzione portando lo “0” in corrispondenza dell’indice.

5.3 USO DEL FORNO ELETTRICO

IMPORTANTE: La prima volta che si usa il forno, farlo funzionare a vuoto e al massimo per circa 1 ora, lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine.

USO MANOPOLA DEL TERMOSTATO

- Girare la manopola (Pos. A1 e A2 - Fig. 2) in senso orario impostando la temperatura desiderata.
- Le spie verdi (Pos. B e D) si accenderanno indicando delle resistenze inferiori e superiori.
- L’accensione delle spie arancioni (Pos. C ed E - Fig. 2) indicano l’entrata in funzione del termostato delle resistenze inferiori e superiori e quindi che il forno sta richiedendo calore; quando all’interno della camera di cottura viene raggiunta la temperatura desiderata corrispondente a quella impostata nella manopola (Pos. A - Fig. 2) la spia arancione si spegne e si possono quindi introdurre nel forno gli alimenti da cuocere.
- Durante questa fase è necessario chiudere completamente la porta.
- A fine cottura spegnere il forno, ruotando la manopola sullo “0” in corrispondenza dell’indice.

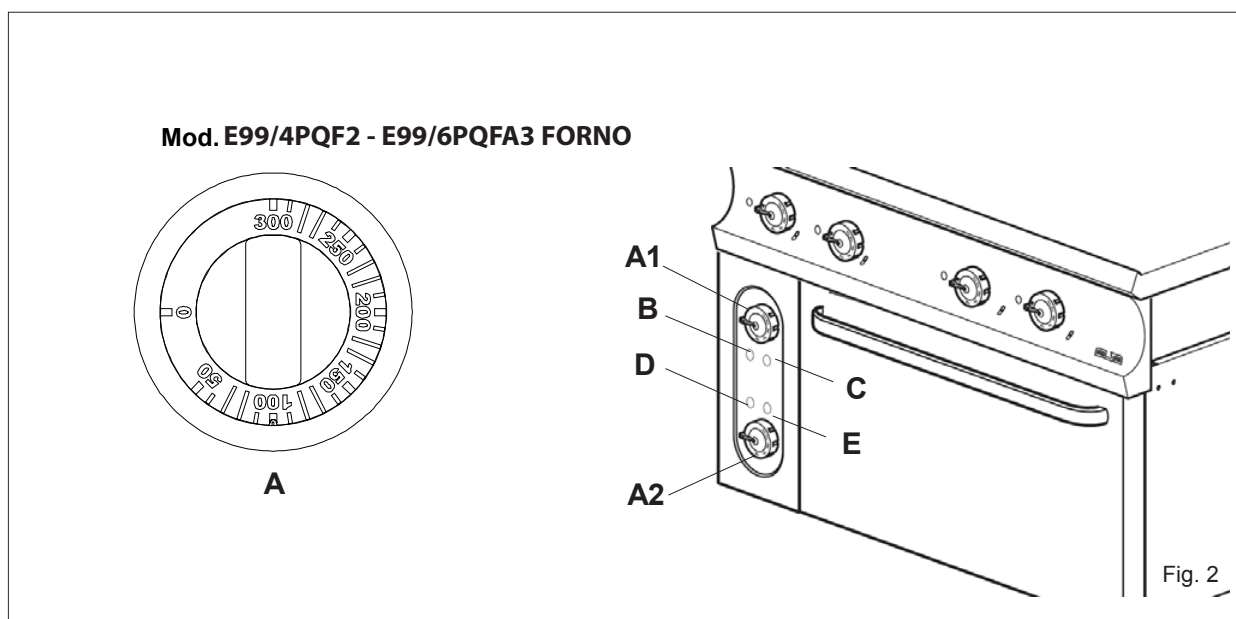
N.B.: E’ possibile anche una cottura differenziata, concentrando il calore o nella parte superiore o nella parte inferiore del forno, in questo caso occorre ruotare solo la manopola interessata.

B = Spia verde funzionamento resistenze superiori

C = Spia gialla termostato resistenze superiori

D = Spia verde funzionamento resistenze inferiori

E = Spia gialla termostato resistenze inferiori



5.4 PRE-RISCALDAMENTO DEL FORNO

In alcuni tipi di preparazioni alla cottura è necessario che il forno venga pre-riscaldato sia perchè si rende necessario una cottura il più possibile uniforme sia per evitare spruzzi di grasso, formazione di fumo e incrostazioni del forno.

TEMPI DI PRE-RISCALDAMENTO

I tempi di pre-riscaldamento sono legati alla temperatura scelta per la cottura per cui si imposta la temperatura prescelta, il forno entra in funzione e quando la luce spia che indica l'azione del termostato si spegne si è raggiunta la temperatura di pre-riscaldamento.

N.B. Gli arrostiti di carne bianca (carni id maiale, vitello e agnello) e il pesce non necessitano di alcun pre-riscaldamento del forno.

5.5 TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

Queste tabelle sono indicative; molto dipende dal gusto e dall'esperienza di chi adopera il forno ma soprattutto, dipende dalla freschezza e qualità del cibo da cuocere.

TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti	TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti
Pane e biscotti			Carni da macello		
Pan carrè o in forma	190/200	45/60	Bue brasato (da 1/1,5kg)	150/160	180/210
Panini e sandwiches	150/160	20/25	Vitello arrosto (da 1/1,5kg)	150/160	120/150
Pane bianco	175/210	25/40	Polpettone (da 1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscotti	125/140	20/30	Agnello (cosciotto o spalla)	150/160	60/90
(sablis -2° o -3° guida forno)			Capretto (cosciotto o spalla)	150/160	45/60
Torte e pasticceria varia			Maiale (lonza o prosciutto)	175	45/60
Focacce	175	40/50	Selvaggina		
Genoise	160	40/50	Lepre arrosto	150/160	60/90
Torta biscotto	160	40/50	Fagiano novello arrosto	150/160	60/90
Torta a vari strati	190	25/35	Pernici	150/160	45/60
Torta al cioccolato	175	25/35	Camoscio, daino, cervo arrosto	150/160	90/120
Torta alla frutta	120/140	50/70	Pollami		
Rotolini	190/200	12/18	Pollo o cappone	170	90/12
Bigné	180	15/20	Piccioni arrosto	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Tacchino	150	90/120
Biscottini di sfoglia	180	20	Oca	160	150/180
Pasta frolla	180	20	Anatra	175	180/200
Pan di Spagna	125	20/25	Pesci		
Souffles	180/200	20	Pesce in genere	200	15/20
Meringhe	120/125	30/35	Varie		
			Gulasch (spezzatino 1/1,5kg)	180/190	60/75

6.

MANUTENZIONE E PULIZIA

6.1 PIANO DI COTTURA - PIASTRE ELETTRICHE

Si raccomanda di tenere sempre pulite ed asciutte le piastre di cottura, rimuovendo le untuosità e le incrostazioni usando anche l'apposito detergente.

Per proteggerle a lungo si consiglia, dopo la pulizia, di passarle con uno strofinaccio umido, asciugarle (mettendole eventualmente in funzione) e ricoprirle di un leggero velo d'olio di vaselina.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adopeata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

6.2 FORNO

ATTENZIONE: Non lavare l'apparecchiatura all'esterno con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di effettuare le operazioni di pulizia, disinserire l'alimentazione elettrica, è necessario pulire giornalmente l'apparecchio per ragioni di igiene e per evitare guasti di funzionamento.

PULIZIA FINE COTTURA E FINE GIORNATA

Per pulire il forno usare un prodotto sgrassante specifico. Ogni detergente per il forno contiene una certa quantità di soda caustica. Un prodotto alcalino è indispensabile per eliminare le macchie tenaci.

La soda caustica è nociva alla pelle, agli occhi e alle vie respiratorie. Durante la pulizia del forno è quindi necessario proteggere la pelle, soprattutto le mani e gli occhi, con dei guanti e degli occhiali di sicurezza.

ATTENZIONE: lavorare in quest'ordine:

- 1) Lasciare raffreddare il forno fino a 60°C, togliere il grasso della sporcizia.
- 2) Pulire il forno, dal basso in alto, con il detergente alcalino liquido per forno allungato nelle proporzioni esatte (guardare sulla confezione). Potete usare il prodotto non diluito solo sulle macchie tenaci. Attenzione: Non usare detergenti corrosivi.
- 3) Sciacquare con acqua il forno e gli accessori.
- 4) Cospargere di talco regolarmente la guarnizione della porta almeno ogni 15 giorni.

6.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

IMPORTANTE: E' necessario spegnere l'apparecchiatura agendo sull'interruttore onnipolare a monte.
Chiedere l'intervento di un tecnico autorizzato dal concessionario.

6.4 PROVVEDIMENTI IN CASO IL FORNO NON VENGA USATO PER MOLTO TEMPO

Dopo aver pulito bene il forno all'interno ed all'esterno:

- aprire i contatti dell'interruttore onnipolare per l'interruzione elettrica.
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- arieggiare periodicamente i locali.
- cospargere di borotalco la guarnizione porta forno.

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General notices	14
1.	Technical data	15
1.1	Free standing electric ranges	15
1.2	Technical characteristics	15
1.3	Oven gn2/1	15
1.4	Electrical heating	15
2.	Installation instructions	16
2.1	Information about free standing electric ranges	16
2.2	Laws, regulations and technical directives	16
2.3	Installation place	16
2.4	Positioning	16
3.	Electrical connection	17
3.1	Earthing	17
3.2	Equipotential	17
3.3	Power supply cable	17
3.4	Advice to fitters	17
3.5	Connections to various main power supplies	18
4.	Replacing important components	19
5.	Instructions to users	20
5.1	Electric plates	20
5.2	Using the electric plates	20
5.3	Using the oven	21
5.4	Warming up the oven	22
5.5	Temperature and cooking time tables	22
6.	Maintenance and cleaning	22
6.1	Hob - electric plates	22
6.2	Oven	23
6.3	What to do in case of damage	23
6.4	What to do when the oven is not being used for a long period of time	23
	INSTALLATION DIAGRAM	57
	ELECTRICAL DIAGRAM	58

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Shut off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 3.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 FREE STANDING ELECTRIC RANGES

MOD.	DIMENSIONS in mm		POWER INPUT *						NET WEIGHT kg.
	EXTERNAL Wx Dx H	OVEN GN 2/1 Wx Dx H	3500W	3000W	4000W	Oven		Total kW	
						R1 (kW)	R2 (kW)		
E99/2PQA1	450x900x850	-		2	-			6	
E99/4PQA2	900x900x850	-		3	1			13	
E99/6PQFM3	1350x900x850	1000x700x310		4	2	2x2,5	2x2,5	21+10	
E99/4PQF2	900x900x850	540x700x290		3	1	3	3,6	19,8	
E99/6PQFA3	1350x900x850	540x700x290		4	2	3	3,6	26,8	

***VOLTAGE SUPPLY:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz

N.B.: Power absorbed with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz is approx. 16% less.

R1 = Upper heating element **R2** = Lower heating element

A = Cupboard

AR = Warm cupboard

F = Oven

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

TOP in stainless steel AISI 304 seal tight.

COOKING PLATES made of cast iron and with fast heat-up system; fitted with a safety protection against any overheating. Each plate is connected to a green indicator light signalling its activation.

ELECTRIC SWITCHES controlling the elements with 7 positions, for an optimum element temperature adjustment.

CONTROL KNOBS made of insulated material.

1.3 OVEN GN2/1

COOKING CHAMBER in high-temperature and acid resistant porcelainized steel, with internal dimensions complying to GASTRONORM 2/1. Thermal insulation with high-density glass wool. Grill's lateral supports made of chromate steel bars, easily extractable for cleaning. Grill made of chromate steel bar.

OVEN DOOR with double panelling and insulating glass wool interspace, door headers of enamel steel, handles mounted on athermal supports, and door seal. Balanced spring hinges.

1.4 ELECTRICAL HEATING

- Armoured stainless steel resistances placed on the bottom and on the top of the oven.
- Thermostatic control of the temperature with the possibility to heat only the lower or upper part or both for maximum uniformity. The start-up of the upper resistance allows to "grill".
- Pilot lights indicating that the power of the upper and lower resistance thermostat is on and that it is in operation.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

WARNINGS:

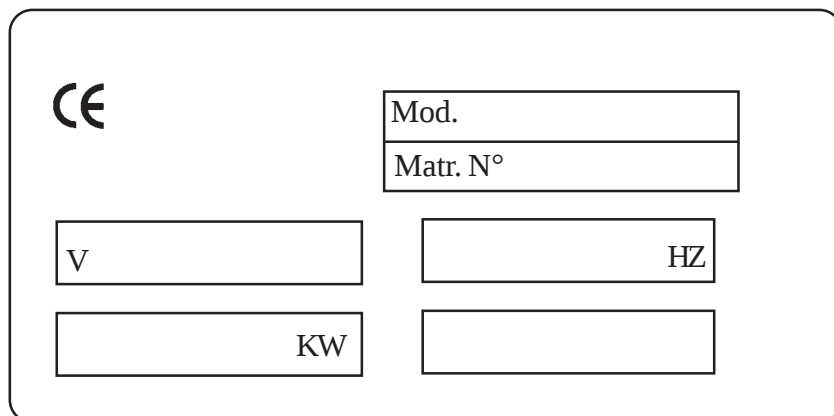
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ABOUT FREE STANDING ELECTRIC RANGES

The serial plate is located as follows on the door and inside.



2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

3.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols () placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

3.2 EQUIPOTENTIAL



The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located near the terminal box on the base for models with oven, and at the back for the remaining models.

3.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz. The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension $\pm 10\%$.

To have access to the terminal box in order to connect the unit to a supply network having different characteristics from those provided for, or to replace the supply cable, you need to:

- remove the front panel (top or top + cabinet)

or

- remove the appropriate panel on the left side (cooker with electric oven)
- connect the cable to the terminal box according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal board and on the present booklet.

3.4 ADVICE TO FITTERS

Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.

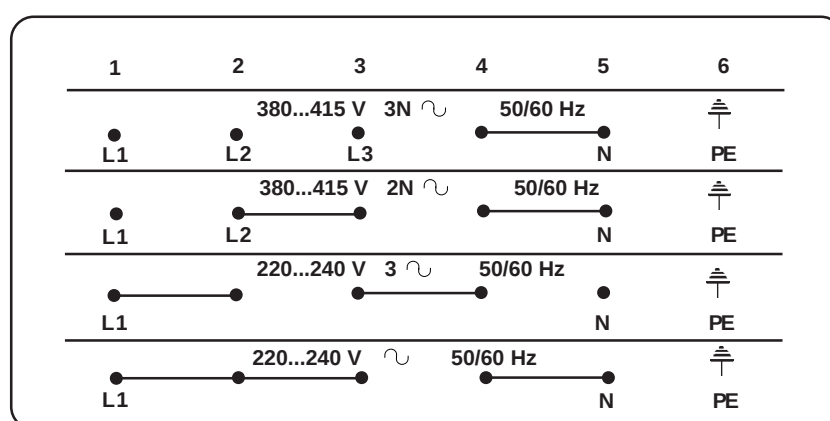
Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

3.5 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

3N AC 380...415 V 50/60 Hz.		PE (Terra)	giallo-verde
		N (NP)	azzurro
		L ₃ (T)	nero
		L ₂ (S)	nero
		L ₁ (R)	marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.		PE (Terra)	giallo-verde
		N (NP)	azzurro
		L ₂ (S)	nero
		L ₁ (R)	marrone
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.		PE (Terra)	giallo-verde
		L ₃ (T)	nero
		L ₂ (S)	nero
		L ₁ (R)	marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.		PE (Terra)	giallo-verde
		N (NP)	azzurro
		L ₁ (R)	marrone

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



MODEL	E99/4PQF2		E99/6PQFA3		E99/2PQA1		E99/4PQA2		E99/6PQFM3	
SUPPLY VOLTAGE TYPE	Mass. A/f	n°cables mm ²	Mass. A/f	n°cables mm ²	Mass. A/f	n°cables mm ²	Mass. A/f	n°cables mm ²	Mass. A/f	n°cables mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5	12,5	5x1,5	25	5x4	20,84	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4					29,2	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10	12,5	5x1,5	29,2	4x4	20,84	4 x 2,5
	40	4 x 10	54,16						54,2	4 x 10
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6	21,7	4x2,5	25,3	4x4	27,6	4 x 4
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10					50,5	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-	25	3x4	54	3x10	41,7	3 x 6,0
	61,7	3 x 10	83,3	-					83	-

Tab. 3

4.

REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

The equipment must be tested each year.

The replacement must be carried out by an 'Authorised technician'!
Before replacing the components carry out the following operations:

- unplug the oven components
- remove the knob
- remove the front plate

A) Switch

- remove the instrument panel
- undo the screws fastening the component
- disconnect the wires, following the wiring diagram
- replace the component and reassemble everything, following the wiring diagram
- fit it all back together in reverse order to the above.

B) Electric plates

- unscrew the bolt under the plate
- remove the plate protection
- remove the plate by lifting it off the top
- disconnect the wires
- replace the part and reassemble everything, following the wiring diagram

C) Oven switch and thermostat.

Hold the front panel in your hand and:

- undo the two M5 screws;
- detach the thermostat from the switch; the thermostat is hooked to the switch by a bracket.
- carefully fold the two splines and detach the thermostat from the switch;
- remove the bulb from inside the oven. The bulb is fixed by two brackets;
- detach the wires, referring to the electrical diagram;
- install the new switch and the new thermostat, referring to the electrical diagram and following the reverse assembling order.

Attention: the switch and the thermostat should be grounded to earth (yellow-green wires).

D) Oven resistors

You can disassemble the elements from inside the oven chamber:

- detach the wires referring to the electrical diagram;
- install the new resistor referring to the electrical diagram and following the reverse assembling order.

Attention: the resistors should be grounded to earth (yellow-green wires).

E) Oven limit thermostat

If the limit thermostat is activated, then there is a fault; it is therefore almost impossible that it should be replaced.

F) Changing the oven lamps

- If it is necessary to change one of the lamps inside the oven, you first need to disconnect the unit from the power supply.
- You then need to unscrew the glass safety cover (A), change the lamp and fit the protective cover back on.
- The lamp needs to have the following specifications:

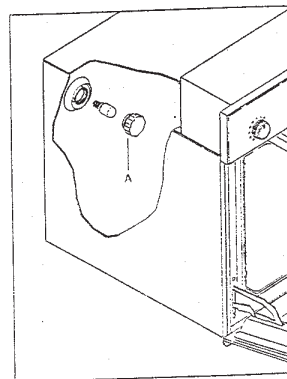
Voltage: 220/230 V - 50 Hz

Power: 15 W

Connection: E14

G) Electric components:

- Accessible by removing the front panel



5.

INSTRUCTIONS TO USERS

5.1 ELECTRIC PLATES

The electric plate is treated with protective paint. The first time you use it, we recommend that before starting cooking you turn the knob (Fig. 1) onto position 3 and leave it on for approximately 5 minutes, then follow the instructions.

The optimum kind of pan has a totally flat or slightly concave bottom so that, during heating, it adheres to the surface of the plate completely. This permits excellent heat transfer from the plate to the pan.

We recommend using containers with a similar diameter to that of the electric plate.

Do not place any kind of kitchenware or lids on the plates.

When the plate is on and has no pan on it or has an unsuitable one (e.g., small diameter or poor quality), a thermostat device prevents it from overheating by limiting the power.

IMPORTANT NOTES

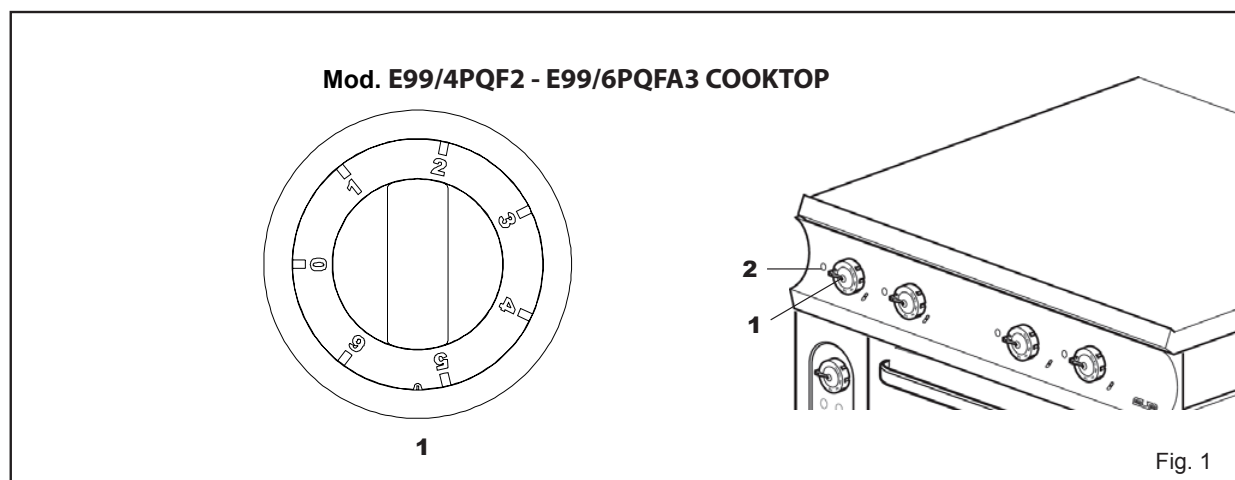
When switching on the first time or anyhow after a lengthy period when it has not been used, in order to eliminate any moisture that has been absorbed, it is necessary to dry it out by switching on the plate for 30 minutes with the switch on position 1.

- Dry the bottom of the pan before putting it on the plate.
- Switch on the plate only after putting the pan on it.

5.2 USING THE ELECTRIC PLATES

The control knob subdivided into seven positions controls the electric plate and regulates the power.

To switch on the plate, turn the knob (Fig. 1 Pos. 1) from "0" onto the required position (see table below), the green indicator light (Fig. 1 Pos. 2) automatically comes on to show it is in operation.



RAPID PLATE

POS.	USE	Ø 305 - 3500W		Ø 300 - 3000W		Ø 300 - 4000W	
		W	%	W	%	W	%
6	{ COOKING }	3500	100	3000	100	4000	100
5		2500	71	2250	75	2500	63
4		1700	49	1500	50	1500	38
3	{ HOLDING }	800	23	750	25	1000	25
2		550	16	500	17	600	15
1		350	10	300	10	430	11
0	OFF	0	0	0	0	0	0

Tab. 4

5.3 USING THE OVEN

IMPORTANT: The first time you use the oven, operate it empty and on full power for approximately 1 hour, preferably leaving the kitchen windows open. When the oven is switched on for the first time, it gives off bad smells due to production residues such as grease, oil and resin.

- Turn the knob (Pos. A1 and A2 - Fig. 2) clockwise and set the desired temperature.
- The green pilot lights (Pos. B and D) turn on indicating lower and upper resistances.
- When the orange pilot lights (Pos. C and E - Fig. 2) are turned on, they indicate that the thermostat of the lower and upper resistances is in operation and that oven requires heat; when the cooking chamber reaches the desired temperature that corresponds to the one set by the knob (Pos. A - Fig. 2) the orange pilot light is turned off and food can be inserted in the oven to be cooked.

During this phase the door must be completely closed.

- At the end of the cooking, turn the oven off by turning the knob's pointer to "0".

N.B.: A different cooking can be obtained by concentrating the heat in the upper part or in the lower part of the oven. In this case, rotate the relevant knob.

B= Green pilot light for upper resistances in operation

C= Yellow pilot light for thermostat upper resistances

D= Green pilot light for lower resistances in operation

E= Yellow pilot light for thermostat lower resistances

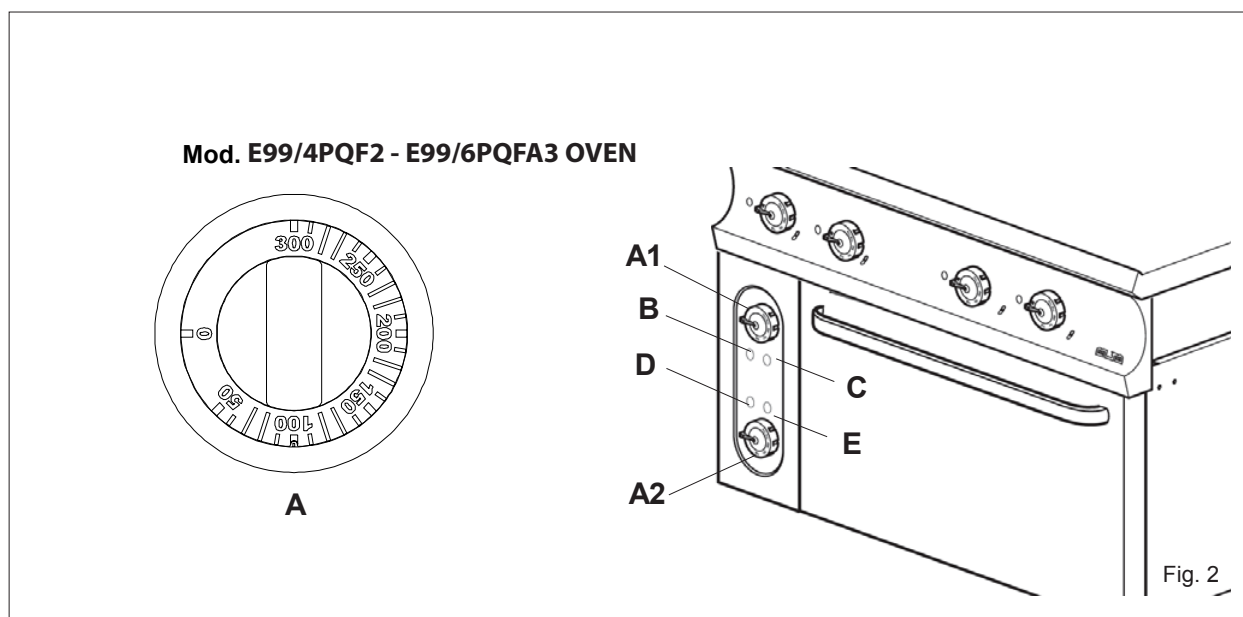


Fig. 2

5.4 WARMING UP THE OVEN

To cook some kinds of food the oven needs to be warmed up both because the cooking needs to be as even as possible and to avoid fat splashing, fumes forming and encrustation on the oven.

TIME FOR WARMING UP

The time for warming up is linked to the temperature selected for cooking so the chosen temperature is set, the oven starts working and when the thermostat indicator light goes out the preheating temperature has been reached.

N.B. Roasts of white meat (pork, veal and lamb) and fish do not need the oven to be warmed up.

5.5 TEMPERATURE AND COOKING TIME TABLES

These tables provide a guideline; a lot depends on the taste and experience of the person using the oven, but above all it depends on the freshness and quality of the food to cook.

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes	TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Bread and Biscuits			Meat		
Loaves of bread	190/200	45/60	Braised beef (1/1,5kg)	150/160	180/210
Sandwiches	150/160	20/25	Roas veal (1/1,5kg)	150/160	120/150
White bread	175/210	25/40	Meatloaf (1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscuits	125/140	20/30	Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90
(sablis -2° or -3° oven guide)			Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60
Cakes and miscellaneous confectionery			Pork (loin or ham)	175	45/60
Flat breads	175	40/50	Game		
Genoise	160	40/50	Roast hare	150/160	60/90
Shortbread	160	40/50	Roast pheasant	150/160	60/90
Layered cake	190	25/35	Partridge	150/160	45/60
Chocolate cake	175	25/35	Roast venison, chamois, deer	150/160	90/120
Fruit flan	120/140	50/70	Fowl		
Rolls	190/200	12/18	Chicken or capon	170	90/12
Eclairs	180	15/20	Roast pigeons	150/160	80/100
Vol au vents	175	20	Turkey	150	90/120
Puff pastries	180	20	Goose	160	150/180
Short pastry	180	20	Duck	175	180/200
Sponge cake	125	20/25	Fish		
Soufflés	180/200	20	Fish in general	200	15/20
Meringues	120/125	30/35	Miscellaneous		
			Gulasch (stew 1/1,5kg)	180/190	60/75

6.

MAINTENANCE AND CLEANING

6.1 HOB - ELECTRIC PLATES

It is recommended to keep the electric plates always clean and dry, removing grease and encrustations also by using the specific detergent.

To protect them over time, it is recommended, after cleaning, to wipe them over with a damp cloth, dry them (perhaps by turning them on) and covering them with a light film of Vaseline oil.

STAINLESS STEEL PARTS

- Clean the stainless steel parts every day with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.
- You must never clean the stainless steel with steel wool, wire brushes or common steel scrapers since they may deposit ferrous particles that on oxidizing cause rust points. It is possible to use stainless steel wool applied in the direction of the satin finish.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Ventilate the premises periodically.

6.2 OVEN

N.B.: Do not wash the equipment externally by means of direct water or high pressure jets. If water comes into contact with the electric parts, this might damage the oven and the security systems. Unplug the oven before cleaning it. For hygienic reasons and to guarantee the proper functioning of the equipment, it is advisable to clean the oven daily.

END OF COOKING AND END OF DAY CLEANING

To clean the oven make use of a specific fat removing product. All oven detergents contain high amounts of caustic soda. Alkaline products are necessary to remove more resistant stains.

Caustic soda damages the skin, the eyes and the lungs. Therefore it is advisable to protect the skin, but in particular eyes and hands, while cleaning the oven by using rubber gloves and special glasses.

N.B.:

Follow these steps:

- 1) Let the oven cool down to a temperature of 60°C, remove the fat stains.
- 2) Clean the oven starting from the lower part with the alkaline oven detergent, which has to be diluted carefully following the instructions on the bottle. Use the non diluted product only on extremely resistant stains. Careful: Do not use corrosive detergents.
- 3) Rinse the oven and the equipment with water.
- 4) Strew the door gasket regularly with talcum powder, at least every 15 days.

6.3 WHAT TO DO IN CASE OF DAMAGE

**IMPORTANT: turn off the equipment by using the initial omnipolar switch.
apply to the retailer for the intervention of an authorised technician.**

6.4 WHAT TO DO WHEN THE OVEN IS NOT BEING USED FOR A LONG PERIOD OF TIME

After cleaning the oven from the inside and the outside, carry out the following steps:

- open the contacts of the omnipolar switch to unplug the equipment.
- Rub all the surfaces with a cloth soaked in some white mineral oil.
- Regularly air the room where the oven stands.
- Strew the door gasket with talcum powder.

