



SERIE 550 / 700 / 900

IT	Fry-Top elettrico	Pag. 2
DE	Brat-und Grillplatten elektrischbeheizt	Pag. 9
GB	Fry-tops electric heated	Pag. 16
FR	Grillades électriques	Pag. 22
NL	Elektrische Fry-Top	Pag. 29
DK	El-opvarmet grillplade	Pag. 36

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.
INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE
NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.
INSTALLATION - VEDLIGEHOJDELSE - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730072

INDICE

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	pag. 4
1.1 Identificazione modelli	pag. 4
1.2 Dati tecnici	pag. 4
2- AVVERTENZE GENERALI	pag. 4
2.1 Installazione	pag. 4
2.2 Posizionamento	pag. 4
2.3 Montaggio	pag. 4
2.4 Montaggio "top" su base	pag. 4
2.5 Unione in linea delle apparecchiature	pag. 4
2.6 Montaggio apparecchiature a "ponte"	pag. 4
2.7 Collegamenti elettrici	pag. 4
2.8 Collegamenti di terra ed equipotenziali	pag. 4
3 - MESSA IN FUNZIONE	pag. 4
3.1 Verifica di funzionamento	pag. 4
4 - ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI	pag. 4
4.1 Piastra di cottura	pag. 4
4.2 Forno	pag. 5
5 - SOSTITUZIONE DI PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 5
5.1 Resistenze elettriche piastra cottura	pag. 5
5.2 Interruttore - termostato lavoro piastra di cottura	pag. 5
5.3 Lampade segnalazione piastra di cottura	pag. 5
5.4 Riarmo e sostituzione termostato sicurezza piastra di cottura	pag. 5
5.5 Interruttore e termostato lavoro del forno	pag. 5
5.6 Riarmo e sostituzione termostato di sicurezza del forno	pag. 5
5.7 Regolatore di energia e lampade segnalazione del forno	pag. 6
5.8 Resistenze forno	pag. 6
6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	pag. 6
6.1 Avvertenze	pag. 6
6.2 Utilizzazione piastra di cottura	pag. 6
6.3 Utilizzazione forno	pag. 6
6.4 Disinserimento in caso di guasto	pag. 7
6.5 Smontaggio piastra di cottura	pag. 7
7 - PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 7
8 - ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 8
9 - APPENDICE	pag. 42

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 Identificazione modelli

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Dati tecnici

I dati tecnici delle apparecchiature sono riportati nelle **Tabella T1**.

2- AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. L'installazione dev'essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore ed in conformità alle norme di sicurezza in vigore da personale professionalmente qualificato. **Il mancato rispetto di tali obblighi causa la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.** NOTA-Le apparecchiature sono conformi alle prescrizioni della Norma CEI 61-50

2.1 Installazione

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.

2.2 Posizionamento

L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto una cappa d'aspirazione, atta a permettere una buona rigenerazione d'aria. L'apparecchiatura dev'essere installata in locali sufficientemente aerati. La distanza dell'apparecchiatura da pareti circostanti dev'essere almeno di 10 cm, questa distanza può essere ridotta in presenza di pareti incombustibili o protette da isolante termico. Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma. L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

2.3 Montaggio

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva. Eventuali residui di collante devono essere rimossi con idoneo solvente. Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili. L'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente dev'essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange. Fig. 5

2.4 Montaggio del top su base neutra fig. 3

Per eseguire il montaggio del "top" con la relativa base neutra occorre rimuovere il pannello comandi e lo schienale del top. Posizionare il top sulla relativa base. Fissare le due apparecchiature tramite le 4 viti **V** come indicato in fig.3. Rimontare il pannello comandi e lo schienale del top

2.5 Unione in linea delle apparecchiature Fig. 2. Procedere come segue:

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

2.6 Montaggio apparecchiature top a ponte Fig. 4

Fissare le due traverse di sostegno **T** utilizzando gli appositi fori previsti sui fianchi delle apparecchiature contigue di sostegno. Livellare accuratamente le due apparecchiature di sostegno. Posizionare il top sulle traverse e rimuovere, dallo stesso, il


pannello comandi e lo schienale - Fissare il top alle traverse con le 4 viti **V** come indicato in figura 3. Eseguire il fissaggio con le apparecchiature affiancate come indicato in fig.2. Rimontare lo schienale, il pannello comandi del top.


2.7 Collegamenti elettrici

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica dev'essere eseguito secondo le norme vigenti. Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione. Il cavo d'alimentazione dev'essere di tipo flessibile, con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e deve essere protetto con tubo metallico o in plastica rigida. Il cavo dev'essere connesso alla morsettiera come indicato nello schema elettrico e poi bloccato con l'apposito pressacavo. A monte dell'apparecchiatura e nelle sue immediate vicinanze, dev'essere installato un interruttore onnipolare di protezione i cui contatti devono aprirsi ad una distanza di almeno 3 mm. Questo interruttore dev'essere installato nell'impianto permanente del fabbricato e dev'essere di portata adeguata, vedere tabella allegata. Questo interruttore deve garantire la protezione contro contatti diretti ed indiretti delle parti sotto tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme. (Massima corrente di dispersione ammessa 1 mA/kW).

2.8 Collegamenti di terra ed equipotenziali

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

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

l'apposita vite contrassegnata con il simbolo .

3- MESSA IN FUNZIONE

3.1 Verifica di funzionamento

Prima di mettere in funzione l'apparecchio inserire l'interruttore generale d'alimentazione posto a monte dello stesso. Seguire le istruzioni per l'uso previste nello specifico paragrafo. Spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni. Controllare il funzionamento dei sistemi d'aerazione del locale - Accertare la corrispondenza dei dati di targa con quelli della rete di distribuzione elettrica

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna

4- ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

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

4.1 Piastra di cottura

4.1.1 La piastra di cottura non si riscalda. Possibili cause:

Mancanza d'alimentazione elettrica. Interruttore generale (in asse con termostato di lavoro) difettoso. Termostato di lavoro (in asse con interruttore generale) difettoso. Intervento del termostato di sicurezza: si accende la spia verde ma non la gialla. Mancanza di continuità elettrica dovuta a difetto di cablaggio

4.1.2 La piastra di cottura si riscalda in modo non uniforme.

Possibili cause

Una o più resistenze difettose. Mancanza di una fase di alimentazione. Mancanza di continuità elettrica dovuta a difetto di cablaggio.

4.1.3 Difficoltà di regolazione della temperatura. Possibili cause:

Termostato di lavoro difettoso

4.2 Forno

Il riscaldamento della camera di cottura non si attiva. Possibili cause:

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

4.2.1 Riscaldamento insufficiente. Possibili cause:

Una o più resistenze difettose - difetto nel commutatore.

Mancanza di una fase d'alimentazione.

4.2.2 Difficoltà di regolazione della temperatura. Possibili cause:

Difetto del termostato di regolazione.

5 - SOSTITUZIONE DI PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

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

Prima di procedere a riparazioni e/o manutenzioni occorre togliere l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura disinserendo l'interruttore generale posto a monte della stessa. I componenti sigillati non devono essere manomessi

5.1 Resistenze elettriche della piastra di cottura

Estrarre il cassetto, smontare il pannello comandi della piastra di cottura

Scollegare il cablaggio elettrico dalla resistenza interessata. Svitare la vite di fissaggio della piastra alla base. Sollevare la piastra di cottura ponendo attenzione ai capillari dei termostati che sono inseriti nella stessa. Estrarre i bulbi dei termostati dalla loro sede e quindi rimuovere la piastra di cottura - Svitare le viti che fissano le squadrette di supporto resistenze al piano. Estrarre la resistenza interessata e sostituirla fissandola con le squadrette rimosse in precedenza. Posizionare la piastra di cottura sull'apparecchio tenendola sollevata di quanto basta per reinserire i bulbi dei termostati nelle loro sedi. Rimettere in sede la piastra di cottura ponendo la massima attenzione a non danneggiare i capillari dei termostati e ad evitare che questi transitino nella camera delle resistenze. Avvitare la vite di fissaggio della piastra di cottura alla base. Ristabilire il collegamento elettrico e rimontare il cruscotto comandi, reinserire il cassetto.

5.2 Interruttore e termostato della piastra di cottura

Estrarre il cassetto e smontare il pannello comandi della piastra di cottura - Sfilare le manopole interessate. Scollegare il cablaggio elettrico del componente interessato. In caso di sostituzione del termostato occorre:

Svitare la vite di fissaggio della piastra alla base - Sollevare la piastra di cottura ponendo attenzione ai capillari dei termostati che sono inseriti nella stessa - Estrarre il bulbo del termostato - Svitare le viti che fissano l'assieme interruttore termostato al pannello comandi. L'interruttore ed il termostato sono montati in asse previa interposizione di una apposita flangetta di

collegamento, agire su questa per liberare i due componenti - Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

In caso di sostituzione del termostato:

Posizionare la piastra di cottura sull'apparecchio tenendola sollevata di quanto basta per reinserire i bulbi dei termostati nelle loro sedi. Rimettere in sede la piastra di cottura ponendo la massima attenzione a non danneggiare i capillari dei termostati e ad evitare che questi transitino nella camera delle resistenze. Avvitare la vite di fissaggio della piastra di cottura alla base.

5.3 Lampada di segnalazione della piastra di cottura

Smontare il pannello comandi della piastra di cottura. Scollegare il cablaggio elettrico della lampada interessata. Estrarre la lampada e sostituirla, procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso.

5.4 Termostato di sicurezza della piastra di cottura

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

Estrarre il cassetto e smontare il pannello comandi della piastra di cottura. Premere il pulsante rosso del termostato stesso. Verificare la richiusura del circuito elettrico.

Per la sostituzione del componente procedere come segue:

Estrarre il cassetto e smontare il pannello comandi della piastra. Scollegare il cablaggio elettrico del componente interessato. Svitare la vite di fissaggio della piastra alla base. Sollevare la piastra di cottura ponendo attenzione ai capillari dei termostati che sono inseriti nella stessa. Estrarre il bulbo del termostato dalla sede. Svitare le viti di fissaggio del termostato alla traversa di sostegno. Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso. Inserire il bulbo del termostato nella piastra di cottura. Rimettere in sede la piastra di cottura ponendo la massima attenzione a non danneggiare i capillari dei termostati e ad evitare che questi transitino nella camera delle resistenze. Avvitare la vite di fissaggio della piastra di cottura alla base.

5.5 Interruttore e Termostato di lavoro del forno

Smontare il pannello comandi verticale del forno. Per la sostituzione del termostato svitare il fissaggio del bulbo posto sul cielo della camera di cottura, estrarre il capillare ed il bulbo dalla camera di cottura sfilandolo dal fianco esterno della camera stessa. Scollegare il cablaggio dal componente. Estrarre la manopola e svitare le viti che fissano l'assieme interruttore termostato al pannello comandi. L'interruttore ed il termostato sono montati in asse previa interposizione di una apposita flangetta di collegamento, agire su questa per liberare i due componenti. Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.6 Termostato di sicurezza del forno

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

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

Per la sostituzione del componente procedere come segue:

Smontare il pannello comandi verticale del forno. Svitare il fissaggio del bulbo posto sul cielo della camera di cottura - Estrarre il capillare ed il bulbo dalla camera di cottura sfilandolo

dal fianco esterno della camera stessa. Scollegare il cablaggio dal componente. Svitare le viti di fissaggio del termostato al supporto. Sostituire il componente e rimontare agendo in ordine inverso.

5.7 Commutatore, lampade di segnalazione del forno

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

5.8 Resistenze elettriche del forno.

Per la sostituzione delle resistenze del cielo e suola anteriori si può agire nel seguente modo:

Smontare il pannello comandi verticale del forno ed estrarre, se necessario, la suola del forno. Agendo nella zona retrostante il pannello stesso: scollegare le connessioni elettriche della resistenza interessata. Dall'interno camera di cottura svitare le viti di fissaggio delle resistenze stessa e la relativa squadretta di sostegno. Estrarre e sostituire il componente.

Per la sostituzione delle altre resistenze agire come segue:

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

6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

6.1 Avvertenze

Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo per la cottura di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso industriale e dev'essere utilizzata da personale addestrato. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione d'alimentazione (se prevista) dev'essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. In caso di guasto disinserire l'interruttore generale d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati

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

6.2 Utilizzazione della piastra di cottura Fig. 1

Dispositivi di sicurezza

La piastra di cottura è dotata di un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovratemperature della piastra di cottura questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze. La lampada di segnalazione gialla si spegne mentre quella verde resta accesa. In questo caso occorre disinserire l'apparecchiatura portando le manopole **M** in pos.0, togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato. La piastra di

cottura nelle apparecchiature di dimensione 1/2 modulo è dotata di una manopola (**M** fig.1) di comando e regolazione della temperatura di cottura; l'apparecchiatura da 1 modulo è invece dotata di 2 manopole ognuna delle quali regola la temperatura su metà piastra di cottura. Sono inoltre previste 2 lampade di segnalazione per ogni manopola di comando: Lampada di segnalazione verde di "corrente inserita" - Lampada di segnalazione gialla di riscaldamento inserito

Utilizzazione della piastra di cottura cromata

Per la movimentazione del cibo usare esclusivamente spatole in acciaio inossidabile con bordi arrotondati - Per la pulizia non utilizzare attrezzi che possano danneggiare lo strato di cromo: Usare il raschietto con bordi arrotondati assicurandosi che la lama sia, per tutta la sua lunghezza, a contatto con la piastra; evitare bruschi movimenti. Usare gli attrezzi con assoluta cautela - L'uso di aceto e/o limone durante la cottura può determinare, a volte, la modifica dell'aspetto superficiale della piastra, questo non compromette il funzionamento.

Attenzione l'uso del raschietto a spigolo o di utensili appuntiti può causare la rigatura della piastra che compromette irrimediabilmente la pulibilità e la funzionalità della stessa.

La manopola di comando M porta le seguenti indicazioni

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

Inserzione riscaldamento della piastra di cottura. Fig. 1

Ruotare le manopole **M** e portarle nella posizione relativa alla temperatura di cottura desiderata si inserisce così l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti, contemporaneamente s'accendono le lampade di segnalazione verdi e gialle poste sul pannello comandi. Al raggiungimento della temperatura scelta la lampada di segnalazione gialla si spegnerà.

Disinserzione del riscaldamento della piastra di cottura

Ruotare le manopole **M** in posizione **0** viene così disinserita l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti

6.3 Utilizzazione del forno elettrico Fig. 1

Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovratemperature nella camera di cottura questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze del forno. La lampada di segnalazione gialla si spegne mentre quella verde resta accesa. In questo caso occorre disinserire l'apparecchiatura portando le manopole **MT** e **ME** in pos.0, togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato. Il forno è dotato di 2 manopole di comando e di 2 lampade di segnalazione: Fig.1 Manopola dell'interruttore generale/termostato **MT** per regolare la temperatura di cottura - Manopola del commutatore **ME** per regolare il funzionamento delle resistenze del cielo, della camera di cottura o entrambe contemporaneamente - Lampada di segnalazione verde di "corrente inserita". Lampada di segnalazione gialla di riscaldamento inserito.

La manopola del termostato MT porta le seguenti indicazioni

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

La manopola del commutatore ME porta le seguenti indicazioni:

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

Inserzione riscaldamento del forno elettrico:**1° PRERISCALDAMENTO**

Ruotare la manopola del commutatore **ME** Fig. 1 in pos. **3** , ruotare poi la manopola **MT** nella posizione riferita alla temperatura desiderata, si accendono le lampade di segnalazione verde e gialla.. Si inseriscono così le resistenze cielo e suola con la massima potenza fino al raggiungimento della temperatura scelta, segnalato dallo spegnimento della lampada gialla..

2° COTTURA A TEMPERATURE VARIE

Ruotare la manopola del commutatore **ME** nella posizione ritenuta più adatta, pos.1 – 2 o 3. Ruotare la manopola del termostato portandola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata, si accendono le lampade spia verde (corrente inserita) e gialla (resistenze alimentate). Al raggiungimento della temperatura scelta si spegnerà la lampada gialla.

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

Disinserzione riscaldamento del forno

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

6.4 Disinserimento in caso di guasto

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura portando tutte le manopole **M - MT - ME** Fig. 1 in posizione **0**. Disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica con personale addestrato ed autorizzato dal costruttore.

6.5 Smontaggio della piastra di cottura

La piastra di cottura è fissata al top dell' apparecchio. Per poterla smontare, in caso di necessità, occorre operare come segue:

Estrarre le manopole. Smontare il cruscotto comandi, operazione che rende accessibile il fissaggio della piastra. Svitare la vite che fissa la piastra alla base di supporto. Sollevare, con cautela, il lato anteriore della piastra dello spazio minimo necessario per poter estrarre i bulbi dei termostati che sono inseriti nella piastra stessa. Estrarre i bulbi dei termostati dalla loro sede. Solo dopo questa operazione potrà essere sollevata completamente la piastra, comportamenti diversi da quelli sopradescritti possono danneggiare irreparabilmente i capillari ed i bulbi dei termostati di lavoro e sicurezza. Rimontare la piastra agendo nell' ordine inverso ponendo però la massima attenzione al corretto posizionamento dei bulbi e dei capillari dei termostati, questi non devono assolutamente transitare nella camera resistenze

7 - PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Le superfici in acciaio inossidabile devono essere pulite giornalmente con acqua e detersivi non abrasivi adatti allo scopo, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Giornalmente occorre liberare il cassetto raccogliugli del contenuto e lavarlo accuratamente. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile dev'essere assolutamente evitato l'uso di detersivi contenenti sostanze abrasive, così come è proibito l'uso di spazzole, paglietta, raschietti d'acciaio comune in quanto questi depositano sulla superficie inossidabile dei residui ferrosi che innescano la formazione di "ruggine". Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua. Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile. Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura.

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

Disinserire l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

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

Arieggiare periodicamente i locali.

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

E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

7.1 Pulizia della camera di cottura del forno

E' consigliabile eseguire questa pulizia giornalmente, quest'abitudine eviterà manutenzioni molto più laboriose.

Utilizzare un prodotto detergente adatto allo scopo ed attenersi ai consigli del fornitore.

Portare la camera del forno ad una temperatura di circa 70 - 80 °C.

Spruzzare uniformemente tutte le superfici interne della camera di cottura, reggigriglie ecc.

Con la porta del forno chiusa lasciare trascorrere il tempo necessario al prodotto d'agire in modo adeguato (20 - 30 minuti). Aprire la porta del forno facendo attenzione alla possibile presenza di vapori che possono essere dannosi al contatto con la pelle o gli occhi.

Estrarre la suola forno e smontare i reggigriglia per lavarli a parte.

Pulire e risciacquare la camera con l' uso d'una spugna imbevuta d'acqua e detersivo o acqua tiepida e poi asciugare accuratamente.

Rimontare i particolari (reggigriglie) smontati e inserire per qualche minuto il riscaldamento per asciugare completamente la camera.

8- ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

Piastra di cottura

Resistenze elettriche da 1800 W - 230V per serie 900

Resistenze elettriche da 1250 W - 230V per serie 700

Resistenze elettriche da 1200 W - 230V per serie 550

Interruttore generale quadripolare

Termostato tripolare di lavoro

Termostato tripolare di sicurezza

Lampade segnalazione verdi e gialle

Manopole comando

Forno

Interruttore generale quadripolare

Termostato tripolare di lavoro

Termostato tripolare di sicurezza.