SOMMAIRE

CHAPITRES	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	25
1.	Donnees techniques	26
1.1	Fourneau électrique monobloc	26
1.2	Caracteristiques techniques	26
1.3	Four GN2/1	26
1.4	Fonctionnement électrique	26
2.	Instructions pour l'installation	27
2.1	Plaquette d'identification des fourneau électrique monobloc	27
2.2	Legislation a respecter	27
2.3	Lieu d'installation	27
2.4	Mise en place	27
3.	Branchement électrique	28
3.1	Mise a la terre	28
3.2	Système equipotentiel	28
3.3	Cordon d'alimentation	28
3.4	Conseils destines a l'installateur	28
3.5	Branchements aux differents reseaux électriques de distribution	29
4.	Changement des composants plus importants	30
5.	Informations de l'utilisateur	31
5.1	Plaques électriques	31
5.2	Utilisation des plaques électriques	31
5.3	Utilisation du four électrique	32
5.4	Prechauffage du four	33
5.5	Tableaux indicatifs des temperatures et des temps de cuisson	33
6.	Entretien et nettoyage	33
6.1	Table de cuisson - plaques électriques	33
6.2	Four	34
6.3	Attitude a adopter en cas de panne	34
6.4	Inutilisation prolongee	34
	SCHEMAS D'INSTALLATION	57
	SCHEMA ELECTRIQUE	58

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les caractéristiques indiquées dans le Tableau 3.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1.1 FOURNEAU ÉLECTRIQUE MONOBLOC

MOD.	DIMENSION en mm		PUISSANCE ABSORBEE *						POIDS NET kg.
	ESTERNE Lx Px A	FOUR GN 2/1 Lx Px A	3500W	3000W	4000W	Four		Total kW	
						R1 (kW)	R2 (kW)		
E99/2PQA1	450x900x850	-		2	-			6	
E99/4PQA2	900x900x850	-		3	1			13	
E99/6PQFM3	1350x900x850	1000x700x310		4	2	2x2,5	2x2,5	21+10	
E99/4PQF2	900x900x850	540x700x290		3	1	3	3,6	19,8	
E99/6PQFA3	1350x900x850	540x700x290		4	2	3	3,6	26,8	

*TENSION D'ALIMENTATION: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.

N.B.: La puissance thermique absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. est inférieure à 16% environ.

R1 = Resistance Supérieure R2 = Resistance Inférieure.

A = Armoire AR = Armoire chauffée F = Four

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.

TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

Les **PLAQUES ELECTRIQUES** sont en fonte à réchauffement rapide, avec une protection de sécurité contre une surchauffe éventuelle. Un voyant vert est relié à chaque plaque pour signaler sa mise en fonction.

Les **COMMUTATEURS ELECTRIQUES** ont 7 positions qui permettent un réglage optimal de la température des plaques.

Les **BOUTONS DE COMMANDE** sont en matériau athermique.

1.3 FOUR GN2/1

FOUR en acier vitrifié résistant aux hautes températures et aux acides, aux dimensions internes adaptées pour accueillir les GASTRONORM 2/1. Isolation thermique en laine de verre à haute densité. Les glissières latérales de la grille sont en acier chromé et s'extraient facilement pour le nettoyage. Grille en acier chromé.

PORTES DU FOUR à double vitre avec isolation en laine de verre, la contre-porte est en acier émaillé, les manettes sont montées sur des supports en matériau athermique. L'étanchéité du four est assurée par un joint fixé tout autour de la porte. La porte est montée sur des charnières à ressorts.

1.4 FONCTIONNEMENT ELECTRIQUE

- Résistances en acier inoxydable blindé sur la sole et la voûte.
- Réglage de la température par thermostat avec possibilité de réchauffage la sole ou la voûte indépendamment ou simultanément pour une plus grande uniformité de cuisson. Le seul allumage de la résistance de voûte permet de "griller".
- Témoin lumineux de contrôle pour signaler l'allumage et le fonctionnement du thermostat de la résistance supérieure ou inférieure.

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FOURNEAU ÉLECTRIQUE MONOBLOC

La plaquette d'identification se trouve sur la porte et à l'intérieur

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil doit être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT: Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

3.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre. Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme () à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

3.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL



L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l'arrière pour les autres modèles.

3.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner aux voltages suivants :

3N AC 380...415 V - 3 AC 220...240 V - 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du flexible de branchement à la ligne électrique doivent au moins être égales à celle du câble avec isolation en caoutchouc H07RN-F. Le flexible doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de $\pm 10\%$.

Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le cordon d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade,
- brancher le cordon d'alimentation au bornier en fonction des besoins en suivant les indications reportées sur l'étiquette placée à côté du bornier et sur ce manuel.

3.4 CONSEILS DESTINES A L'INSTALLATEUR

Mettez en route l'appareil en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'utilisateur en vous basant sur ce manuel et en lui illustrant les éventuelles modifications apportées.

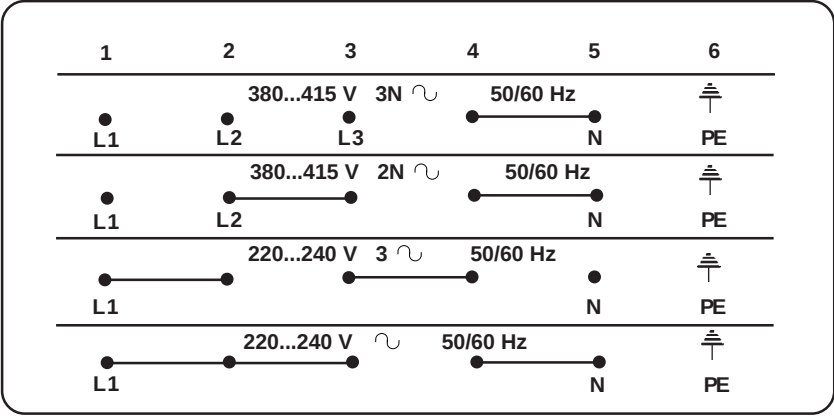
Laissez un exemplaire de ce manuel à l'utilisateur en lui recommandant de le consulter en cas de besoin.

3.5 BRANCHEMENTS AUX DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L ₃ (T) noir L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terre) jaune - vert L ₃ (T) noir L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L ₁ (R) marron

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



MODÈLE	E99/4PQF2		E99/6PQFA3		E99/2PQA1		E99/4PQA2		E99/6PQFM3	
TYPE DE TENSION	Max. A/f	N°câble mm ²	Max. A/f	N°câble mm ²	Max. A/f	N°câble mm ²	Max. A/f	N°câble mm ²	Max. A/f	N°câble mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5	12,5	5x1,5	25	5x4	20,84	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4					29,2	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10	12,5	5x1,5	29,2	4x4	20,84	4 x 2,5
	40	4 x 10	54,16						54,2	4 x 10
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6	21,7	4x2,5	25,3	4x4	27,6	4 x 4
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10					50,5	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-	25	3x4	54	3x10	41,7	3 x 6,0
	61,7	3 x 10	83,3	-					83	-

Tab. 3

4. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé au moins une fois par an.

Pour toute intervention sur l'appareil, faites appel à un centre de service après-vente agréé.

Pour changer les composants il faut d'abord :

- interrompre l'arrivée de courant en agissant sur l'interrupteur onnipolaire,
- démontez la manette,
- démontez la façade .

A) Commutateur

- démontez le tableau de commande,
- dévissez les vis qui fixent le composant,
- débranchez les fils en vous basant sur le schéma électrique,
- remplacez le composant par un neuf puis remontez le tout en vous basant sur le schéma électrique,
- remontez le tout en procédant en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.

B) Plaques électriques

- dévissez le boulon sous la plaque,
- démontez la protection de la plaque,
- démontez la plaque en la soulevant de la table,
- débranchez les fils,
- remplacez le composant par un neuf puis remontez le tout en vous basant sur le schéma électrique.

C) Interrupteur et thermostat du four

Empoignez la façade.

- avec un tournevis dévissez les deux vis M5
- détacher le thermostat du commutateur qui y est fixé par une équerre,
- pliez soigneusement les deux languettes et détachez le thermostat du commutateur,
- démontez le réservoir à l'intérieur du four qui y est fixé par deux équerres,
- débranchez les fils en se basant sur le schéma électrique,
- montez le commutateur et le nouveau thermostat en refaisant toutes les opérations en sens inverse.

Attention! le commutateur et le thermostat doivent être reliés à la terre : fils jaune - vert.

D) Résistances du four

Les éléments à l'intérieur du four peuvent être démontés. Pour ce faire :

- débranchez les fils en se basant sur le schéma électrique,
- montez la nouvelle résistance en se basant sur le schéma électrique et en procédant inversement

Attention! les résistances doivent être reliées à la terre : fils jaune - vert.

E) Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité se déclenche, ça signifie qu'il est défectueux.

Il arrive rarement que le thermostat de sécurité doive aussi être changé.

F) Changement de l'ampoule du four

- Avant tout débranchez la cuisinière, puis dévissez la calotte de protection en verre (A), remplacez l'ampoule par une neuve puis remontez la calotte de protection en verre.
- L'ampoule a les caractéristiques suivantes :

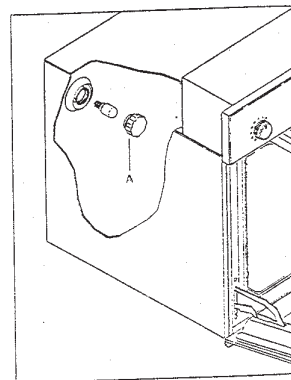
Tension : 220/230 V - 50 Hz

Puissance : 15 W

Douille : E14

G) Composants électriques

- Ils sont accessibles en démontant la façade.



5.

INFORMATIONS DE L'USAGER

5.1 PLAQUES ELECTRIQUES

La plaque électrique est revêtue d'une couche de vernis de protection. Lors du premier allumage, il est conseillé de placer la manette (Fig. 1) sur la position 3 et de laisser la plaque chauffer 5 minutes à vide. Puis suivez les indications.

Le type de récipient adapté à ce type de plaque doit avoir le fond complètement plat ou légèrement bombé vers l'intérieur de façon à adhérer parfaitement à la plaque et permettre un parfait transfert de chaleur de la plaque au récipient.

Il est conseillé d'utiliser un récipient ayant le même diamètre que la plaque.

Ne posez pas d'objets sur la plaque.

Lorsque la plaque fonctionne à vide ou des récipients inadaptés sont utilisés (ex. petit diamètre ou de moindre qualité), un dispositif thermostaté de protection a été prévu qui prévient la surchauffe de la plaque en limitant la puissance.

MISE EN GARDE

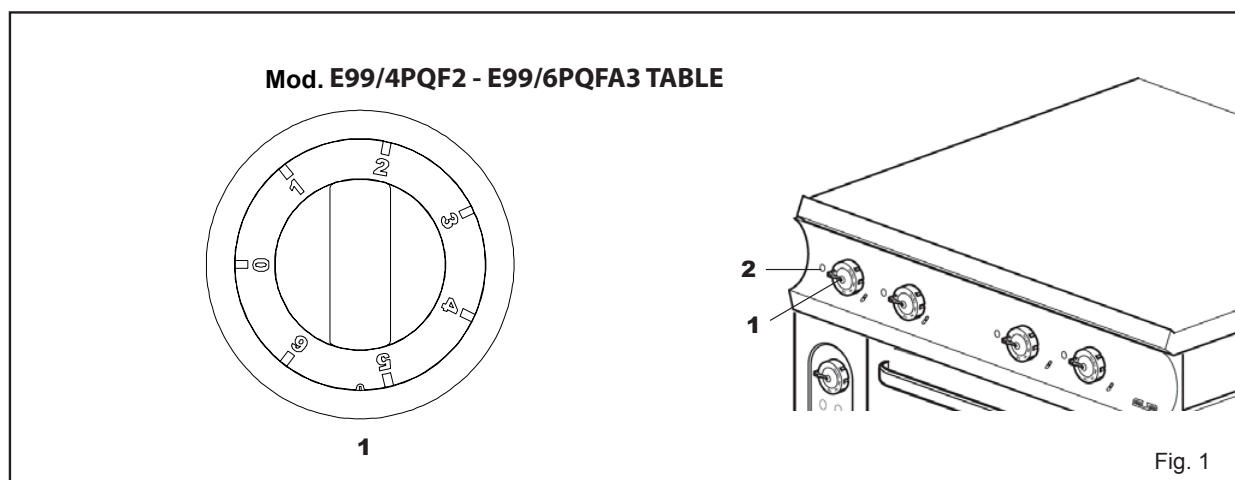
Lors du premier allumage ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de placer le commutateur sur la position 1 et de laisser la plaque chauffer 30 minutes à vide afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée.

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Allumez la plaque seulement après y avoir posé le récipient dessus.

5.2 UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

La manette de commande est divisée en sept positions. Elle contrôle la plaque électrique et en règle la puissance.

Pour allumer la plaque, placez la manette (Fig. 1 Pos. 1) de "0" à la position souhaitée (consultez le tableau ci-dessous). Le témoin vert (Fig. 1 Pos. 2) s'allume immédiatement pour signaler son fonctionnement.



PLAQUE RAPIDE

POS.	UTILISATION	Ø 305 - 3500W		Ø 300 - 3000W		Ø 300 - 4000W	
		W	%	W	%	W	%
6	{ CUISSON }	3500	100	3000	100	4000	100
5		2500	71	2250	75	2500	63
4		1700	49	1500	50	1500	38
3	{ MAINTIEN }	800	23	750	25	1000	25
2		550	16	500	17	600	15
1		350	10	300	10	430	11
0	ARRET	0	0	0	0	0	0

Tab. 4

5.3 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

ATTENTION : Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé d'allumer le four à vide pendant 1 heure environ en laissant, si possible, les fenêtres de la cuisine de façon à éliminer tous les résidus de fabrication qui pourraient provoquer de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

UTILISATION DE LA MANETTE DU THERMOSTAT

- Tournez la manette (Rep. A1 et A2 - Fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour programmer la température souhaitée.
- Les témoins verts (Rep. B et D) s'allument pour indiquer les résistances inférieures et supérieures.
- L'allumage des témoins oranges (Rep. C et E - Fig. 2) indiquent l'entrée en fonction du thermostat des résistances inférieure et supérieure. Lorsque le four atteint la température programmée avec la manette (Rep. A - Fig. 2) le témoin orange s'éteint et vous pouvez introduire les aliments à cuire dans le four.

Pendant cette phase, la porte du four doit être complètement fermée.

- A la fin de la cuisson, éteignez le four en tournant la manette sur "0" en correspondance de l'encoche.

N.B.: Une cuisson différenciée est aussi possible en concentrant la chaleur dans la voûte ou dans la sole, dans ce cas tournez seulement la manette intéressée.