Commutatore

Resistenze forno 1500W - 230V

Lampade segnalazione verdi e gialle

Manopole termostato e commutatore

INHALTSVERZEICHNIS

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 11
1.1 Identifizierung der Modelle	Seite 11
1.2 Technische Daten	Seite 11
2- ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 11
2.1 Installation - Aufstellung	Seite 11
2.2 Positionieren	Seite 11
2.3 Montage	Seite 11
2.4 Montage des Oberteils auf Unterbau	Seite 11
2.5 Zur Aneinanderstellung der Geräte	Seite 11
2.6 Montage des Oberteils in Brückeninstallation	Seite 11
2.7 Elektroanschlüsse	Seite 11
2.8 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse	Seite 11
3- INBETRIEBNAHME	Seite 11
3.1 Funktionskontrolle, Betriebskontrolle	Seite 11
4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite 11
4.1 Bratplatte	Seite 12
4.2 Backofen	Seite 12
5- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE	Seite 12
5.1 Elektroheizkörper der Bratplatte	Seite 12
5.2 Schalter- Arbeitsthermostat der Bratplatte	Seite 12
5.3 Kontrolleuchte Bratplatte	Seite 12
5.4 Wiederingangsetzung und Austausch des Sicherheitsthermostats der Bratplatte	Seite 12
5.5 Schalter und Arbeitsthermostat Backofens	Seite 12
5.6 Wiederingangsetzung und Austausch des Sicherheitsthermostats Backofens	Seite 13
5.7 Stromregler und Kontrolleuchten Backofens	Seite 13
5.8 Heizkörper Backofens	Seite 13
6- BEDIENUNGSANWEISUNGEN	Seite 13
6.1 Hinweise	Seite 13
6.2 Gebrauch der Bratplatte	Seite 13
6.3 Gebrauch des Backofens	Seite 14
6.4 Ausschaltung bei Schaden	Seite 14
6.5 Bratplatte demontieren	Seite 14
7- REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 14
7.1 Reinigung der Backofenmuffel	Seite 15
8- LISTE DER VERSCHLEIßTEILE	Seite 15
9- ANHANG	Seite 42

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 Identifizierung der Modelle

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm ²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Technische Daten

Für technische Daten über Geräte siehe beiliegende Tabelle T1

2- ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten. Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren. Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

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

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

2.1 Aufstellung - Installation

Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, versichern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifizierte Fachleute wenden. Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.

2.2 Positionieren

Das Gerät ist in jener Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen. Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen. Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren wärmeisolierten Wänden reduziert werden. Die Geräte können gesondert oder zusammengesetzt mit anderen Geräten unseres Sortiments installiert werden. Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

2.3 Montage

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

Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten. Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren Füße betätigen - 40 cm breite Geräte, die einzeln installiert werden, müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter Füße befestigt werden. Siehe Abb. 5

2.4 Montage des Oberteils auf Unterbau Abb. 3

Zur Durchführung der Montage des Oberteils auf den entsprechenden Unterbau (Schrank): - Schaltfeld und Oberteilrückwand abnehmen. Oberteil auf einschlägigen Unterbau montieren. Beide Geräte durch die 4 Schrauben **V**, siehe Abb. 3, befestigen. Schaltfeld und Rückwand des Oberteils wieder montieren.

2.5 Zur Aneinanderstellung der Geräte (Abb.2)

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

2.6 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Abb. 4

Beide Stützträger **T** durch die vorgesehenen Seitenbohrungen der Neben-Geräte befestigen. Die Seitengeräte, die zur Stütze

dienen, auf die gleiche Höhe ausrichten - Oberteil auf Träger montieren und Knebel, Schaltfeld und Rückwand abnehmen.


Oberteil durch die 4 **V**-Schrauben an den Trägern befestigen, Abbild 3. Das Gerät mit den Seitengeräte fixieren, wie Abb. 2. Rückwand, Schaltfeld und Knebel wieder montieren.


2.7 Elektroanschlüsse

Der Anschluß an dem Elektroversorgungsnetz ist nach den geltenden Normen auszuführen - Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von $\pm 10\%$) vorgesehen - Das Versorgungskabel muß flexibel und aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen sein, die mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen; das Kabel muß auch mit einem Schutzmantel aus Metall oder aus steifem Kunststoffmaterial geschützt werden. Es ist mit an dem geeigneten Eingangsklemmbrett (siehe Elektroschema) anzuschließen, und danach durch die geeignete Klemme festzumachen. Es müssen geeignete automatische Schutzschalter, mit einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Diese Schalter müssen in der ständigen Gebäudesanlage in der angemessenen Leistung (siehe beiliegende Tabelle) installiert werden. Sie müssen eine ausreichende Sicherheit, gemäß den entsprechenden Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1mA/Kw).

2.8 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse

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

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

Elektro-Geräte an die Klemme mit Symbol  anzuschließen (Potentialausgleichssystem).

3 INBETRIEBNAHME

3.1 Funktionskontrolle, Betriebskontrolle

Vor der Inbetriebnahme den Versorgungshauptschalter außerhalb des Gerätes entsprechend den Gebrauchsanweisungen anschließen - Die in dem spezifischen Absatz vorgesehenen Gebrauchsanweisungen befolgen - Dem Benutzer die Gerätes Arbeitsweise mit der Hilfe der Gebrauchsanweisungen erklären - Den Betrieb der Raumbelüftungsvorrichtungen überprüfen - Sich vergewissern, daß die Schildangaben denjenigen des Elektroverteilungsnetzes entsprechen.

ANMERKUNG: Während des Betriebs auf den wärmen Zonen der Außenflächen aufmerken.

4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

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

4.1 Bratplatte

4.1.1 Die Bratplatte wärmt sich nicht. Mögliche Ursachen:

Stromausfall. Defekter Hauptschalter (parallel zu dem Arbeitsthermostat montiert). Defekter Arbeitsthermostat (parallel zu dem Hauptschalter). Einschaltung des Sicherheitsthermostats: die grüne Kontrolleuchte geht an, aber nicht die gelbe. Stromdurchgangsausfall wegen Störung in der Verkabelung.

4.1.2 Die Bratplatte wärmt sich auf eine ungleichförmige Weise.

Mögliche Ursachen: ein oder mehrere Heizkörper sind defekt. Ausfall einer Versorgungsphase. Stromdurchgangsausfall wegen Störung in der Verkabelung

4.1.3 Schwierigkeit in der Temperatureinstellung: Mögliche Ursachen:

Defekter Arbeitsthermostat.

4.2 Backofen

Die Kochmuffelheizung setzt sich nicht in Betrieb. Mögliche Ursachen:

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

4.2.1 Ungenügende Heizung. Mögliche Ursachen:

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

4.2.2 Schwierigkeit in der Temperatureinstellung. Mögliche Ursachen:

Defekter Einstellthermostat.

5 ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE

Diese Eingriffe dürfen nur von qualifizierten, genehmigten Fachleuten ausgeführt werden. Vor Ausführung von Reparaturen und/oder Wartungen ist die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters einzustellen. Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden.

5.1 Elektro-Heizkörper der Bratplatte

Schublade herausziehen und Schaltfeld der Bratplatte demontieren. Die Verkabelung des betreffenden Heizkörpers abschalten. Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis losschrauben - Bratplatte heben, indem man auf die Thermostatskapillare, die in derselben angebracht sind, achtgibt. Die Thermostatsfühler aus ihrem Sitz herausnehmen und also die Bratplatte entfernen. Die Schrauben, die die Stützwinkel der Heizkörper an der Fläche befestigen, losschrauben. Den betreffenden Heizkörper herausziehen, ihn austauschen und danach mit den Stützwinkeln, die vorher demontiert worden sind, befestigen - Die Bratplatte auf dem Gerät wieder liegen, aber sie gehoben halten, um die Thermostatsfühler in ihren Sitz wieder einzuführen. Die Bratplatte wieder legen, indem man darauf achtgibt, daß die Thermostatsfühler nicht beschädigt werden und vermeidet, daß sie sich im Heizkörperfach nicht bewegen. Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis wieder einschrauben - Elektroanschluß wiederherstellen, Schaltfeld wieder anbringen und Schublade wieder einführen

5.2 Schalter und Thermostat der Bratplatte

Schublade herausziehen und Schaltfeld der Bratplatte abnehmen - Die betreffenden Knebel abziehen. Die Elektroverkabelung des betreffenden Bauteils abschalten. Zum Austausch des Thermostats vornehmen wie folgt: Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis losschrauben - Die Bratplatte heben, indem man auf die Thermostatsfühler, die in derselben angebracht sind, achtgibt - den Thermostatsfühler herausziehen - die Schrauben, die Schalter-Thermostat an dem Schaltfeld befestigen, losschrauben - Schalter und Thermostat sind mittels eines dazu bestimmten Verbindungsflansches parallel montiert,; auf diesen Flansch wirken, um die zwei Bauteile zu lösen - Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

Zum Austausch des Thermostats:

Bratplatte auf Gerät wieder legen, aber sie gleichzeitig so viel gehoben halten, um die Thermostatsfühler in ihre Sitze wieder einfügen - Bratplatte in ihren Sitz wieder legen, indem man darauf achtgibt, daß die Thermostatskapillare nicht beschädigt werden und vermeidet, daß sie sich im Heizkörperfach nicht bewegen - Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis verschrauben.

5.3 Kontrolleuchte der Bratplatte

Schaltfeld der Bratplatte abnehmen - Elektroverkabelung der betreffenden Kontrolleuchte abschalten. Kontrolleuchte herausziehen und austauschen; zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

5.4 Sicherheitsthermostat der Bratplatte

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

Schale/Schublade herausziehen und Schaltfeld der Bratplatte abnehmen. Den roten Knopf des Thermostats drücken. Die Schließung des Stromkreises überprüfen

Zum Austausch des Bauteils vornehmen wie folgt:

Schublade herausziehen und Schaltfeld der Bratplatte abnehmen. Die Verkabelung des betreffenden Bauteils abschalten. Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis ausschrauben Die Bratplatte heben, indem man auf die Thermostatskapillare, die in derselben angebracht sind, achtgibt. Den Thermostatsfühler aus seinem Sitz herausziehen - Die Befestigungsschrauben des Thermostats zum Querträger ausschrauben. Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren. Thermostatsfühler in die Bratplatte einführen. Die Bratplatte wieder in ihren Sitz legen, indem man darauf achtgibt, daß die Thermostatskapillare nicht beschädigt werden und vermeidet, daß diese sich im Heizkörperfach nicht bewegen. Die Befestigungsschraube der Bratplatte an der Tischgerätesbasis verschrauben.

5.5 Schalter und Arbeitsthermostat Backofens

Das senkrechte Schaltfeld des Backofens abnehmen. Zum Austausch des Thermostats die Befestigung des Fühlers, der an der Kochmuffelsdecke angebracht ist, ausschrauben. Danach die Kapillare und den Fühler aus der Kochmuffel durch ihre Außenseite herausziehen. Die Verkabelung des Bauteils selbst abschalten. Knebel herausziehen und die Schrauben, die den Schalter-Thermostat an dem Schaltfeld befestigen, losschrauben. Thermostat und Schalter sind parallel montiert und

mittels eines kleinen, eigens dazu bestimmten Flansches verbunden. Auf diesen Flansch wirken, um die zwei Bauteile zu lösen. Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

5.6 Sicherheitsthermostat Backofens

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

das senkrechte Schaltfeld des Backofens abnehmen. Den roten Thermostatsknopf drücken - Die Schliessung des Stromkreises überprüfen.

Zum Austausch des Bauteils vornehmen wie folgt:

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

5.7 Umschalter, Kontrolleuchten Backofens

Das senkrechte Schaltfeld des Backofens demontieren. Die elektrische Verkabelung des Bestandteils abschalten. Wenn der Austausch den Umschalter betrifft, den Knebel desselben herausziehen und die Befestigungsschrauben an dem Schaltfeld selbst losschrauben. Den Bestandteil auswechseln und in der umgekehrten Folge wieder zusammensetzen.

5.8 Elektro-Heizkörper Backofens

Zum Austausch der vorderen Ober- und Unterhitze vornehmen wie folgt:

Das senkrechte Schaltfeld des Backofens demontieren und den Backofensboden notigenfalls herausziehen - In der Hinterzone des Schaltfeldes selbst wirken: die Elektroanschlüsse des betreffenden Heizkörpers abschalten. Von innen der Kochmuffel die Befestigungsschrauben des betreffenden Heizkörpers losschrauben.

Den Bestandteil herausziehen und ersetzen.

Zum Austausch der anderen Heizkörper vornehmen wie folgt:

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

6- BEDIENUNGSANWEISUNGEN

6.1 Hinweise

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Speisespannung (wenn vorgesehen) darf nur von qualifizierten und autoriserten Fachleuten durchgeführt werden.

Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei Schaden den Hauptschalter für die Elektroversorgung abschalten. Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen.

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

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

6.2 Gebrauch der Bratplatte (Abb. 1)

Sicherheitsvorrichtungen

Die Bratplatte ist mit einem dreipoligen Sicherheitsthermostat ausgerüstet, der manuell wieder eingeschaltet werden kann. Bei Übertemperatur der Bratplatte tritt dieser Bestandteil in Tätigkeit und schaltet die Heizkörperversorgung aus. Die gelbe Kontrolleuchte geht aus, während die grüne eingeschaltet bleibt. In diesem Fall ist es nötig, das Gerät durch die Drehung der M-Knebel auf Stellung "0" abzuschalten, die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters zu unterbrechen und den Eingriff eines Fachmannes zu fordern. Die Bratplatte der Geräte ½ Modul ist mit einem Knebel (M Abb. 1) zur Kochtemperaturbedienung und -einstellung ausgerüstet; das Gerät 1 Modul ist im Gegenteil mit 2 Knebeln ausgestattet: jede stellt die Temperatur auf einer Hälfte der Bratplatte ein. Außerdem sind 2 Kontrolleuchten für jeden Bedienknebel vorgesehen:

Grüne Kontrolleuchte "eingeschalteter Strom"

Gelbe Kontrolleuchte der eingeschalteten Heizung.

Benutzung der verchromten Platte

Zum Auflegen der Speisen auf die Platte bzw. zu deren Entfernung sind nur Spachteln aus rostfreiem Stahl mit abgerundeten Kanten zu verwenden. Bei Durchführung der Reinigungsarbeiten dürfen keine Gegenstände verwendet werden, die die Chromschicht beschädigen könnten. Den Schaber mit abgerundeten Kanten so verwenden, daß die ganze Schneide mit der Platte in Kontakt ist. Die oben genannten Gegenstände sind mit Vorsicht zu verwenden. Die Verwendung von Essig und/oder Zitrone während des Garens kann, in manchen Fällen, zu einer Farbenveränderung der Plattenoberfläche führen, das beeinflusst jedoch keineswegs die Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Achtung: die Reinigung nicht mit der Kante des Schabers durchführen, da dies zu Kratzern auf der Platte führen könnte, welche die Funktionsweise und die Reinigung der Platte, unrettbar gefährden können.

Der M- Bedienknebel hat die folgenden Angaben:

- 0** **Ausgeschaltete Versorgung**
- 50** **Temperatur MINIMUM**
- 100-200** **Temperaturen MEDIUM**
- 300** **Temperatur MAXIMUM**

Heizungseinschaltung der Bratplatte (Abb.1)

- Die M-Knebel drehen und auf die Stellung der entsprechenden gewünschten Gartemperatur bringen: die Elektroversorgung für die Heizkörper wird eingeschaltet und gleichzeitig die grünen und gelben Kontrolleuchten, die auf dem Schaltfeld vorhanden sind, gehen an.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, geht die gelbe Kontrolleuchte aus.

Ausschaltung der Bratplatteheizung

Die M-Knebel auf Stellung "0" drehen: auf diese Weise wird die Elektroversorgung der Heizkörper ausgeschaltet.

6.3 Gebrauch des Elektro-Backofens (Abb.1)

Sicherheitsvorrichtungen

Der Backofen ist mit einem dreipoligen Sicherheitsthermostat ausgerüstet, der manuell wieder eingeschaltet werden kann. Bei Übertemperatur in der Kochmuffel tritt dieser Teil in Tätigkeit und schaltet die Heizkörperversorgung des Backofens aus. Der gelbe Leuchtmelder geht aus, während der grüne eingeschaltet bleibt. In diesem Fall ist es nötig, das Gerät durch die Drehung der MT- und ME-Knebel auf Stellung "0" abzuschalten, die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters zu unterbrechen und den Eingriff eines Fachmannes zu fordern. Der Backofen ist mit 2 Bedienknäbeln und 2 Kontrolleuchten ausgerüstet: Abb. 1 - Knäbel des Hauptschalters/MT-Thermostats, um die Kochtemperatur einzustellen - ME-Umschaltersknäbel, um den Betrieb der Oberhitze der Kochmuffel oder auch blide Heizkörper einzustellen - Grüne Kontrolleuchte "eingeschalteter Strom" - Gelbe Kontrolleuchte der eingeschalteten Heizung.

Der MT-Thermostatsknäbel gibt folgende Bezugspunkte wieder

- 0 Ausgeschaltete Versorgung**
- 50 Gartemperatur MINIMUM**
- 100-200 Gartemperaturen MEDIUM**
- 300 Gartemperatur MAXIMUM**

Der ME-Umschaltersknäbel hat die folgenden Angaben:

- 0 Ausgeschaltete Heizkörper**
- 1 Deckenheizkörper**
- 2 Bodenheizkörper**
- 3 Ober – und Unterhitze**

Heizungseinschaltung des Elektro-Backofens:

1. VORWÄRMUNG

Den ME-Umschalt (Abb.1) auf Stellung 3 drehen, den MT-Knebel auf die Stellung der gewünschten Temperatur dann drehen: die grüne Kontrolleuchte und die gelbe gehen an. Auf diese Weise werden die Ober- und Unterhitze mit der höchsten Leistung eingeschaltet, bis sie die gewählte Temperatur erreichen: dies wird durch die Ausschaltung der gelben Kontrolleuchte angezeigt.

2. KOCHEN MIT VERSCHIEDENEN TEMPERATUREN

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

Ausschaltung der Backofenheizung

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

6.4 Ausschaltung bei Schaden

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

6.5 Bratplatte demontieren

Die Bratplatte ist an dem Tischgerät befestigt. Um sie nötigenfalls zu demontieren, vornehmen wie folgt: Knäbel herausziehen - Schaltfeld abnehmen: das ermöglicht, die Befestigungsvorrichtung der Bratplatte zu erreichen. Die Schraube, die die Bratplatte an der Stützbasis befestigt, ausschrauben. Die Vorderseite der Bratplatte mit Vorsicht nur das Nötigste abheben, um die Thermostatsfühler, die in der Bratplatte eingefügt sind, herausziehen zu können - Die Thermostatsfühler aus Ihren Sitz herausziehen. Nur nach dieser Handlung kann die Bratplatte völlig abgehoben werden: andere Verfahren, die von den oben beschriebenen abweichen, können die Kapillaren und Fühler der Arbeits- und Sicherheitsthermostaten unersetzlich beschädigen. Die Bratplatte in der umgekehrten Folge wiederaufstellen, indem man auf die richtige Positionierung der Thermostatskapillaren und -fühler achtgibt: diese dürfen sich keineswegs in dem Heizkörperfach bewegen.

7- REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät darf nur gereinigt werden, wenn der Hauptschalter für die Elektroversorgung ausgeschaltet ist. Die Flächen aus rostfreiem Stahl täglich mit Seifenwasser reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Die Fettaufgangschale vom Gehalt täglich ausleeren und sie sorgfältig spülen - Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können. Die lauwarmer jedoch auf keinen Fall heiße Platte ist am Ende des Arbeitstages mit einem feuchten Tuch und einem alkalischen Es kann eventuell eine nicht metallische Bürste verwendet werden - Das Gerät mit Wasserstrahlen nicht spülen - Keine scharfe Gegenstände verwenden, die die Bauteile aus CNS einschneiden, und also beschädigen können. Zur Bodensreinigung unter dem Gerät keine Ätzmittel verwenden. Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgende Vorkehrungen zu treffen: Die Elektroversorgung außerhalb des Gerätes ausschalten. Alle Flächen gründlich reinigen. Die Flächen aus rostfreiem Stahl durch eine dünne Schicht Vaselineöls schützen, das mittels einer Lappe gestrichen wird. Die Räume von Zeit zu Zeit belüften. Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von qualifizierten Fachleuten vollständig prüfen lassen. Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

7.1 Reinigung der Backofenmuffel

Es wird empfohlen am Ende jedes Arbeitstages die Backofenmuffel mit geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen indem man die Empfehlungen des Lieferanten befolgt. Diese Gewohnheit wird schwierigere Wartungen vermeiden. Folgendes Verfahren wird empfohlen: Bei Ausführung dieser Arbeit muß die Temperatur in der Backofenmuffel weniger als 70 °C betragen - Ofentür öffnen und ein geeignetes Reinigungsmittel auf die zu reinigenden Flächen spritzen.

- Ofentür wieder schließen und das Reinigungsmittel die erforderliche Zeit wirken lassen (10 - 15 Minuten) - Wegen eventuelles Dampfes im inneren des Ofens Türe sorgfältig öffnen . Boden und Gitterhalterungen herausnehmen und separat reinigen - Backofenmuffel intern auswaschen und mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser spülen. Danach sorgfältig trocknen - Zubehörteile wieder anbringen und eventuell die Heizung für einige Minuten anlassen, um die Kammer vollständig zu trocknen.

8- LISTE DER VERSCHLEISSTEILE

Bratplatte

Elektroheizkörper 1800W- 230V für Serie 900

Elektroheizkörper 1250W- 230V für Serie 700

Elektroheizkörper 1200W- 230V für Serie 550

Bedienknebel

Vierpoliger Hauptschalter - Dreipoliger Arbeitsthermostat

Dreipoliger Sicherheitsthermostat - Grüne und gelbe
Kontrolleuchten

Backofen

Vierpoliger Hauptschalter - Dreipoliger Arbeitsthermostat

Dreipoliger Sicherheitsthermostat - Umschalter

Backofensheizkörper 1500W- 230V

Grüne und gelbe Kontrolleuchten

Thermostats- und Umschalters

CONTENTS

1- INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	page 18
1.1 Identifying the models	page 18
1.2 Technical data	page 18
2- GENERAL INSTRUCTIONS	page 18
2.1 Installation	page 18
2.2 Positioning	page 18
2.3 Assembling	page 18
2.4 Assembling the cook top on a neutral base	page 18
2.5 Aligning the equipment	page 18
2.6 Assembling the tops in bridge configuration	page 18
2.7 Electrical connections	page 18
2.8 Grounding and bonding of the equipment	page 18
3 - STARTING	page 18
3.1 Checking the operation	page 18
4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS	page 18
4.1 Griddle plate	page 18
4.2 Oven	page 19
5 - REPLACING SOME COMPONENTS	page 19
5.1 Electric resistors of the griddle plate	page 19
5.2 Switch and thermostat of the griddle plate	page 19
5.3 Warning light of the griddle plate	page 19
5.4 Safety thermostat of the griddle plate	page 19
5.5 Operating thermostat and switch of the oven	page 19
5.6 Safety thermostat of the oven	page 19
5.7 Energy controller, warning lights of the oven	page 19
5.8 Electric resistors of the oven	page 19
6. USE AND MAINTENANCE	page 20
6.1 Warning	page 20
6.2 Use of the griddle plate	page 20
6.3 Use of the electric oven	page 20
6.4 Disconnecting the equipment in case of fault	page 21
7 - CLEANING AND MAINTENANCE	page 21
7.1 Cleaning the oven compartment	page 21
8 - LIST OF SPARE PARTS	page 21
9 - APPENDIX	pages 42

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1.1 Identifying the models

T1

Modello – Model Modell - Modèle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm ²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Technical data

The technical data of these fry-tops are indicated in the **Table T1**

2- GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety.

Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers according to the manufacturer's instructions and to the safety rules in force. **The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.**

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

2.1 Installation

After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not switch on the equipment and call immediately a professional engineer.

Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.

2.2 Positioning

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

2.3 Assembling

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

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

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

2.5 Aligning the equipment (Fig. 2)

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

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

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


2.7 Electrical connections

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

2.8 Grounding and bonding of the equipment

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

marked with  on the terminal board. Moreover, bond the

equipment with the proper screw marked with the symbol .

3 - STARTING

3.1 Checking the operation

Before starting the equipment, switch on the main power switch installed before the range. Follow the instructions of use provided in the specific paragraph. Explain the operation of the equipment to the user, referring to the service handbook. Check the efficiency of the room ventilation systems. Check whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the mains. **Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface.**

4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS

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

4.1 Griddle plate

4.1.1 The griddle plate does not get hot. Possible causes:

it is not powered - the main switch (axially assembled with the operating thermostat) is faulty. The operating thermostat (axially assembled with the main switch) is faulty. Intervention of the safety thermostat; the green LED is on, but the yellow one is off - there is no continuity for a wiring defect.

4.1.2 The griddle plate is not heated uniformly. Possible causes:

one or more heating resistors are faulty. A phase of the power supply is missing. There is no continuity for a wiring defect.

4.1.3 Difficult control of temperature. Possible causes:

the operating thermostat is faulty,

4.2 Oven

4.2.1 The heating of the cooking compartment is not enabled

Possible causes: the oven is not powered - the safety thermostat is enabled (the green LED is on, the yellow LED is off). The control thermostat is faulty.

4.2.2 Insufficient heating. Possible causes: one or more resistors are faulty. The switch is faulty. A phase of the power supply is missing

4.2.3 Difficult control of temperature. Possible causes: the control thermostat is faulty.

5 - REPLACING SOME COMPONENTS

These operations must be carried out by authorized and qualified professionals. **Before carrying out any repair and/or maintenance operation, disconnect the power supply of the equipment turning off the main switch installed before the fry-top. The sealed components must not be tampered with.**

5.1 Electric resistors of the griddle plate

Extract the drawer, remove the control board of the griddle plate. Disconnect the electric wiring of the concerned resistor. Unloose the screw fastening the plate to the base. Lift the griddle plate taking care of the capillary tubes of thermostats inserted in the plate. Extract the bulbs of thermostats and then remove the griddle plate. Remove the screws fastening the support brackets of resistors to the top. Extract the concerned resistor and insert the new resistor fixing it with the brackets previously removed. Position the griddle plate on its base, keeping it lifted so that the bulbs of thermostats can be inserted again in their own setats. Reassemble the griddle plate taking care not to damage the capillary tubes of thermostats and avoiding that these tubes cross the box of resistors. Screw down the screw fastening the griddle plate to the base. Connect the electric wiring again and reassemble the control board; insert the drawer again.

5.2 Switch and thermostat of the griddle plate

Extract the drawer, remove the control board of the griddle plate. Remove the concerned knobs. Disconnect the electric wiring of the concerned component

When replacing the thermostat:

Unloose the screw fastening the plate to the base. Lift the griddle plate taking care of the capillary tubes of thermostats inserted in the plate. Extract the bulb of the thermostat. Remove the screws fixing the switch/thermostat assembly to the control board. The switch and the thermostat are axially assembled through the insertion of a proper connection flange: remove this flange to release the two components - Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

When replacing the thermostat:

Position the griddle plate on its base, keeping it lifted so that the bulbs of thermostats can be inserted again in their own setats. Reassemble the griddle plate taking care not to damage the capillary tubes of thermostats and avoiding that these tubes cross the box of resistors - Screw down the screw fastening the griddle plate to the base.

5.3 Warning light (LED) of the griddle plate

Remove the control board of the cook top. Disconnect the electric wiring of the LED. Extract the LED to be replaced and insert the new one, then reassemble carrying out the same operations backwards.

5.4 Safety thermostat of the griddle plate

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

Extract the drawer, remove the control board of the griddle plate. Press the red pushbutton of the thermostat - Check whether the circuit is closed again.

Replace the component operating as follows :

Extract the drawer, remove the control board of the griddle plate. Disconnect the electric wiring of the concerned component. Unloose the screw fastening the plate to the base. Lift the griddle plate taking care of the capillary tubes of thermostats inserted in the plate. Extract the bulb of the thermostat. Remove the screws fixing the thermostat assembly to the supporting crossbar. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards. Insert the thermostat bulb in the griddle plate. Reassemble the griddle plate taking care not to damage the capillary tubes of thermostats and avoiding that these tubes cross the box of resistors. Screw down the screw fastening the griddle plate to the base.

5.5 Operating thermostat and switch of the oven

Remove the vertical control board of the oven. To substitute the thermostat, unscrew the element fastening the bulb onto the top of the cooking compartment and extract the capillary tube and the bulb from the outer side of the same compartment. Disconnect the wiring of this component. Extract the knob and remove the screws fastening the switch-thermostat assembly onto the control board. The switch and the thermostat are axially assembled through the insertion of a proper connection flange: remove this flange to release the two components. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.6 Safety thermostat of the oven

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

Remove the vertical control board of the oven. Press the red pushbutton of the thermostat. Check whether the circuit is closed again.

Replace the component operating as follows :

Remove the vertical control board of the oven. Unscrew the element fastening the bulb onto the top of the cooking compartment. Extract the capillary tube and the bulb from the outer side of the cooking compartment. Disconnect the wiring of this component. Remove the screws fastening the thermostat to its support. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.7 Energy controller, warning lights of the oven

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

5.8 Electric resistors of the oven

Replace the fore, top and bottom resistors carrying out the following operations:

Remove the vertical control board of the oven and, if necessary, extract the bottom panel of the oven. Disconnect the concerned resistor working in the space behind the control board. Remove the screws fastening the concerned resistor and its own supporting bracket, inside the cooking compartment. Extract and replace the component.