B = Témoin vert fonctionnement résistance supérieure

C = Témoin jaune thermostat résistance supérieure

D = Témoin vert fonctionnement résistance inférieure

E = Témoin jaune thermostat résistance inférieure

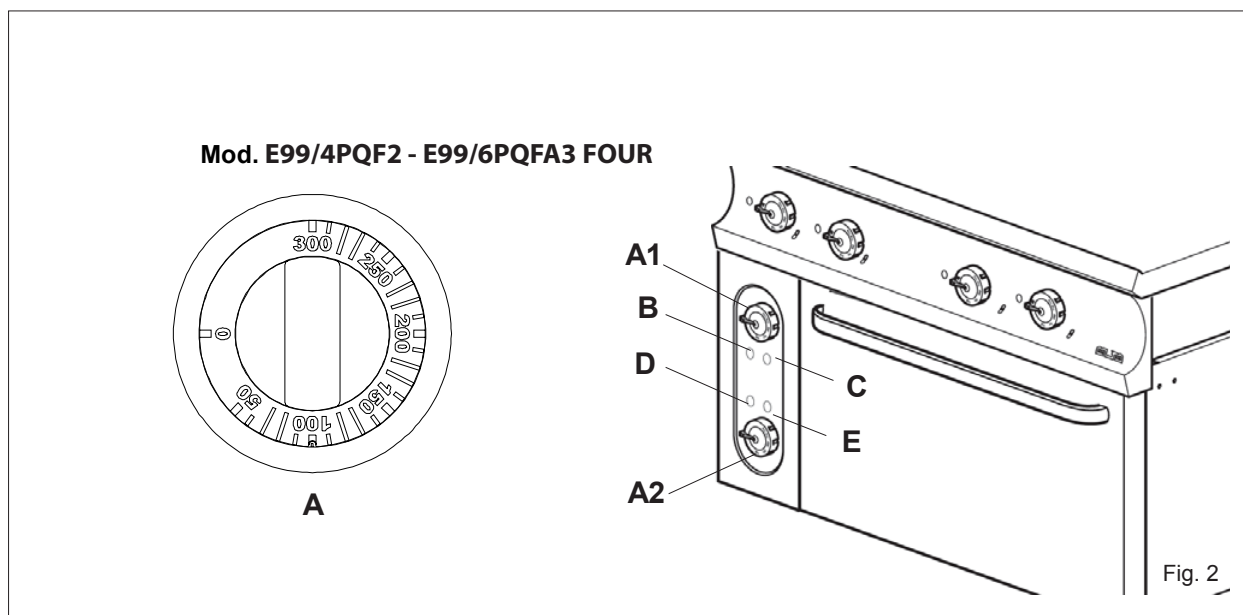


Fig. 2

5.4 PRECHAUFFAGE DU FOUR

Il est recommandé de préchauffer le four afin d'uniformiser la cuisson et prévenir les projections de graisse, la formation de la fumée et les incrustations du four.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

Les temps de préchauffage sont liés à la température de cuisson choisie. Placez la manette sur la température choisie, le four s'allume. Lorsque le témoin du thermostat s'éteint cela signifie que la température de préchauffage est atteinte.

N.B. Les rôtis de viande de porc, veau et agneau ainsi que le poisson n'ont pas besoin de préchauffage.

5.5 TABLEAUX INDICATIFS DES TEMPERATURES ET DES TEMPS DE CUISSON

Ces tableaux sont indicatifs. Tout dépend du goût et de l'expérience de l'utilisateur du four, mais surtout de la fraîcheur et de la qualité des aliments à cuire.

ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes	ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes
Pain et biscuits			Viande		
Pain de mie	190/200	45/60	Boeuf braisé (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210
Sandwiches	150/160	20/25	Rôti de veau (de 1/1,5 kg)	150/160	120/150
Pain blanc	175/210	25/40	Roulé (de 1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscuits	125/140	20/30	Agneau (gigot ou épaule)	150/160	60/90
(sablés -2° ou -3°)			Chevrou (gigot ou épaule)	150/160	45/60
Viennoiserie et pâtisserie			Porc (gigot ou épaule)	175	45/60
Tarte salée	175	40/50	Gibier		
Génoise	160	40/50	Lièvre	150/160	60/90
Tarte biscuit	160	40/50	Faisan	150/160	60/90
Gâteau fourré	190	25/35	Perdrix	150/160	45/60
Gâteau au chocolat	175	25/35	Chevrou, daim, cert rôti	150/160	90/120
Tarte aux fruits	120/140	50/70	Vollailles		
Rouleaux	190/200	12/18	Poulet ou chapon	170	90/12
Pâte à choux	180	15/20	Pigeons	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Dinde	150	90/120
Pâte feuilletée	180	20	Oie	160	150/180
Pâte sablée	180	20	Canard	175	180/200
Sofflets	180/200	20	Poisson		
Meringues	120/125	30/35	Poisson en général	200	15/20
			Divers		
			Gulasch (1/1,5kg)	180/190	60/75

6.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 TABLE DE CUISSON - PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques de cuisson doivent toujours être propres et sèches. Nettoyez-les et éliminez les incrustations en utilisant un détergent spécial.

Pour les protéger longtemps, il est conseillé, après les avoir nettoyées, de passer un chiffon humide, de les sécher (en les faisant éventuellement fonctionner) et d'y appliquer un léger voile de vaseline.

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyez tous les jours les composants en acier inoxydable avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de paillettes abrasives, brosses ni de racleurs métalliques car ils laissent des particules ferreuses, qui en s'oxydant, provoquent des points de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser des laines d'acier inoxydable que vous passerez dans le sens du satinage.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement la pièce.

6.2 FOUR

ATTENTION ! Avant toute opération de nettoyage, débrancher le four.

Pour des raisons d'hygiène et de bon fonctionnement, il est recommandé de nettoyer le four tous les jours.

Ne pas diriger des jets d'eau directs ou à haute pression sur la machine car l'eau qui pénétrerait dans les composants électriques nuirait au fonctionnement du four et à ses systèmes de sécurité.

NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON OU EN FIN DE JOURNÉE

Pour nettoyer le four, utiliser un produit dégraissant spécifique. Chaque détergent pour le four contient une certaine quantité de soude caustique. Un produit alcalin est indispensable pour éliminer les taches plus tenaces.

La soude caustique est dangereuse pour la peau, les yeux et les voies respiratoires. Il est donc indispensable de se protéger les yeux et les mains avec des lunettes et des gants.

ATTENTION! Respecter l'ordre suivant :

- 1) Attendre que la température descende à 60°C. Eliminer d'abord toute la graisse.
- 2) Nettoyer le four de bas en haut, avec le détergent alcalin liquide pour four dilué dans les proportions exactes (consulter le mode d'emploi sur la confection). Utiliser le produit pur seulement sur les taches tenaces. Attention ! Ne pas utiliser de détergents corrosifs.
- 3) Rincer le four et les accessoires avec de l'eau.
- 4) Appliquer une couche de talc sur le joint de la porte, tous les 15 jours au moins.

6.3 ATTITUDE A ADOPTER EN CAS DE PANNE

EN CAS DE PANNE, ETEINDRE IMMEDIATEMENT LE FOUR ET COUPER L'ARRIVEE DU COURANT EN AGISSANT SUR L'INTERRUPTEUR OMNIPOLAIRE SITUE EN AMONT.

FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN AGREE.

6.4 INUTILISATION PROLONGEE

Avant toute inutilisation prolongée du four, le nettoyer à fond aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

- frotter énergiquement toutes les surfaces en acier avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline, de façon à les recouvrir d'un léger voile de protection.

- aérer périodiquement la pièce.

Appliquer une couche de talc sur le joint de la porte.

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	36
1.	Technische Daten	37
1.1	Elektro Block-herd	37
1.2	Technische Eigenschaften	37
1.3	Backofen GN2/1	37
1.4	Elektroheizung	37
2.	Installationsanleitungen	38
2.1	Informationen Zu Den Elektro Block-herd	38
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	38
2.3	Installationsort	38
2.4	Aufstellung	38
3.	Elektroanschluss	39
3.1	Erdleiteranschluss	39
3.2	Äquipotentialsystem	39
3.3	Versorgungskabel	39
3.4	Hinweise Für Den Installateur	39
3.5	Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze	40
4.	Austauschen Der Wichtigsten Ersatzteile	41
5.	Anweisungen An Den Verdwender	42
5.1	Elektrische Kochplatten	42
5.2	Gebrauch Der Elektrischen Kochplatten	42
5.3	Gebrauch Des Backofens	43
5.5	Tabelle Mit Ungefährnen Temperatur- Und Kochzeitangaben	44
5.4	Vorheizen Des Backofens	44
6.	Wartung Und Reinigung	44
6.1	Kochfeld - Elektrische Kochplatten	44
6.2	Backofen	45
6.3	Verhalten Im Falle Von Defekten	45
6.4	Massnahmen Im Falle Eines Längeren Backofenstillstandes	45
	INSTALLATIONSPLÄNE	57
	SCHALTPLAN	58

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Gasversorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 3.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.
- **Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 ELEKTRO BLOCK-HERD

MOD.	ABMESSUNGEN in mm		NENNAUFNAHME *						NETTO GEWICHT kg.
	AUSSENMASSE	BACKOFEN GN 2/1	3500W	3000W	4000W	Horno		Gesamt kW	
	Lx Px A	Lx Px A				R1 (kW)	R2 (kW)		
E99/2PQA1	450x900x850	-		2	-			6	
E99/4PQA2	900x900x850	-		3	1			13	
E99/6PQFM3	1350x900x850	1000x700x310		4	2	2x2,5	2x2,5	21+10	
E99/4PQF2	900x900x850	540x700x290		3	1	3	3,6	19,8	
E99/6PQFA3	1350x900x850	540x700x290		4	2	3	3,6	26,8	

* **ANSCHLUSSPANNUNG:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.

N.B.: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. um etwa 16% geringer.

R1 = Oberer Rohrheizkörper **R2** = Unterer Rohrheizkörper

A = Unterbau **AR** = Wärmeschrank **F** = Backofen

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Tafelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

ARBEITSFLÄCHE aus undurchlässigem Inox-Stahl AISI 304.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN aus Gußeisen mit Schnellheizung und Schutz gegen eventuelle Überhitzung. Jeder Kochplatte entspricht eine grüne Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTENSCHALTER, 7-stellig, zur optimalen Einstellung der Kochplattentemperatur.

SCHALTDREHKNÖPFE aus isolierendem Material.

1.3 BACKOFEN GN2/1

GARRAUM aus hitze- und säurebeständigem emailliertem Stahl, mit Innenmaßen nach den Bestimmungen von GASTRONORM 2/1. Wärmeisolierung mit hochdichter Glaswolle. Seitliche Rosthalter aus verchromten Stahlrundeisen, zum Reinigen leicht herausziehbar. Rost aus verchromtem Stahlrundeisen.

BACKOFENTÜR mit Doppelwand und isolierendem Glaswolle-Zwischenraum, Gegentür aus emailliertem Stahl, auf Halterungen aus athermischem Material montierte Griffe und Türdichtung. Ausgewuchtete Federscharniere.

1.4 ELEKTROHEIZUNG

- Edelstahl-Rohrheizelemente am Boden und an der Decke des Backofens.
- Thermostatische Temperaturregelung mit separat oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbarer Unter- und Oberhitze. Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das "Grillen".
- Kontrolleuchte zur Anzeige der Thermostat-Einschaltung und des -Betriebes des oberen und unteren Widerstandes.

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN ELEKTRO BLOCK-HERD

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich auf der Tür und im Innern,

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie .
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.

Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

3.1 ERDLEITERANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol () gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

3.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backofen nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den restlichen Modellen auf der Rückseite.

3.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz. Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit 1N AC 220...240V 50/60 Hz. Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen.

Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

- nehmen Sie den vorderen Deckel ab (Top oder Top + Schrank)

oder

- montieren Sie die entsprechende Tafel auf der linken Seite ab (Herd mit Backofen)
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechenden Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

3.4 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

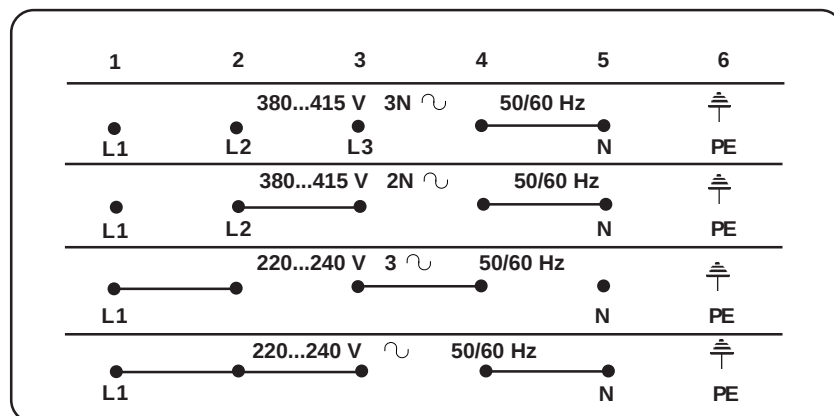
Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin.

Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Erde) gelb-grün L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₁ (R) braun

Tab. 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts



MODELL	E99/4PQF2		E99/6PQFA3		E99/2PQA1		E99/4PQA2		E99/6PQFM3	
BETRIEBSPANNUNG	spitzenstrom A/f	kabelanz mm ²	spitzenstrom A/f	kabelanz mm ²	spitzenstrom A/f	kabelanz mm ²	spitzenstrom A/f	kabelanz mm ²	spitzenstrom A/f	kabelanz mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5	12,5	5x1,5	25	5x4	20,84	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4					29,2	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10	12,5	5x1,5	29,2	4x4	20,84	4 x 2,5
	40	4 x 10	54,16	4 x 10					54,2	4 x 10
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6	21,7	4x2,5	25,3	4x4	27,6	4 x 4
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10					50,5	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-	25	3x4	54	3x10	41,7	3 x 6,0
	61,7	3 x 10	83,3	-					83	-

Tab. 3

4.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN ERSATZTEILE

Das Gerät muß mindestens 1 Mal pro Jahr kontrolliert werden.

Nur durch eine „Vertragsdienststelle“ durchzuführen!!!

Um die Bestandteile austauschen zu können, ist vorher folgendes zu tun:

- den Strom mit dem Haupttrennschalter abstellen;
- den Drehschalter abmontieren;
- das Stirnbrett abmontieren.

A) Schalter

- Schaltbrett abmontieren
- die Klemmschrauben der Bestandteile losschrauben
- die Drähte unter Berücksichtigung des Schaltplanes abtrennen
- den Bestandteil austauschen und alles schaltplangerecht wieder zusammenbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

B) Elektrische Kochplatten

- die Schraube unter der Kochplatte lösen
- den Plattenschutz entfernen
- die Platte abheben und abnehmen
- die Drähte lostrennen
- das Teil ersetzen und alles nach Schaltplan wieder zusammenbauen.

C) Schalter und Thermostat des Backofens.

Das Stirnbrett in die Hand nehmen.

- die beiden M5-Schrauben abmontieren;
- den Thermostat des Umschalters abnehmen; der Thermostat ist mittels eines Befestigungswinkels am Umschalter angehängt;
- die beiden Lappen sorgfältig biegen und den Thermostat vom Umschalter abtrennen;
- den Wulst im Garrauminnern abmontieren, der mittels zweier Winkel befestigt ist;
- die Leiter unter Befolgung der Schaltplanweisungen abtrennen;
- den neuen Umschalter und den neuen Thermostat in der umgekehrten Reihenfolge schaltplangemäß montieren.

Achtung: der Umschalter und der Thermostat müssen geerdet sein (gelb-grüne Leiter).

D) Backofenwiderstände

Die Bestandteile können vom Backofeninnern aus abmontiert werden:

- die Leiter schaltplangemäß abtrennen;
- den neuen Widerstand in umgekehrter Reihenfolge schaltplangemäß einbauen.

Achtung: die Widerstände müssen geerdet sein (gelb-grüne Leiter).

E) Übertemperaturschalter

Wenn der Übertemperaturschalter während des Betriebes angesprochen wird, ist er defekt; er ist daher kaum möglich, daß er ausgetauscht werden muß.

F) Austauschen der Backofenlampe

Falls eine Auswechslung einer der Lampen im Backofeninnern notwendig sein sollte, ist zu allererst der elektrische Anschluss des Gerätes zu unterbrechen. Daraufhin ist die gläserne Schutzhaube (A) loszuschrauben, die Lampe auszuwechseln und die Schutzhaube wieder zu montieren.

Die Lampe muss folgende Eigenschaften besitzen:

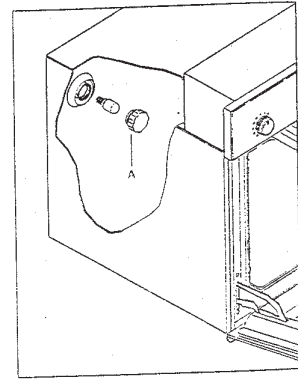
Spannung: 220/230 V - 50 Hz

Leistung: 15 W

Anschluss: E14

G) Elektrische Bestandteile:

- Zugriff zu diesen Teilen besteht nach Abmontage des Stirnbrettes.