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

Remove the screws fastening the concerned resistor and the respective supporting brackets, inside the cooking compartment. Extract the resistor to the inside of the cooking compartment, taking care of the electrical connections. Disconnect the resistor, replace it, connect the new resistor and reassemble it assuring that the electric cables are inserted in their own original position. Reassemble the control board and the bottom panel of the oven.

6 - USE AND MAINTENANCE

6.1 Warning

This equipment must exclusively be used for the aim it has been designed for, that is, to cook food. Consequently any other use is improper. This equipment has been conceived for industrial use, therefore it must be operated exclusively by trained personnel. Its installation and possible transformation for other supply voltages (when possible) must be carried out only by authorized and qualified installers. In case of troubles, disconnect the main power switch, installed before the equipment. For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts.

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

USE - Before switching on the fry-top, clean all its surfaces in contact with food, with the utmost care.

6.2 Use of the griddle plate (Fig. 1)

Safety devices

The griddle plate is equipped with a safety three-pole thermostat of manual reset. When the griddle plate is overheated, this element is enabled and disconnects the power supply from the heating resistors. The yellow LED is off, whereas the green one is kept on. In this case, disconnect the equipment turning the knob **M** to **0**, cut off the power supply turning off the main switch, installed before the fry-top, and call the after-sales service. The griddle plates of the fry-tops with size of ½ module is equipped with a control knob (**M** - fig.1) used also to adjust the cooking temperature; whereas the fry-tops of 1 module are provided with 2 knobs: each knob controls the temperature of half griddle plate. Moreover, each control knob is equipped with 2 warning lights (LEDs):

Green warning light (LED) indicating “current on”.

Yellow warning light (LED) indicating “heating on”.

Use of the chrome-plated griddle

Move the food exclusively with spatulas of stainless steel with rounded edges. When cleaning the plate, do not use tools which can damage the chrome plating: use a scraper with rounded edges taking care that all the length of its blade is in contact with the plate; avoid sudden movements. Use any tool with extreme care. Cooking food with vinegar and/or lemon can often provoke some variation in the surface appearance of the plate, but this does not compromise its functioning.

Caution: scrapers with sharp edges or sharpened tools can scratch the plate compromising its cleanness and functioning, irreparably.

The control knob M is marked with the following symbols :

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

Connecting the heating of the griddle plate (fig. 1)

Turn the knobs **M** to the position corresponding to the desired cooking temperature: the heating resistors are powered and, at the same time, the green and yellow warning lights of the control board are on.

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

Disconnecting the heating of the griddle plate

Disconnect the power supply from the heating resistors turning the knobs **M** to **0**.

6.3 Use of the electric oven (Fig. 1)

Safety devices

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

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

Knob of the main switch / thermostat **MT**, for controlling the cooking temperature. Knob of the switch **ME**, for controlling the working of the top resistors of the cooking compartment or both.

Green warning light (LED) indicating “current on”

Yellow warning light (LED) indicating “heating on”

The knob of the thermostat MT is marked with the following symbols:

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

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

- 0 Disconnected resistors**
- 1 Top resistors**
- 2 Top resistors with intermediate**
- 3 Top resistors + bottom**

Connecting the heating of the electric oven:**1. PRE-HEATING**

Turn the knob of switch **ME** (Fig. 1) to **3**; then turn the knob **MT** to the position corresponding to the desired temperature: the green and yellow LEDs are on. Thus the top and bottom resistors are powered at the maximum value until the desired temperature is reached: this is signaled by the yellow warning light getting off.

2. COOKING AT DIFFERENT TEMPERATURES

Turn the knob of switch **ME** to the properest position 1 – 2 or 3. Turn the knob of the thermostat to the position corresponding to the desired temperature: the green (current on) and yellow (resistors powered) warning lights are on.

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

Never keep the door open when the oven is operating.

Disconnecting the heating of the oven

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

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

6.4 Disconnecting the equipment in case of fault

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

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

Call an authorized After-Sales Service Centre.

6.5 Removing the griddle plate

The griddle plate is fixed to the top. When it must be removed, carry out the following operations:

Extract the knobs. Remove the control board: now the fixing elements of the plate are accessible. Unloose the screw fastening the plate to its supporting base. Lift the fore side of the plate with caution for the minimum space required to extract the bulbs of thermostats inserted in the same plate.

Extract the bulbs of thermostats. The plate can be removed completely only after this operation; comply strictly with these instructions, as any other different procedure can irreparably damage the capillary tubes and bulbs of the operating and safety thermostats. Reassemble the plate carrying out the same operations backwards, but take the utmost care in inserting the bulbs and capillary tubes of thermostats in their correct positions, without crossing the resistor box.

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning operation, check that the main power switch, installed before the equipment, is off. Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe carefully. Every day extract the dripping tray (drawer) and wash carefully. When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, nor steel wool, brushes or scrapers of common steel: in fact, these devices can leave some ferrous residuals generating "rust" on the stainless surface. Do not wash the equipment with water jets. Do not use sharpened tools which can engrave, and consequently spoil the parts of stainless steel. Clean the floor under the range with non corrosive products.

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

Disconnect the main power switch, installed before the equipment. Clean all the surfaces carefully. Protect the surfaces of stainless steel laying off a light film of white mineral oil with a cloth. Ventilate the rooms periodically.

Check the equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel. Drawing up a maintenance contract is recommended.

7.1 Cleaning the oven compartment

Clean the oven compartment every day: this will avoid much harder maintenance operations. Use only suitable products and comply with the supplier's instructions. Heat the oven compartment up to a temperature of approximately 70-80 °C. Spray a proper product uniformly onto the surfaces to be cleaned. Shut the door for the time required for the cleaning action (20-30 min). Open the door with caution because there may be some vapors: they can be harmful coming into contact with skin or eyes. Remove the oven bottom and shelves to wash them separately. Clean the inside of the oven compartment and rinse with a sponge soaked with soaped or lukewarm water; then wipe carefully. Reassemble the components (shelves) removed, and heat the oven for some minutes to dry its cooking compartment perfectly.

8 - LIST OF SPARE PARTS**Griddle plate**

Electric resistors of 1800 W - 230 V, for the series 900

Electric resistors of 1250 W - 230 V, for the series 700

Electric resistors of 1200 W - 230 V, for the series 550

Main four-pole switch

Operating three-pole thermostat

Safety three-pole thermostat

Green and yellow warning lights (LEDs)

Control knobs.

Oven

Main four-pole switch

Operating three-pole thermostat

Safety three-pole thermostat

Switch

Heating resistors of 1500 W - 230 V

Green and yellow warning lights (LEDs)

Knobs of the thermostat and of the switch.

TABLE DES MATIERES

1- INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATION	p. 24
1.1 Identification des modèles	p. 24
1.2 Données techniques	p. 24
2- AVERTISSEMENTS GENERAUX	p. 24
2.1 Installation	p. 24
2.2 Mise en place	p. 24
2.3 Montage	p. 24
2.4 Montage de la table de cuisson sur base neutre	p. 24
2.5 Union d'appareil	p. 24
2.6 Montage de la table de cuisson en pont	p. 24
2.7 Connexions électriques	p. 24
2.8 Connexions équipotentielles	p. 24
3 - MISE EN SERVICE	p. 24
3.1 Contrôle du fonctionnement	p. 24
4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	p. 24
4.1 Plaque de cuisson	p. 24
4.2 Four	p. 25
5 - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS OBJET DE SUBSTITUTION	p. 25
5.1 Résistances électriques de la plaque de cuisson	p. 25
5.2 Interrupteur - thermostat de travail de la plaque de cuisson	p. 25
5.3 Lampes témoin de la plaque de cuisson	p. 25
5.4 Réenclenchement et remplacement du thermostat de sécurité de la plaque de cuisson	p. 25
5.5 Interrupteur et thermostat de travail du four	p. 25
5.6 Réenclenchement et remplacement du thermostat de sécurité du four	p. 25
5.7 Régulateur d'énergie et lampes témoin du four	p. 26
5.8 Résistances du four	p. 26
6- INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN	p. 26
6.1 Avertissements	p. 26
6.2 Utilisation de la plaque de cuisson	p. 26
6.3 Utilisation du four	p. 26
6.4 Extinction en cas de panne	p. 27
6.5 Démontage de la plaque de cuisson	p. 27
7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 27
7.1 Nettoyage de la chambre du four	p. 27
8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE	p. 28
9 – ANNEXES	p. 42

1 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1.1 Identification des modeles

T1

Modello – Model Modell - Modèle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm ²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Données techniques

Les données techniques des appareils sont indiquées au **Tableau T1**.

2- AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs.

L'installation doit être faite par des techniciens qualifiés selon les instructions du constructeur et conformément aux normes de sécurité en vigueur. **Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'observation de ces obligations.**

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

2.1 Installation

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel. Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.

2.2 Mise en place

L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air. L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés. Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme. L'appareil n'est pas apte à être encastré.

2.3 Montage

Enlever la pellicule de protection couvrant les panneaux extérieurs. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié. Nivelier l'appareil en intervenant sur les pieds réglables. Si on l'installe seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol avec les brides prévues à cet effet (Fig. 5).

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

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

Enlever le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson. Poser la table de cuisson sur sa base. Fixer les deux appareils en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la fig. 3. Remonter le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.

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

Procéder comme suit:

Enlever le panneau de commandes de la table de cuisson. Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur. Fixer les appareils comme indiqué à la Fig. 2 en utilisant les vis prévues à cet effet.