5.

ANWEISUNGEN AN DEN VERDWENDER

5.1 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Die elektrischen Kochplatten werden mit einem Schutzlack überzogen. Beim ersten Einschalten der Kochplatte empfiehlt es sich daher, vor dem Kochen der Speisen den Knebel auf 3 zu stellen und die Platte 5 Minuten lang eingeschaltet zu lassen. Ein optimaler Kochtopf muß entweder einen ganz flachen Boden haben, oder aber einen leicht nach innen gewölbten Boden, damit er während des Kochens ganz auf der Kochplattenoberfläche haftet und so die Wärme perfekt von der Kochplatte an den Kochtopf übertragen wird.

Wir empfehlen zur Verwendung von Kochtöpfen mit ähnlichem Durchmesser wie die Kochplatte.

Setzen Sie nicht irgend welches Geschirr oder Deckel auf die Kochplatte! Wenn die Kochplatte ohne daraufstehende Töpfe oder mit ungeeigneten Behältern (z.B. mit zu kleinem Durchmesser oder schlechter Qualität) eingeschaltet werden, verhindert eine temperaturregelnde Vorrichtung die Überhitzung der Platte, indem sie deren Wärmeleistung beschränkt.

ACHTUNG

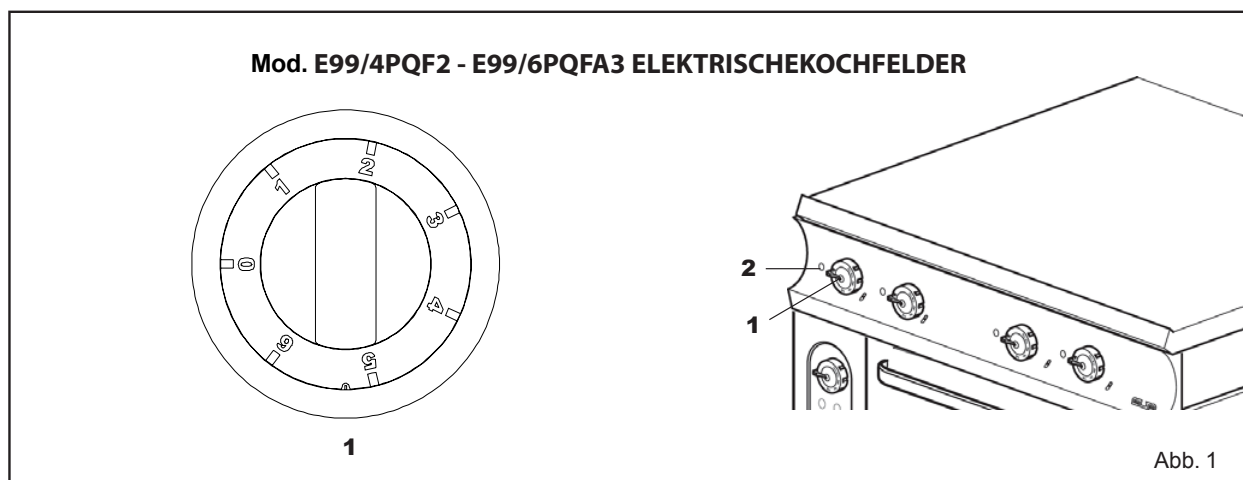
Bei der ersten Einschaltung oder nach einer längeren Ruhezeit muß die Kochplatte zur Beseitigung der eventuell absorbierten Feuchtigkeit zuerst getrocknet werden, indem sie 30 Minuten lang in der Schalterstellung 1 angeschaltet werden muß.

- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes vor dem Aufsetzen auf die Kochplatte!
- Schalten Sie die Platte erst nach dem Aufsetzen des Topfes ein!

5.2 GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Der 7-stellige Drehschalter (Abb. 1 Pos. 1) stellt die Kochplattenfunktionen ein und regelt ihre Leistung.

Zum Einschalten: den Schalter von "0" auf die gewünschte Stellung drehen (siehe untenstehende Tabelle), wonach automatisch die grüne Kontrolllampe (Abb. 1 Pos. 2) zur Anzeige der Einschaltung aufleuchten wird.



BLITZKOCHPLATTE

POS.	VERWENDUNG	Ø 305 - 3500W		Ø 300 - 3000W		Ø 300 - 4000W	
		W	%	W	%	W	%
6	{ KOCHEN }	3500	100	3000	100	4000	100
5		2500	71	2250	75	2500	63
4		1700	49	1500	50	1500	38
3	{ WARMHALTEN }	800	23	750	25	1000	25
2		550	16	500	17	600	15
1		350	10	300	10	430	11
0	AUS	0	0	0	0	0	0

Tab. 4

5.3 GEBRAUCH DES BACKOFENS

WICHTIG:

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, muss er vorher höchstens etwa 1 Stunde lang ohne Speiseeingabe eingeschaltet werden, wobei die Küchenfenster möglichst geöffnet sein sollten. Bei der Ersteinschaltung gibt der Backofen aufgrund von Produktionsrückständen wie Fette, Öle oder Harz schlechte Gerüche ab.

GEBRAUCH DES THERMOSTAT-DREHSCHALTERS

- Den Drehgriff (Pos. A1 und A2 – Abb. 2) in Uhrzeigerichtung drehen, um die gewünschte Temperatur einzuschalten.
- Die grünen Kontrollleuchten (Pos. B und D) werden leuchten und damit die unteren und oberen Widerstände anzeigen.
- Das Aufleuchten der orangefarbenen Kontrollleuchten (Pos. C und E – Abb. 2) zeigen die Inbetriebsetzung des Thermostat der unteren und oberen Widerstände an und damit dass der Ofen Wärme verlangt; wenn innerhalb der Bratkammer die gewünschte Temperatur erreicht ist, die am Drehgriff eingestellt wurde (Pos. A – Abb. 2) erlischt die orangefarbene Kontrollleuchte und die zu garenden Speisen dürfen nun in den Ofen eingeschoben werden.

Dieser Vorgang erfordert ein vollkommenes Schliessen der Ofentür.

- Nachdem die Speise gar ist, den Ofen durch Drehen des Drehgriffes auf die Marke "0" ausschalten

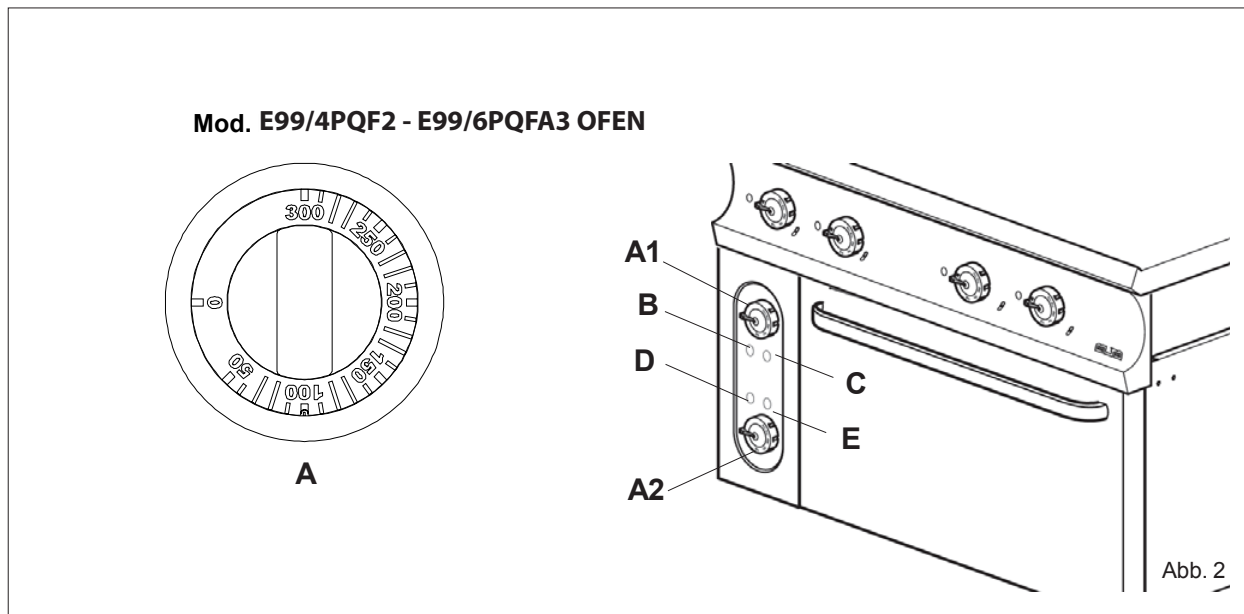
N.B.: Der Garvorgang ist auch differenziert möglich, wobei die Hitze entweder auf die obere oder auf die untere Ofenseite zu konzentrieren ist, hierzu lediglich den betreffenden Drehgriff drehen.

B = Bei grün leuchtender Kontrollleuchte sind die oberen Widerstände in Betrieb.

C = Die gelb leuchtender Kontrollleuchte entspricht dem Thermostat der oberen Widerstände.

D = Die grün leuchtende Kontrollleuchte zeigt denm Betrieb der unteren Widerstände an.

E = Die gelb leuchtende Kontrollleuchte entspricht dem Thermostat der unteren Widerstände.



5.4 VORHEIZEN DES BACKOFENS

Bei einigen Zubereitungsmethoden muss der Backofen vorgeheizt werden, sowohl damit die Speisen so gleichmäßig wie möglich gegart werden, als auch um das Spritzen von Fett, Rauchbildungen und Backofenverkrustungen zu vermeiden.

VORHEIZZEITEN

Die Vorheizzeiten sind von der gewählten Kochtemperatur abhängig, d.h. die gewählte Temperatur wird eingestellt, der Backofen schaltet ein und wenn die Kontrollleuchte ausschaltet, die auf den Thermostatbetrieb hinweist, ist die Vorheiztemperatur erreicht.

merke: Bratstücke aus weißem Fleisch (Schweine- Kalbs- und Lammfleisch) und Fisch verlangen kein Vorheizen des Backofens.

5.5 TABELLE MIT UNGEFÄHREN TEMPERATUR- UND KOCHZEITANGABEN

Diese Tabellen sind unverbindlich; die Zeitangaben sind stark vom Geschmack und von der Erfahrung des Backofenverwenders abhängig und vor allem von der Frische und Qualität der zu kochenden Speisen.

ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten	ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten
Brot und Kekse			Fleisch		
Toast- oder Kastenbrot	190/200	45/60	Ochsen-Schmorbraten (1/1,5 kg)	150/160	180/210
Brötchen und Sandwiches	150/160	20/25	Kalbsbraten (1/1,5 kg)	150/160	120/150
Weissbrot	175/210	25/40	Hackbraten (1/1,5 kg)	180/190	90/120
Kekse (Schäumchen: 2. oder -3. Führung)	125/140	20/30	Lamm (Keule oder Bug)	150/160	60/90
			Ziegenlammbraten	150/160	45/60
Kuchen und Konditoreiwaren			Schweinsbraten	175	45/60
Fladen	175	40/50	Wildbret		
Genoise	160	40/50	Wildhase	150/160	60/90
Kekskuchen	160	40/50	Fasan	150/160	60/90
Schichtkuchen	190	25/35	Rebhuhn	150/160	45/60
Schokoladekuchen	175	25/35	Gemsen-, Damhirsch-, Hirschbraten	150/160	90/120
Obstkuchen	120/140	50/70	Geflügel		
Rollen	190/200	12/18	Hühnchen oder Masthahn	170	90/12
Windbeutel	180	15/20	Taubenbraten	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Truthahnbraten	150	90/120
Blätterteigkekse	180	20	Gansbraten	160	150/180
Mürbteig	180	20	Entenbraten	175	180/200
Bisquit	160	20/25	Fisch		
Aufläufe	180/200	20	Fische im allgemeinen	200	15/20
Meringen	120/125	30/35	Verschiedenes		
			Gulasch (Fleischartopf 1/1,5 kg)	180/190	60/75

6.

WARTUNG UND REINIGUNG

6.1 KOCHFELD - ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Achten Sie darauf, daß die Kochplatten stets sauber und trocken sind und entfernen Sie Fettflecken und Verkrustungen auch mit Hilfe des entsprechenden Reinigungsmittels.

Damit ihr guter Zustand auf lange Zeit erhalten bleibt, empfehlen wir dazu, sie nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen abzuwischen, abzutrocknen (eventuell durch Einschaltung) und sie mit einem dünnen Film Vaselineöl zu bestreichen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die rostfreien Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

6.2 BACKOFEN

ACHTUNG: Das Gerät extern nie mit direkten bzw. Hochdruck-Wasserstrahlen waschen, da eventuelle Wassereinsickerungen in die elektrischen Bestandteile den ordnungsgerechten Betrieb des Gerätes und der Sicherheitssysteme beeinträchtigen könnten. Vor jeder Reinigung ist die Stromversorgung abzustellen. Aus Hygienegründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muß das Gerät täglich gereinigt werden.

REINIGUNG NACH DEM KOCHVORGANG UND AM ENDE DES TAGES

Für die Backofenreinigung ist ein spezifisches Entfettungsmittel zu verwenden. Jedes Backofenreinigungsmittel enthält eine gewisse Menge Ätznatron. Zur Entfernung hartnäckiger Flecken ist eine Alkaliprodukt erforderlich.

Ätznatron ist für Haut, Augen und Atemwege schädlich. Während der Ofenreinigung ist die Haut und vor allem die Hände und Augen mit Handschuhen und einer Sicherheitsbrille zu schützen.

ACHTUNG: folgendermaßen vorgehen:

- 1) Den Ofen auf 60°C abkühlen lassen, das Fett aus dem Schmutz entfernen.
- 2) Den Ofen mit dem ordnungsgerecht verdünnten flüssigen Alkalireinigungsmittel für Backöfen (Hinweise auf der Packung beachten) von unten nach oben reinigen. Das unverdünnte Produkt darf nur auf hartnäckigen Flecken verwendet werden. Achtung: Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
- 3) Den Ofen und die Zubehörteile mit Wasser nachspülen.
- 4) Die Türdichtung in regelmäßigen Zeitabständen von mindestens 15 Tagen mit Puder bestreuen.

6.3 VERHALTEN IM FALLE VON DEFEKTEN

WICHTIG: Unbedingt das Gerät durch Betätigung des vorgeschalteten Haupttrennschalters ausschalten. Einen Eingriff durch einen vom Konzessionshändler befugten Techniker anfordern.

6.4 MASSNAHMEN IM FALLE EINES LÄNGEREN BACKOFENSTILLSTANDES

Nach der gründlichen äußeren und inneren Reinigung des Backofens:

- Die Kontakte des Haupttrennschalters zur Unterbrechung der Stromzufuhr öffnen.
- Ein leicht in Vaselineöl getränktes Tuch energisch über alle Oberflächen aus rostfreiem Stahl wischen, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.
- Die Ofentürdichtung mit Puder bestreuen.