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

Fixer les deux traverses de soutien **T** en utilisant les orifices pratiqués à cet effet sur les flancs des appareils contigus de soutien - Mettre soigneusement de niveau les deux appareils de soutien. Mettre la table de cuisson sur les traverses et enlever de

celle-ci le panneau de commandes et le dossier - Fixer la table de cuisson aux traverses en utilisant les 4 **V** comme indiqué à la Fig. 3. Effectuer le fixage avec les appareils installés à côté comme indiqué à la Fig. 2. Remonter le dossier et le panneau de commandes de la table de cuisson.

2.7 Branchements électriques

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué selon les normes en vigueur - Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données caractéristiques de plaque correspondent à celles du réseau de distribution. Le cordon d'alimentation doit être du type flexible, avec des caractéristiques non inférieures au type d'isolation en caoutchouc H07RN-F et doit être protégé par un tuyau métallique ou un matériau plastique rigide. Le cordon doit être relié au bornier comme indiqué dans le schéma électrique et bloqué par le serre-câble. En amont de l'appareil et à proximité immédiate de celui-ci doit être installé un interrupteur de protection omnipolaire ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cet interrupteur doit être installé dans l'installation permanente de l'édifice et doit être de portée adéquate (voir tableau annexe). Cet interrupteur doit garantir la protection contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de dispersion à la terre, conformément aux normes (intensité maximale du courant de dispersion admissible : 1mA/kW).

2.8 Connexion à la terre et équipotentiel

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



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

effet, indiquée par le symbole

3 - MISE EN SERVICE

3.1 Contrôle du fonctionnement

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

Avertissement : pendant le fonctionnement, faire très attention aux zones chaudes de la surface extérieure.

4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

4.1 Plaque de cuisson

4.1.1 La plaque de cuisson ne se réchauffe pas. Causes possibles:

Alimentation électrique manquante. Interrupteur général (en ligne avec le thermostat de travail) défectueux. Thermostat de travail (en ligne avec l'interrupteur général) défectueux. Intervention du thermostat de sécurité (on voit s'allumer la lampe témoin verte et non la jaune). Interruption du circuit électrique due à un défaut de câblage.

4.1.2 La plaque de cuisson se réchauffe de façon non uniforme

Causes possibles:

Une ou plusieurs résistances défectueuses. Une phase de l'alimentation électrique manque. Interruption du circuit électrique due à un défaut de câblage.

4.1.3 Difficultés de réglage de la température. Causes possibles:

Thermostat de travail défectueux.

4.2 Four

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'active pas. Causes possibles:

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

4.2.1 Chauffage insuffisant. Causes possibles:

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

4.2.2 Difficultés de réglage de la température.

Causes possibles :

Défaut du thermostat de réglage.

5 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS

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

Avant de procéder à toute opération de réparation et/ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil en débranchant l'interrupteur général se trouvant en amont de l'appareil.

Les composants scellés ne doivent pas être altérés.

5.1 Résistances électriques de la plaque de cuisson

Extraire le tiroir, démonter le panneau de commandes de la plaque de cuisson - Déconnecter le câblage électrique de la résistance concernée. Dévisser la vis fixant la plaque à la base. Soulever la plaque de cuisson en faisant attention aux capillaires des thermostats qui y sont reliés. Extraire les bulbes des thermostats de leur emplacement et enlever ensuite la plaque de cuisson - Dévisser les vis fixant les équerres de support des résistances au plan d'appui. Extraire la résistance concernée et la remplacer en la fixant avec les équerres enlevées précédemment. Mettre la plaque de cuisson sur l'appareil en la tenant soulevée l'espace nécessaire pour remettre en place les bulbes des thermostats dans leur emplacement. Remettre en place la plaque de cuisson en faisant bien attention de ne pas endommager les capillaires des thermostats et en évitant de faire passer ces derniers dans la chambre des résistances. Visser les vis fixant la plaque de cuisson à la base. Rétablir les connexions électriques et remonter le tableau de commandes; remettre en place le tiroir.

5.2 Interrupteur et thermostat de la plaque de cuisson

Extraire le tiroir et démonter le panneau de commandes de la plaque de cuisson. Enlever les boutons concernés. Déconnecter le câblage électrique du composant concerné.

En cas de substitution du thermostat il faut:

Dévisser la vis fixant la plaque à la base. Soulever la plaque de cuisson en faisant attention aux capillaires des thermostats qui y sont reliés. Extraire le bulbe du thermostat. Dévisser les vis fixant le groupe interrupteur/thermostat au panneau de commandes.

L'interrupteur et le thermostat sont montés dans l'axe avec une petite bride de connexion intercalée; intervenir sur cette dernière pour libérer les deux composants. Remplacer le composant et procéder au montage en opérant dans le sens inverse.

En cas de substitution du thermostat :

Mettre la plaque de cuisson sur l'appareil en la tenant soulevée l'espace nécessaire pour remettre en place les bulbes des thermostats dans leur emplacement. Remettre en place la plaque de cuisson en faisant bien attention de ne pas endommager les capillaires des thermostats et en évitant de faire passer ces derniers dans la chambre des résistances. Visser les vis fixant la plaque de cuisson à la base.

5.3 Lampe témoin de la plaque de cuisson

Démonter le panneau de commandes de la plaque de cuisson. Déconnecter le câblage électrique de la lampe concernée. Extraire la lampe et la remplacer; procéder ensuite au montage en opérant dans le sens inverse.

5.4 Thermostat de sécurité de la plaque de cuisson

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

Enlever le tiroir et démonter le panneau de commandes de la plaque de cuisson. Appuyer sur le bouton rouge du thermostat. Vérifier si le circuit est bien refermé.

Pour le remplacement du composant, procéder comme suit :

Enlever le tiroir et démonter le panneau de commandes de la plaque de cuisson - Déconnecter le câblage électrique du composant concerné. Dévisser la vis fixant la plaque à la base. Soulever la plaque de cuisson en faisant attention aux capillaires des thermostats qui y sont reliés. Extraire le bulbe du thermostat de son emplacement - Dévisser les vis fixant le thermostat à la traverse de support. Remplacer le composant et procéder au montage en opérant dans le sens inverse. Insérer le bulbe du thermostat dans la plaque de cuisson. Remettre en place la plaque de cuisson en faisant bien attention de ne pas endommager les capillaires des thermostats et en évitant de faire passer ces derniers dans la chambre des résistances. Visser la vis fixant la plaque de cuisson à la base.

5.5 Interrupteur et thermostat de travail du four

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

5.6 Thermostat de sécurité du four

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

Démonter le panneau de commandes vertical du four. Appuyer sur le bouton rouge du thermostat. Vérifier si le circuit est bien refermé.

Pour le remplacement du composant, procéder comme suit :

Démonter le panneau de commandes vertical du four. Dévisser l'élément de fixation du bulbe situé sur la voûte de la chambre de cuisson. Extraire le capillaire et le bulbe de la chambre de cuisson en les faisant glisser par le flanc extérieur de la chambre. Déconnecter le câblage électrique du composant. Dévisser les vis fixant le thermostat au support. Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.7 Commutateur, lampes de signalisation du four

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

5.8 Résistances électriques du four

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

Démonter le panneau de commandes vertical du four et enlever, si nécessaire, la sole du four. En intervenant dans la zone derrière le panneau, débrancher les connexions électriques de la résistance concernée. De l'intérieur de la chambre de cuisson, dévisser les vis de fixation de la résistance concernée et l'équerre de support correspondante. Extraire et remplacer le composant. Pour le remplacement des autres résistances, procéder comme suit:

De l'intérieur de la chambre de cuisson, dévisser les vis de fixation de la résistance concernée et les équerres de support correspondantes. Extraire la résistance en la tirant vers l'intérieur de la chambre de cuisson, en faisant attention aux connexions électriques qui y sont reliées. Débrancher les connexions électriques, remplacer le composant, rebrancher les connexions électriques et remettre en place la résistance dans son logement, en faisant toujours très attention aux câbles électriques qui devront pouvoir rentrer dans leur propre emplacement. Remonter le panneau de commandes et remettre en place la sole du four.

6 - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

6.1 Avertissements

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

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

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

6.2 Utilisation de la plaque de cuisson (Fig. 1)

Dispositifs de sécurité

La plaque de cuisson est munie d'un thermostat de sécurité tripolaire à réenclenchement manuel. En cas de surtempérature de la plaque de cuisson, ce composant intervient en désactivant l'alimentation des résistances. La lampe témoin jaune s'éteint, alors que la lampe témoin verte reste allumée. Dans ce cas, on doit débrancher l'appareil en mettant les boutons **M** à la position **0**, couper l'alimentation électrique en débranchant l'interrupteur général situé en amont de l'appareil et demander l'intervention d'un technicien spécialisé. La plaque de cuisson des appareils ayant la dimension ½ module est muni d'un bouton (**M** - Fig.1) de commande et de réglage de la température de cuisson; en

revanche, l'appareil à 1 module est équipé de 2 boutons, chacun desquels réglant la température d'une moitié de la plaque de cuisson. En outre, sont prévues 2 lampes témoin pour chaque bouton de commande. Lampe témoin verte "courant branché". Lampe témoin jaune "chauffage branché".

Utilisation de la plaque de cuisson chromée

Pour déplacer les aliments, n'employer que des spatules en acier inoxydable avec des bords arrondis. Pour le nettoyage ne pas utiliser d'instruments pouvant endommager la strate de chrome: employer la raclette aux bords arrondis en veillant que toute la longueur de la lame soit en contact avec la plaque; éviter les mouvements brusques. Employer les instruments avec extrême attention. L'emploi de vinaigre et/ou de citron pendant la cuisson peut modifier parfois l'aspect de la surface de la plaque, mais ceci n'en compromet pas le fonctionnement.

Attention : l'emploi de raclettes à arête ou d'ustensiles pointus peut provoquer des rayures sur la plaque, compromettant irrémédiablement la perfection des nettoyages et la fonctionnalité de la plaque.