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Advertencias generales	47
1.	Datos técnicos	48
1.1	Cocinas eléctricas monobloque	48
1.2	Características técnicas	48
1.3	Horno GN2/1	48
1.4	Calentamiento eléctrico	48
2.	Instrucciones para la instalación	49
2.1	Informaciones sobre las cocinas eléctricas	49
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	49
2.3	Lugar de instalación	49
2.4	Ubicación	49
3.	Conexión eléctrica	50
3.1	Protección de tierra	50
3.2	Equipotencial	50
3.3	Cable de alimentación	50
3.4	Consejos para el instalador	50
3.5	Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro	51
4.	Sustitución de los componentes más importantes	52
5.	Instrucciones para el usuario	53
5.1	Planchas eléctricas	53
5.2	Uso de las planchas eléctricas	53
5.3	Uso del horno ventilado eléctrico	54
5.4	Pre-calentamiento del horno	55
5.5	Tabla indicativa de las temperaturas y de los tiempos de cocción	55
6.	Mantenimiento y limpieza	55
6.1	Encimera - planchas eléctricas	55
5.2	Horno	56
5.3	Comportamiento en caso de averías	56
5.4	Medidas en caso de que no se use el horno durante mucho tiempo	56
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	57
	ESQUEMAS ELÉCTRICO	58

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 3.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.
- **En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.**

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 COCINAS ELÉCTRICAS MONOBLOQUE

MOD.	DIMENSIONES en mm		POTENCIA ABSORBIDA*						PESO NETO kg.
	EXTERIOR Lx Px A	HORNO GB 2/1 Lx Px A	3500W	3000W	4000W	Horno		Total kW	
						R1 (kW)	R2 (kW)		
E99/2PQA1	450x900x850	-		2	-			6	
E99/4PQA2	900x900x850	-		3	1			13	
E99/6PQFM3	1350x900x850	1000x700x310		4	2	2x2,5	2x2,5	21+10	
E99/4PQF2	900x900x850	540x700x290		3	1	3	3,6	19,8	
E99/6PQFA3	1350x900x850	540x700x290		4	2	3	3,6	26,8	

*TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 3NAC 415 V; 3 AC 240 V; 1NAC 240 V 50/60 Hz.

Nota: La potencia absorbida con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. es aprox. 16% menos.

R1 = Resistencia superior **R2** = Resistencia inferior.

A = Armario AR = Armario con calor F = Horno

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.

MESA DE TRABAJO de acero inoxidable AISI 304 hermética.

PLANCHAS ELÉCTRICAS de fundición, de calentamiento rápido, con protección de seguridad contra un eventual sobrecalentamiento. A cada plancha está conectada una lámpara testigo verde que señala cuando está funcionando.

CONMUTADORES ELÉCTRICOS para el mando de las planchas, de 7 posiciones, para una óptima regulación de las temperaturas de las mismas.

MANDOS de material atérmico.

1.3 HORNO GN2/1

CÁMARA DE COCCIÓN de acero porcelanado resistente a altas temperaturas y a los ácidos, de dimensiones interiores conformes

a las GASTRONORM 2/1. Aislamiento térmico con lana de vidrio de alta densidad. Soportes laterales de la parrilla de varillas redondas de acero cromado, fácilmente extraíble para la limpieza. Parrilla de varillas redondas de acero cromado.

PUERTAS HORNO de doble pared con aislamiento de lana de vidrio, contra puertas de acero esmaltado, manillas montadas sobre soportes de material atérmico y junta de retención en la puerta. Bisagras con muelle balanceadas.

1.4 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Resistencias de acero inoxidable blindado, colocadas en le fondo y la parte superior del horno.
- Ajuste termostático de la temperatura con posibilidad de calentamiento sólo de la parte inferior o superior o contemporáneamente para obtener la máxima uniformidad. Si sólo se enciende la resistencia superior permite "gratinar".
- Lámparas testigo de control para indicar el encendido y el funcionamiento del termostato de resistencia superior o inferior.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCINAS ELÉCTRICAS

La placa de los datos se encuentra en la puerta y en el interior

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama .
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

3.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos () en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

3.2 EQUIPOTENCIAL



El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normas en vigor. El tornillo marcado con la etiqueta "Equipotencial" se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura en los modelos con horno, y en la parte trasera en los demás modelos.

3.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 240 V; IN AC 220 240 V 50/60 Hz.

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujetador de cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal $\pm 10\%$.

Para acceder a la caja de bornes para la conexión del aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:

- desmontar el panel delantero (top o top + armario)

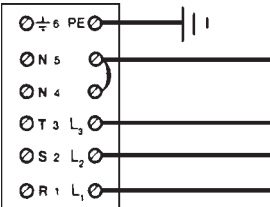
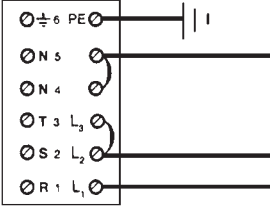
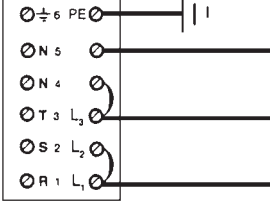
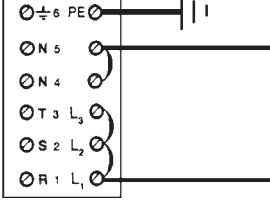
o bien

- desmontar el panel correspondiente del costado izquierdo (cocina con horno)
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

3.4 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento. Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3.5 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₃ (T) negro L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde L ₃ (T) negro L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₁ (R) marrón

Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes

1	2	3	4	5	6
380...415 V 3N ~ 50/60 Hz					
L1	L2	L3		N	PE
380...415 V 2N ~ 50/60 Hz					
L1	L2			N	PE
220...240 V 3 ~ 50/60 Hz					
L1				N	PE
220...240 V ~ 50/60 Hz					
L1				N	PE

MODELO	E99/4PQF2		E99/6PQFA3		E99/2PQA1		E99/4PQA2		E99/6PQFM3	
TIPO DE TENSIÓN	Mass. A/f	N° cables mm²	Mass. A/f	N° cables mm²	Mass. A/f	N° cables mm²	Mass. A/f	N° cables mm²	Mass. A/f	N° cables mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5	12,5	5x1,5	25	5x4	20,84	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4					29,2	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10	12,5	5x1,5	29,2	4x4	20,84	4 x 2,5
	40	4 x 10	54,16						54,2	4 x 10
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6	21,7	4x2,5	25,3	4x4	27,6	4 x 4
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10					50,5	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-	25	3x4	54	3x10	41,7	3 x 6,0
	61,7	3 x 10	83,3	-					83	-

Tab. 3

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato debe ser controlado por lo menos una vez al año.

Esta operación debe ser efectuada sólo por un “Centro de Asistencia Autorizado”!!!

Para poder sustituir los componentes primero hay que:

- desconectar el suministro eléctrico con el interruptor omnipolar
- desmontar el pomo;
- desmontar la parte delantera.

A) Conmutador

- desmontar el tablero
- destornillar los tornillos que fijan la pieza
- desconectar los hilos teniendo en cuenta el esquema eléctrico
- sustituir la pieza y volver a ensamblar todo según el esquema eléctrico.
- Volver a montar todo en orden inverso a como se ha desmontado.

B) Planchas eléctricas

- desenroscar el perno que se halla bajo la plancha
- extraer la protección de la plancha
- extraer la plancha levantándola de la encimera
- desconectar los hilos
- sustituir la pieza y volver a montar todo según el esquema eléctrico.

C) Interruptor y termostato del horno

Tomar la parte frontal con la mano

- desmontar los dos tornillos M5;
- desconectar el termostato del conmutador; el termostato está conectado con el conmutador por medio de una escuadra;
- doblar con cuidado las dos lengüetas y desconectar el termostato del conmutador;
- desmontar el bulbo dentro del horno. El bulbo está fijado con dos pequeñas escuadras;
- desconectar los hilos consultando el esquema eléctrico;
- montar el conmutador nuevo y el nuevo termostato utilizando el esquema eléctrico y siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Atención: el conmutador y el termostato tienen que tener la conexión de tierra (hilos amarillo-verde).

D) Resistencias del horno

Se pueden desmontar los elementos dentro del horno;

- desconectar los hilos consultando el esquema eléctrico;
- montar la nueva resistencia utilizando el esquema eléctrico y siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Atención: las resistencias tienen que tener la conexión de tierra (hilos amarillo-verde).

E) Termostato límite del horno

El termostato de seguridad interviene cuando uno de los dos es defectuoso, lo cual sucede muy raramente; por tanto es casi imposible que el termostato de seguridad tenga que ser sustituido.

F) Sustitución de las bombillas horno

- En caso de que sea necesario sustituir una de las bombillas internas del horno, en primer lugar se deberá interrumpir la alimentación eléctrica del aparato. Después habrá que desenroscar la tapa de protección de cristal (A), sustituir la bombilla y volver a montar la tapa de protección.
- La bombilla tiene que ser de las siguientes características:

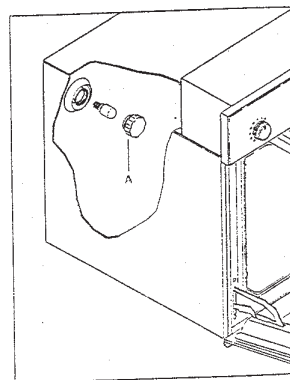
Tensión : 220/230 V - 50 Hz

Potencia : 15 W

Conexión : E14

G) Componentes eléctricos:

- Se accede a ellos desmontando la parte frontal



5.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

5.1 PLANCHAS ELÉCTRICAS

La plancha eléctrica está tratada con una pintura de protección, por este motivo se aconseja, cuando se encienda por primera vez y antes de iniciar las operaciones de cocción, colocar el selector en posición 3 y dejar la plancha encendida durante unos 5 minutos. A continuación seguir las indicaciones especificadas en las advertencias.

El tipo de batería más adecuado tiene que tener el fondo completamente plano o levemente abombado hacia el interior para que, durante el calentamiento se adhiera perfectamente a la superficie de la plancha. De esta forma se producirá una buena transferencia de calor desde la plancha a la olla.

Se recomienda utilizar recipientes de diámetro semejante al de la plancha de cocción.

No apoyen ningún tipo de vajilla o tapadera sobre las planchas.

Cuando la plancha funciona sin nada encima o se emplean recipientes inadecuados (ej. de diámetro pequeño o de poca calidad), un dispositivo termostático limita la potencia para evitar que se produzca un exceso de calor.

ADVERTENCIAS

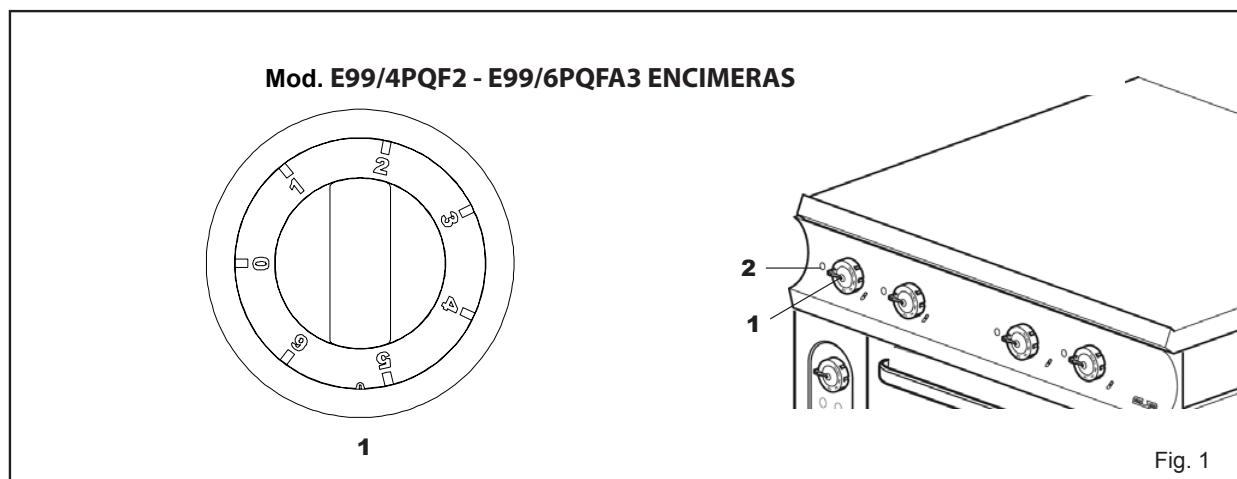
Cuando se encienda por primera vez, o después de no utilizar la plancha durante mucho tiempo, será necesario secarla para eliminar la humedad absorbida. Para ello habrá que encender la plancha en la posición nº 1 del conmutador y dejarla funcionar durante 30 minutos.

- Seque el fondo de la cazuela antes de colocarla sobre la plancha.
- Encienda la plancha sólo después de haber colocado la olla.

5.2 USO DE LAS PLANCHAS ELÉCTRICAS

El selector de mando está subdividido en siete posiciones, controla el funcionamiento de la plancha eléctrica y regula su potencia.

Para encender la plancha hay que girar el selector (Fig. 1 Pos. 1) desde la posición "0" y colocarlo en la posición deseada (véase tabla a continuación), automáticamente se encenderá el indicador luminoso verde que señala que está funcionando.



PLANCHA RÁPIDA

POS.	EMPLEO	Ø 305 - 3500W		Ø 300 - 3000W		Ø 300 - 4000W	
		W	%	W	%	W	%
6	{ COCCIÓN }	3500	100	3000	100	4000	100
5		2500	71	2250	75	2500	63
4		1700	49	1500	50	1500	38
3	{ MANTENIMIENTO }	800	23	750	25	1000	25
2		550	16	500	17	600	15
1		350	10	300	10	430	11
0	APAGADO	0	0	0	0	0	0

Tab. 4

5.3 USO DEL HORNO VENTILADO ELÉCTRICO

IMPORTANTE: Cuando se use el horno por primera vez, hay que hacerlo funcionar en vacío y a máxima potencia durante aproximadamente 1 hora, con las ventanas de la cocina abiertas. La primera vez que se enciende, el horno emana malos olores debido a los residuos de producción como grasas, aceites o resinas.

USO DEL SELECTOR DEL TERMOSTATO

- Girar el pomo (Pos. A1 y A2 - Fig. 2) en el sentido de las agujas del reloj, programando la temperatura deseada.
- Las luces testigo verdes (Pos. B y D) se encenderán indicando las resistencias inferiores y superiores.
- El encendido de las luces testigo naranja (Pos. C y E - Fig. 2) indican el funcionamiento del termostato de las resistencias inferiores y superiores y por tanto que el horno está solicitando calor; cuando dentro de la cámara de cocción se alcanza la temperatura deseada correspondiente a la programada en el pomo (Pos. A - Fig. 2) la luz testigo naranja se apaga y se pueden introducir, por tanto, en el horno los alimentos que se desea cocer.

Durante esta fase es necesario cerrar completamente la puerta.

- Al final de la cocción apagar el horno, girando el pomo hasta poner el “0” en coincidencia con el índice.

Nota: es posible hacer incluso una cocción diferenciada, concentrando el calor en la parte superior o en la parte inferior del horno, en este caso hay que girar sólo el pomo respectivo.

B = Luz testigo verde funcionamiento resistencias superiores

C = Luz testigo amarilla termostato resistencias superiores

D = Luz testigo verde funcionamiento resistencias inferiores

E = Luz testigo amarilla termostato resistencias inferiores

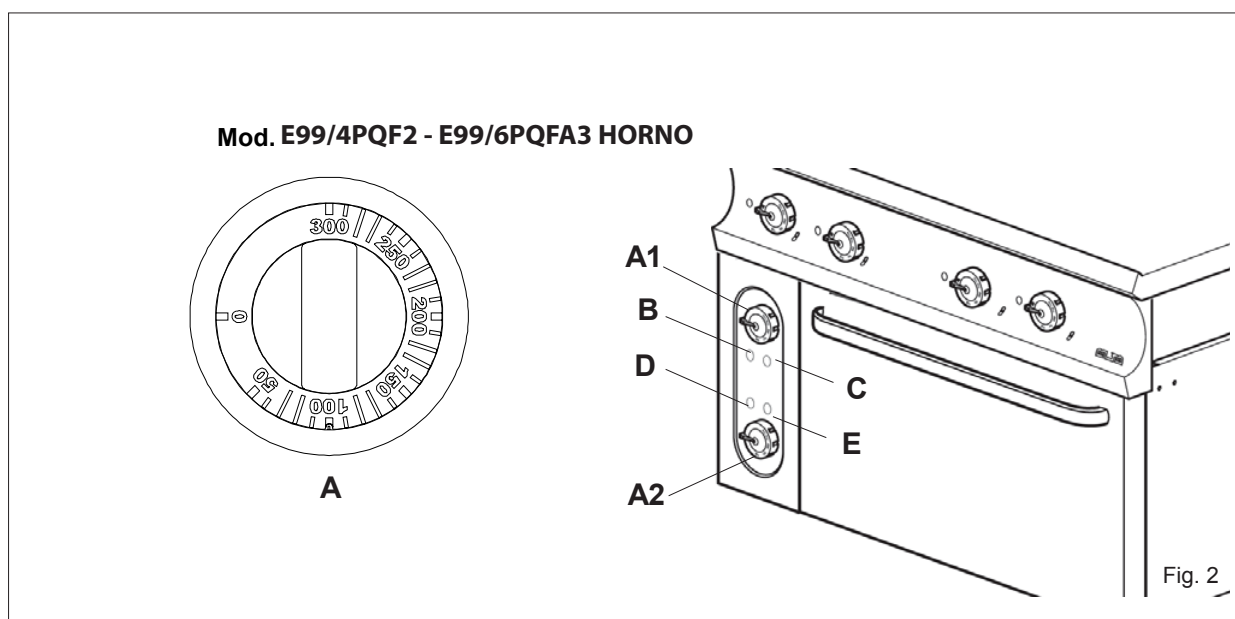


Fig. 2

5.4 PRE-CALENTAMIENTO DEL HORNO

Para algunos tipos de cocción es necesario que el horno se caliente previamente bien porque se desea una cocción lo más uniforme posible, o bien para evitar salpicados de grasa, formación de humos e incrustaciones en el horno.

TIEMPO DE PRE-CALENTAMIENTO

El tiempo de pre-calentamiento está vinculado a la temperatura elegida para la cocción, es decir a la temperatura programada. El horno empieza a funcionar y cuando el chivato que indica la acción del termostato se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura de pre-calentamiento.

NOTA: Para los asados de carne blanca (cerdo, ternera, cordero) y pescado no es necesario ningún tipo de pre-calentamiento del horno.

5.5 TABLA INDICATIVA DE LAS TEMPERATURAS Y DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

Estas tablas son indicativas; depende del gusto de cada uno, de la experiencia del usuario y, sobretodo, de la calidad del alimento y de si éste es muy fresco.

TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos	TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos
Pan y galletas			Carnes de matadero		
Pan de molde	190/200	45/60	Estofado de buey (de 1/1,5 kg.)	150/160	180/210
Bocadillos y sandwiches	150/160	20/25	Asado de ternera (de 1/1,5 kg.)	150/160	120/150
Pan blanco	175/210	25/40	Rollo de carne (de 1/1,5 kg.)	180/190	90/120
Galletas	125/140	20/30	Cordero (pierna o espalda)	150/160	60/90
(sablís -2° o -3° guía horno)			Cabrito (pierna o espalda)	150/160	45/60
Tartas y pastelería variada			Cerdo (lomo o pata)	175	45/60
"Focaccie"	175	40/50	Caza		
"Genoise"	160	40/50	Liebre asada	150/160	60/90
Pastel de galleta	160	40/50	Asado de faisán joven	150/160	60/90
Pastel de varias capas	190	25/35	Perdices	150/160	45/60
Pastel de chocolate	175	25/35	Asado de gamuza, gamo, ciervo	150/160	90/120
Tarta de fruta	120/140	50/70	Aves		
Brazos de gitano	190/200	12/18	Pollo o capón	170	90/12
Profiteroles	180	15/20	Pichones asados	150/160	80/100
"Vol au vent"	175	20	Pavo	150	90/120
Galletas de hojaldre	180	20	Oca	160	150/180
Hojaldre	180	20	Pato	175	180/200
Bizcocho	125	20/25	Pescados		
"Souffles"	180/200	20	Pescado en general	200	15/20
Merengues	120/125	30/35	Varios		
			Gulasch (troceado 1/1,5 kg.)	180/190	60/75

6.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.1 ENCIMERA - PLANCHAS ELÉCTRICAS

Se aconseja mantener limpias y secas las planchas de cocción, para eliminar la grasa y las incrustaciones se debe usar el detergente correspondiente.

Para proteger las planchas, si van a estar mucho tiempo sin utilizar, después de la limpieza se aconseja pasar un trapo húmedo, secarlas (si es necesario se pueden poner en marcha) y cubrirlas con una fina capa de aceite de vaselina.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, aclarar con abundante agua y secar con cuidado.
- En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con un estropajo metálico, cepillos o rasquetas de acero común ya que podrían depositar partículas ferrosas que al oxidarse causarían problemas de herrumbre. Se puede usar lana de acero inoxidable siempre que se pase en la dirección del satinado.
- En caso de que el aparato no se utilice durante largos períodos de tiempo, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de vaselina enérgicamente sobre toda la superficie de acero para extender una capa de protección. Ventilar periódicamente los ambientes.

5.2 HORNO

ATENCIÓN

No lavar el aparato externamente con chorros de agua directos o de alta presión, puesto que las posibles infiltraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento regular del aparato y de los sistemas de seguridad. Antes de efectuar las operaciones de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica. Hay que limpiar diariamente el aparato por razones de higiene y para evitar averías durante el funcionamiento.

LIMPIEZA AL FINAL DE LA COCCIÓN Y AL FINAL DEL DÍA

Para limpiar el horno usar un producto desengrasante específico. Cada detergente para el horno contiene cierta cantidad de soda cáustica. Un producto alcalino es indispensable para eliminar las manchas tenaces.

La soda cáustica es nociva para la piel, los ojos y las vías respiratorias. Durante la limpieza del horno por tanto es necesario proteger la piel, sobre todo las manos y los ojos, con guantes y gafas de seguridad.

ATENCIÓN: trabajar en el siguiente orden:

- 1) Dejar enfriar el horno hasta los 60°C, quitar la grasa de la suciedad.
- 2) Limpiar el horno, desde abajo hacia arriba, con el detergente alcalino líquido para horno, con la necesaria cantidad de agua añadida, en las proporciones exactas (mirar en el envase). Se puede usar el producto no diluido solamente en las manchas tenaces. Atención: no usar detergentes corrosivos.
- 3) Enjuagar con agua el horno y los accesorios.
- 4) Poner talco normalmente en la junta de la puerta por lo menos cada 15 días.

5.3 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS

IMPORTANTE: es necesario apagar el aparato y cerrar la llave de paso situada antes de la alimentación del gas al aparato.

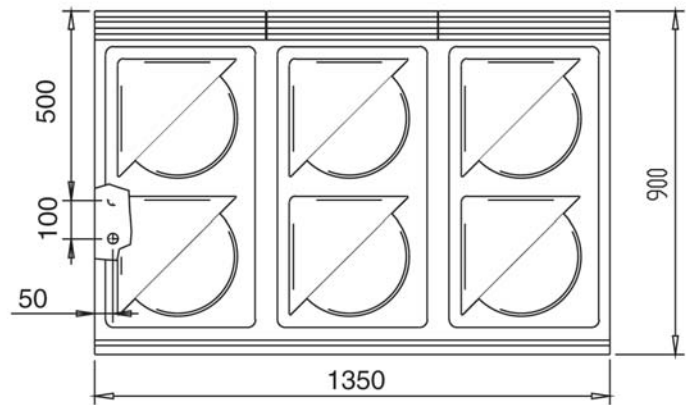
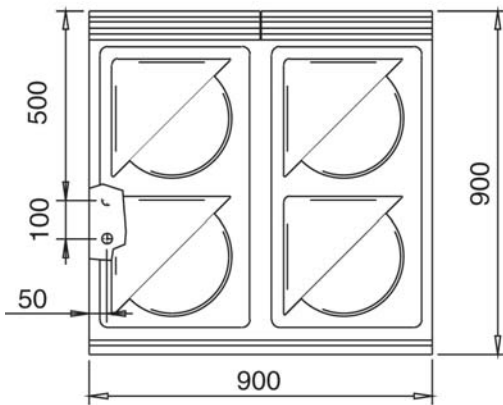
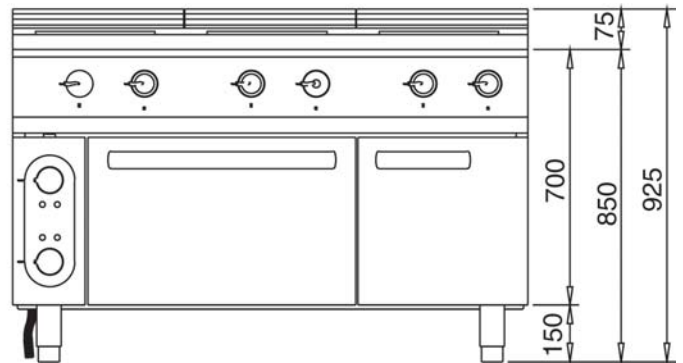
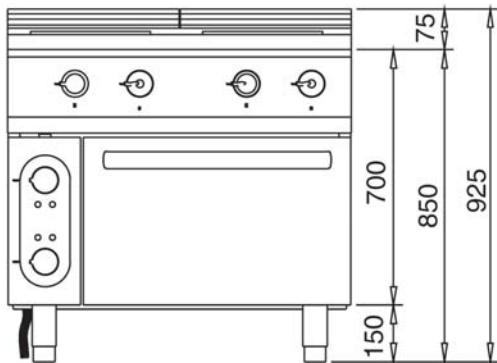
Llamar a un técnico autorizado por el concesionario.

5.4 MEDIDAS EN CASO DE QUE NO SE USE EL HORNO DURANTE MUCHO TIEMPO

Después de haber limpiado bien el horno dentro y fuera:

- abrir los contactos del interruptor omnipolar para la interrupción eléctrica;
- pasar enérgicamente en todas las superficies de acero un paño apenas embebido en aceite de vaselina, extendiendo una capa muy fina de protección;
- airear periódicamente los ambientes
- poner talco en la junta de la puerta del horno.

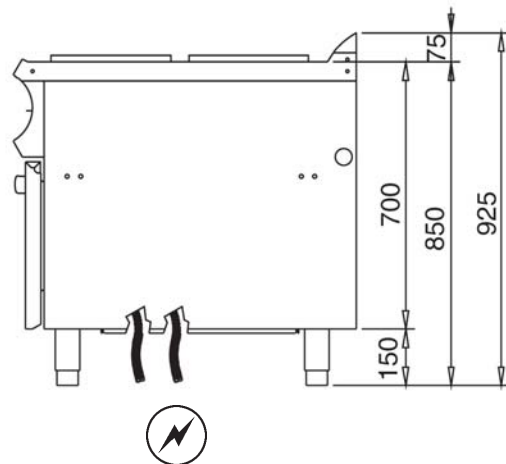
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



Uscita cavo elettrico
 Electric cable output
 Sortie câble électrique
 Elektrischkabel ausgang
 Salida cable eléctrico

Le immagini e i disegni sono puramente indicativi
 Images (or pictures) are indicative only
 Les image sont indicatives a titre d'exemple

Die Schemen (oder die Bilder) sind ganz und gar indikativ
 Los esquemas (o imagines) son simbolicos

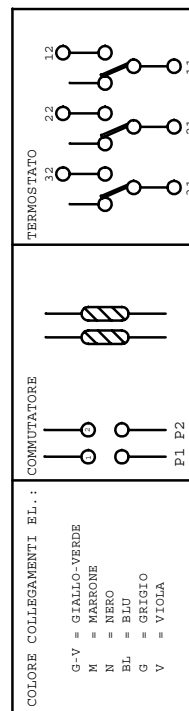
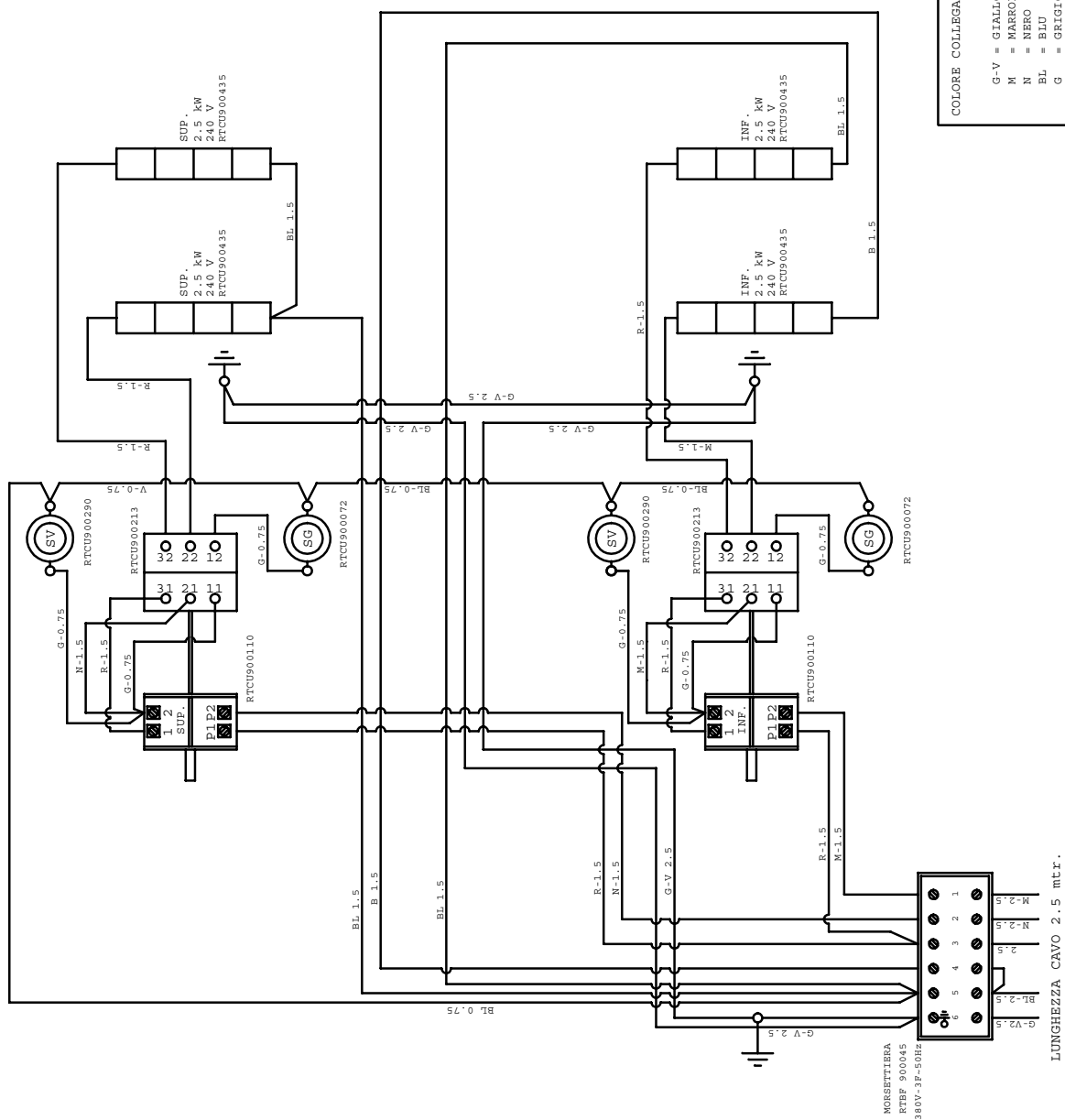


E99/6PQFA3

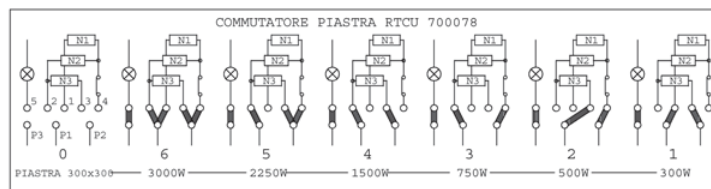
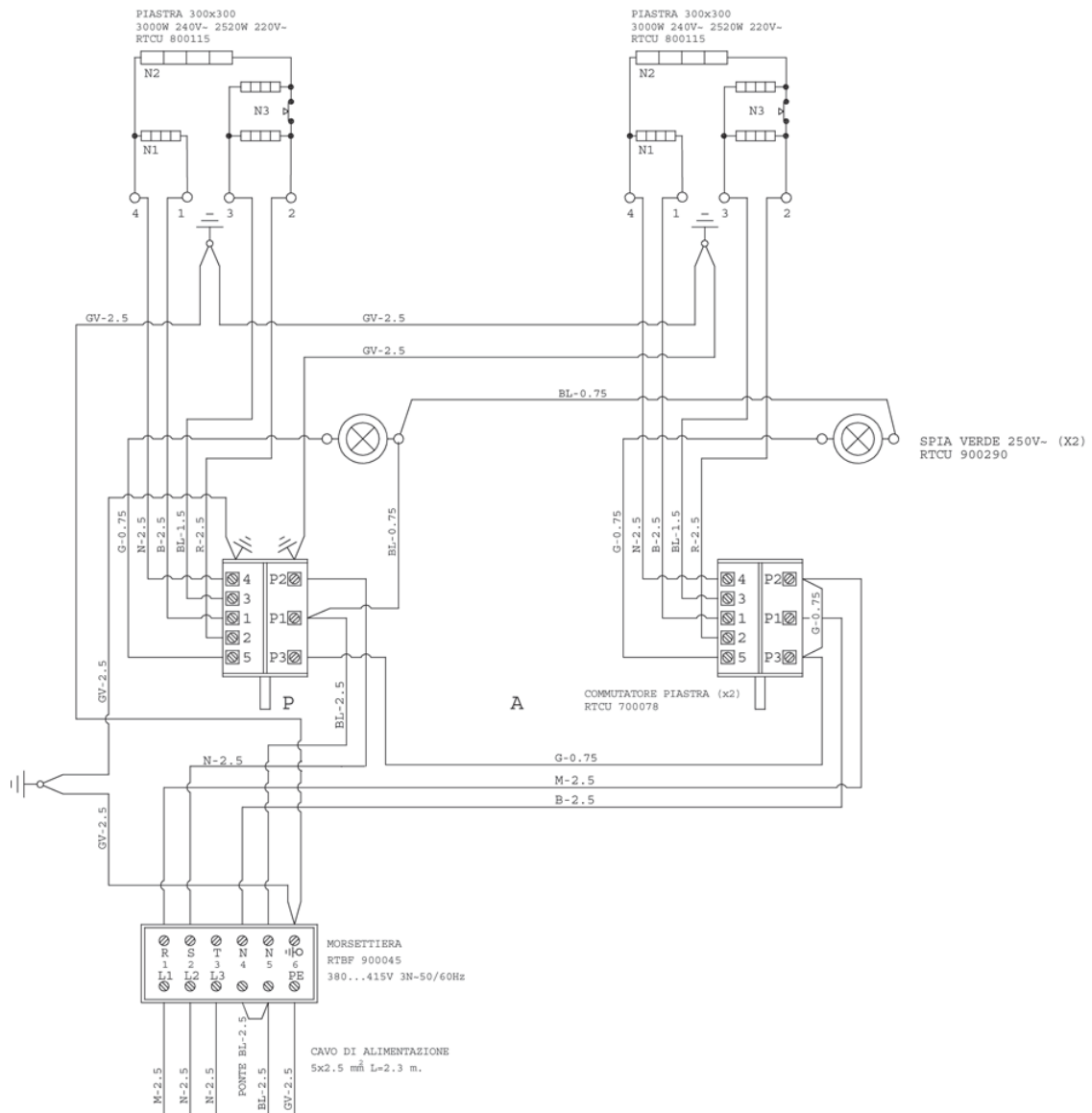


COLORE COLLEGAMENTI EL.: G-V = GIALLO-VERDE M = MARRONE N = NERO BL = BLU G = GRIGIO V = VIOLA R = ROSSO B = BIANCO	COMMUTATORE RTCU 900110	TERMOSTATO RTCU 700085	TERMOSTATO LIMITE RTCU 800152
--	--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

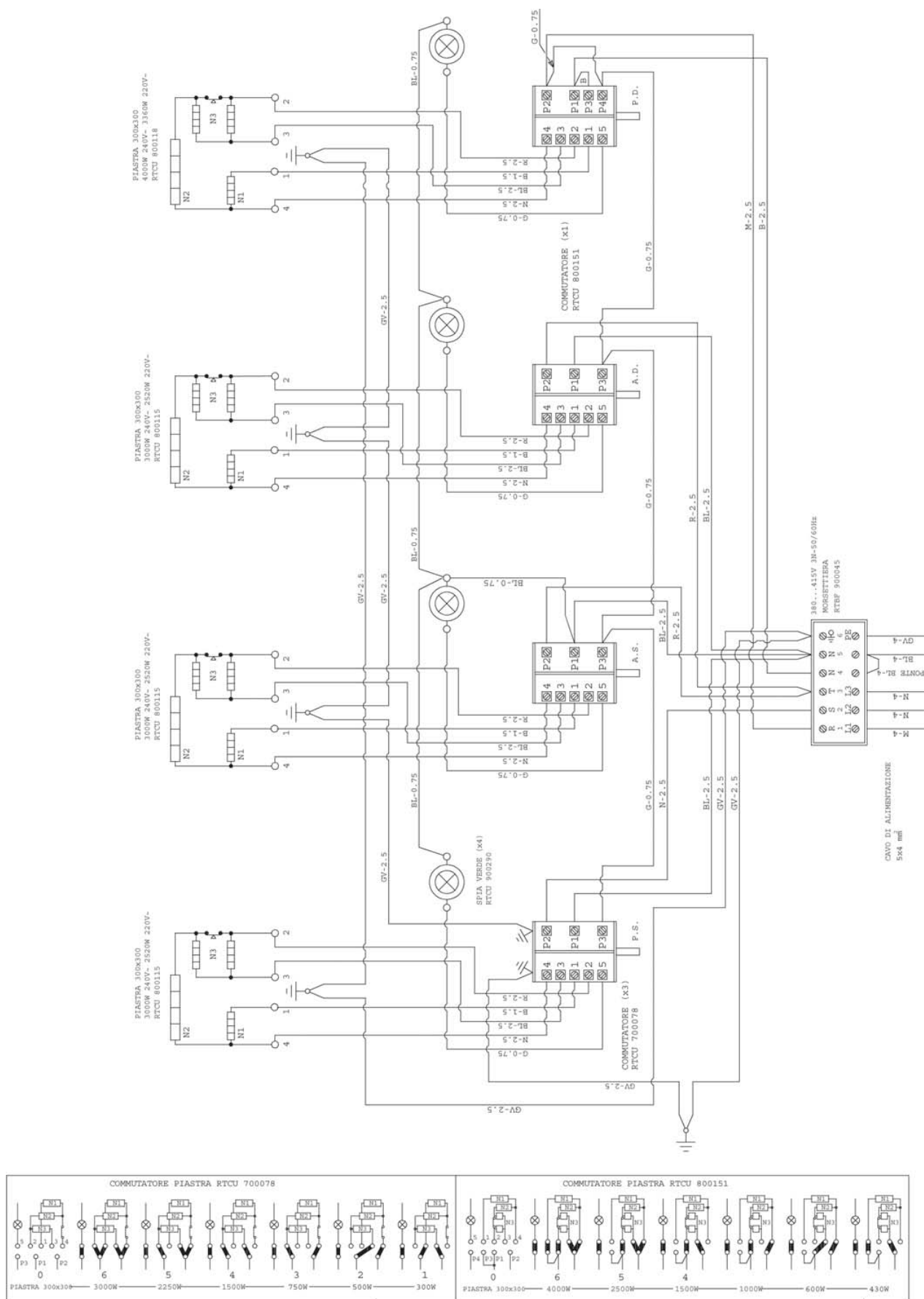
BASE FORNO - OVEN BASE - BASE FOUR - BACKOFEN - BASE HORNO
E99/6PQFM3



PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHFELDER - ENCIMERAS
E99/2PQA1



PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHEFELDER - ENCIMERAS
E99/4PQA2



PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHEFELDER - ENCIMERAS
E99/2PQA1

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODEN° N° CODE Nr. CODEX N° CODIGO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMIJNAL BOARD	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
P1-P2	RTCU800015	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHA ELECTRICA
LV1-LV2	150505	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
CO1-CO2	RTCU700078	COMMUTATORE PIASTRA	HOB SWITCH	COMMUTATER PLAQUE	SCHALTER KOCHPLATTE	CONMUTADOR PLANCHA
CA		CAVO DI ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACCION

PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHEFELDER - ENCIMERAS
E99/4PQA2

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODEN° N° CODE Nr. CODEX N° CODIGO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMIJNAL BOARD	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
P1-P2-P3	RTCU800015	PIASTRA ELETTRICA 3KW	ELECTRIC HOB 3KW	PLAQUE ELECTRIQUE 3KW	KOCHPLATTE 3KW	PLANCHA ELECTRICA 3KW
P4	RTCU800018	PIASTRA ELETTRICA 4KW	ELECTRIC HOB 4KW	PLAQUE ELECTRIQUE 4KW	KOCHPLATTE 4KW	PLANCHA ELECTRICA 4KW
LV1-LV2-LV3-LV4	150505	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
CO1-CO2-CO3	RTCU700078	COMMUTATORE PIASTRA 3KW	HOB SWITCH 3KW	COMMUTATEUR PLAQUE 3KW	SCHALTER KOCHPLATTE 3KW	CONMUTADOR PLANCHA 3KW
CO4	RTCU800151	COMMUTATORE PIASTRA 4KW	HOB SWITCH 4KW	COMMUTATEUR PLAQUE 4KW	SCHALTER KOCHPLATTE 4KW	CONMUTADOR PLANCHA 4KW
CA		CAVO DI ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACCION

**PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHEFELDER - ENCIMERAS
E99/4PQF2**

ABBREVAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMIJNAL BOARD	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
P1-P2-P3	RTCU800015	PIASTRA ELETTRICA 3KW	ELECTRIC HOB 3KW	PLAQUE ELECTRIQUE 3KW	KOCHPLATTE 3KW	PLANCHA ELECTRICA 3KW
P4	RTCU800018	PIASTRA ELETTRICA 4KW	ELECTRIC HOB 4KW	PLAQUE ELECTRIQUE 4KW	KOCHPLATTE 4KW	PLANCHA ELECTRICA 4KW
LV1-LV2-LV3-LV4	150505	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
CO1-CO2-CO3	RTCU700078	COMMUTATORE PIASTRA 3KW	HOB SWITCH 3KW	COMMUTATEUR PLAQUE 3KW	SCHALTER KOCHPLATTE 3KW	CONMUTADOR PLANCHA 3KW
CO4	RTCU800151	COMMUTATORE PIASTRA 4KW	HOB SWITCH 4KW	COMMUTATEUR PLAQUE 4KW	SCHALTER KOCHPLATTE 4KW	CONMUTADOR PLANCHA 4KW
CA		CAVO DI ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACCION

**PIANI DI COTTURA - ELECTRIC COOKTOPS - TABLES DE CUISSON - ELEKTRISCHEKOCHEFELDER - ENCIMERAS
E99/6PQFA3**

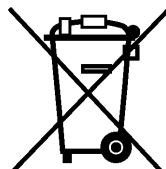
ABBREVAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMIJNAL BOARD	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
P1-P3-P4-P5	RTCU800015	PIASTRA ELETTRICA 3KW	ELECTRIC HOB 3KW	PLAQUE ELECTRIQUE 3KW	KOCHPLATTE 3KW	PLANCHA ELECTRICA 3KW
P2-P6	RTCU800018	PIASTRA ELETTRICA 4KW	ELECTRIC HOB 4KW	PLAQUE ELECTRIQUE 4KW	KOCHPLATTE 4KW	PLANCHA ELECTRICA 4KW
LV1-LV2-LV3 LV4-LV5-LV6	150505	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
CO1-CO3-CO4-CO5	RTCU700078	COMMUTATORE PIASTRA 3KW	HOB SWITCH 3KW	COMMUTATEUR PLAQUE 3KW	SCHALTER KOCHPLATTE 3KW	CONMUTADOR PLANCHA 3KW
CO2-CO6	RTCU800151	COMMUTATORE PIASTRA 4KW	HOB SWITCH 4KW	COMMUTATEUR PLAQUE 4KW	SCHALTER KOCHPLATTE 4KW	CONMUTADOR PLANCHA 3KW
CA		CAVO DI ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACCION

**BASE FORNO - OVEN BASE - BASE FOUR - BACKOFEN - BASE HORNO
E99/4PQF2 - E99/6PQFA3**

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVO D'ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACION
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO	RTCU 900110	COMMUTATORE	SWITCH	COMMUTEUR	HAUPTSCHALTER	CONMUTADOR
T	RTCU 700085	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
TL	RTCU 800152	TERMOSTATO LIMITE	LIMIT THERMOSTAT	THERMOSTAT LIMITE	THERMOSTAT LIMIT	TERMOSTATO LIMITE
LV	160505	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
LG	160506	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA ANARANJADO
R1	162661	RESISTENZA INFERIORE	LOWER HEATING ELEMENT	RESISTANCE INFERIEURE	UNTERER ROHRHEIZKOERPER	RESITENCIA INFERIOR
R2	161622	RESISTENZA SUPERIORE	UPPER HEATING ELEMENT	RESISTANCE SUPERIEURE	OBERER ROHRHEIZKOERPER	RESITENCIA SUPERIOR

**BASE FORNO - OVEN BASE - BASE FOUR - BACKOFEN - BASE HORNO
E99/6PQFM3**

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA	RTCU900423	CAVO D'ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMENTATION	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIMENTACION
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO	RTCU 900110	COMMUTATORE	SWITCH	COMMUTEUR	HAUPTSCHALTER	CONMUTADOR
T	RTCU 900213	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
TL		TERMOSTATO LIMITE	LIMIT THERMOSTAT	THERMOSTAT LIMITE	THERMOSTAT LIMIT	TERMOSTATO LIMITE
LV	166465	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
LG	166466	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA ANARANJADO
R1	RTCU900435	RESISTENZA INFERIORE	LOWER HEATING ELEMENT	RESISTANCE INFERIEURE	UNTERER ROHRHEIZKOERPER	RESITENCIA INFERIOR
R2	RTCU900435	RESISTENZA SUPERIORE	UPPER HEATING ELEMENT	RESISTANCE SUPERIEURE	OBERER ROHRHEIZKOERPER	RESITENCIA SUPERIOR

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.