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

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

Branchement du chauffage de la plaque de cuisson (Fig. 1)

Tourner les boutons **M** et les mettre à la position correspondant à la température de cuisson désirée; l'alimentation électrique des éléments chauffants est ainsi branchée et, en même temps, les lampes témoin verte et jaune se trouvant sur le panneau de commandes s'allument. Dès que la température choisie est atteinte, la lampe témoin jaune s'éteint.

Débranchement du chauffage de la plaque de cuisson

Tourner les boutons **M** et les mettre à la position **0**; l'alimentation électrique des éléments chauffants est ainsi débranchée.

6.3 Utilisation du four électrique (Fig. 1)

Dispositifs de sécurité

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

est muni de deux boutons de commande et de 2 lampes témoin (Fig. 1). Bouton de l'interrupteur général / thermostat **MT** pour régler la température de cuisson. Bouton du commutateur **ME** pour régler le fonctionnement des résistances de voûte de la chambre de cuisson ou toutes les deux. Lampe témoin verte "courant branché". Lampe témoin jaune "chauffage branché".

Le bouton du thermostat MT porte les indications suivantes:

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

Le bouton du commutateur ME porte les indications suivantes:

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

Branchement du chauffage du four électrique :

1° PRERECHAUFFEMENT

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

2° CUISSON A DIFFERENTES TEMPERATURES

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

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

Débranchement du chauffage du four

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

6.4 Extinction en cas de panne

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

6.5 Démontage de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est fixée sur le dessus de l'appareil. Pour la démonter en cas de nécessité, procéder de la façon suivante:

Extraire les boutons. Démontez le tableau de commandes. Cette opération permet d'accéder au fixation de la plaque. Dévisser la vis fixant la plaque à la base de support. Soulever avec attention le côté antérieur de la plaque, en ne le haussant que de l'espace nécessaire pour pouvoir extraire les bulbes des thermostats insérés dans la plaque. Extraire les bulbes des thermostats de leur emplacement. Ce n'est qu'après cette opération que l'on pourra soulever complètement la plaque; toute autre intervention non conforme à celle qui vient d'être indiquée peut endommager irrémédiablement les capillaires et les bulbes des thermostats de travail et de sécurité. Remonter la plaque en procédant à l'envers, en faisant cependant très attention à bien remettre en

place les bulbes et les capillaires des thermostats; ceux-ci ne doivent en aucun cas passer dans le logement des résistances.

7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les opérations de nettoyage ne peuvent être effectuées qu'après avoir débranché l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil. On doit laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs destinés à cet effet et rincer abondamment et essuyer avec soin. On doit tous les jours vider le tiroir de récolte des jus de son contenu et le laver soigneusement. Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents contenant des substances abrasives, ainsi que les brosses, les paillettes ou les raclettes en acier commun qui peuvent laisser sur la surface inoxydable des dépôts ferreux pouvant entraîner la formation de rouille. Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer et donc détériorer les parties en acier inoxydable. Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil.

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

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

7.1 Nettoyage de la chambre du four

Il est conseillé d'effectuer à la fin de chaque journée ce nettoyage. Cette bonne habitude permettra d'éviter des travaux d'entretien beaucoup plus laborieux.

Employer un produit détergent apte à cet emploi et suivre les conseils du fournisseur. Porter la chambre du four à une température d'environ 70-80 °C. Vaporiser de façon uniforme toutes les surfaces intérieures de la chambre de cuisson, les supports de grilles, etc.. La porte du four étant fermée, laisser passer le temps nécessaire à l'action détergente du produit (20-30 minutes). Ouvrir la porte en faisant bien attention aux vapeurs éventuellement présentes qui peuvent être dangereuses si elles entrent en contact avec la peau ou les yeux. Enlever la sole et démonter les supports de grilles pour les laver séparément. Nettoyer et rincer la chambre en employant une éponge imprégnée d'eau avec du détergent ou d'eau tiède; puis essuyer soigneusement. Remonter les éléments (supports de grilles) démontés et brancher le chauffage pendant quelques minutes pour essuyer complètement la chambre.

8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE**Plaque de cuisson**

Résistances électriques de 1800 W / 230V pour la série 900

Résistances électriques de 1250 W /230V pour la série 700

Résistances électriques de 1200 W /230V pour la série 550

Interrupteur général quadripolaire - Thermostat tripolaire de travail

Thermostat tripolaire de sécurité - Lampes témoin vertes et jaunes

Boutons de commande

Four

Interrupteur général quadripolaire - Thermostat tripolaire de travail

Thermostat tripolaire de sécurité - Commutateur

Résistances du four 1500 W/ 230V - Lampes témoin vertes et jaunes

Boutons du thermostat et du commutateur.

INHOUD

1- INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	pag. 31
1.1 Identificatie van de modellen	pag. 31
1.2 Technische gegevens	pag. 31
2- WAARSCHUWINGEN	pag. 31
2.1 Installatie	pag. 31
2.2 Plaatsing	pag. 31
2.3 Monteren	pag. 31
2.4 Topmonteren op basis	pag. 31
2.5 Op lijn verbinding van de apparaten	pag. 31
2.6 Brugmonteren apparaten	pag. 31
2.7 Elektrische aansluitingen	pag. 31
2.8 Aardverbinding en equipotentiële verbinding	pag. 31
3 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT	pag. 31
3.1 Controle van de functionering	pag. 31
4 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN	pag. 31
4.1 Kookplaat	pag. 31
4.2 Oven	pag. 32
5 - VERVANGING ONDERDELEN	pag. 32
5.1 Elektrische weerstanden kookplaat	pag. 32
5.2 Schakelaar-werkthermostaat kookplaat	pag. 32
5.3 Controlelampje kookplaat	pag. 32
5.4 Herstelling en vervanging veiligheidsthermostaat kookplaat	pag. 32
5.5 Schakelaar en werkthermostaat oven	pag. 32
5.6 Herstelling en vervanging veiligheidsthermostaat oven	pag. 32
5.7 Energieregelaar en controlelampje oven	pag. 33
5.8 Weerstanden oven	pag. 33
6 - INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD	pag. 32
6.1 Waarschuwingen	pag. 32
6.2 Gebruik kookplaat	pag. 32
6.3 Gebruik oven	pag. 33
6.4 Uitschakeling bij storing	pag. 34
6.5 Demontering kookplaat	pag. 34
7 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	pag. 34
7.1 Schoonmaak van de kookcel van de oven	pag. 34
8 - LIJST VERVANGONDERDELEN	pag. 35
9 – BIJLAGE	pag. 42

1 - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

1.1 Identificatie van de modellen

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm ²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Technische gegevens

De technische gegevens van de apparaten bevinden zich in **tabel T1**.

2- WAARSCHUWINGEN

Lees met aandacht dit instructieboekje daar het belangrijke gegevens bevat inzake de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar het met zorg zodat het steeds door de bevoegde personen geraadpleegd kan worden. De installatie moet verricht worden volgens de instructies van de fabrikant en met inachtneming van de bestaande veiligheidsnormen door gekwalificeerd personeel. **De niet nakoming van deze normen veroorzaakt verval van elke aansprakelijkheid zijdens de fabrikant.**

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

2.1 Installatie

Na het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben zie of het apparaat ongeschonden is. Bij twijfel gebruik het apparaat niet en raadpleeg gekwalificeerd personeel. Laat het verpakkingsmateriaal niet binnen bereik van kinderen daar het gevaarlijk kan zijn.

2.2 Plaatsing van het apparaat

Plaats het apparaat op haar definitieve plaats in de keuken en bij voorkeur onder een afzuigkap om een goede ventilatie van het lokaal te verzekeren. Plaats het apparaat in lokalen die op een voldoende wijze gelucht zijn - De afstand tussen het apparaat en de omringende wanden moet van tenminste 10 cm. zijn, deze afstand kan gereduceerd worden indien de wanden van onbrandbaar materiaal zijn of indien de wanden beschermd zijn door thermisch isolerend materiaal. De apparaten kunnen afzonderlijk geïnstalleerd worden of gecombineerd met andere apparaten van onze productie. Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.

2.3 Montering

Verwijder van de uitwendige panelen het beschermend laagje. Eventueel achtergebleven lijmresten kunnen met een geschikt oplosmiddel verwijderd worden. Nivelleer het apparaat met behulp van de stelvoetjes - Het apparaat met een breedte van 40 cm. dat afzonderlijk geïnstalleerd is moet op de vloer bevestigd worden met de passende flenzen (fig.5).

2.4 Montering van de top op neutrale basis (fig.3)

Om de top met de betreffende neutrale basis te monteren, ga als volgt te werk: Verwijder het bedieningspaneel en het rugstuk van de top. Plaats de top op de betreffende basis. Bevestig de twee apparaten met de 4 schroeven V zoals aangeduid in fig.3. Monteer weer het bedieningspaneel en het rugstuk van de top.

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

Ga als volgt te werk:

Verwijder het bedieningspaneel van de top. Plaats naast elkaar de apparaten en nivelleer deze op dezelfde hoogte. Bevestig met de passende schroeven zoals aangeduid in fig.2

2.6 Brugmontering topapparaten (fig.4)

Bevestig de twee steunbalken T door gebruik te maken van de passende gaten die zich op de zijkant van de naast elkaar staande steunapparaten bevinden. Nivelleer goed de twee steunapparaten. Plaats de top op de dwarsbalken en verwijder van de top het bedieningspaneel en het rugstuk. Bevestig de top op de


dwarsbalken met de 4 schroeven V zoals aangeduid in fig.3. Ga over tot bevestiging met de naast elkaar staande apparaten zoals aangeduid in fig.2. Monteer weer het rugstuk en het bedieningspaneel van de top.

2.7 Elektrische aansluitingen

De aansluiting op het elektrisch net moet verricht worden volgens de bestaande normen - Alvorens het apparaat aan te sluiten, zie of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van het elektrisch net. De voedingskabel moet flexibel zijn met eigenschappen die niet minder moeten zijn dan die van de kabel met een rubberen isolering HO7RN-F en moet beschermd worden door een metalen buis of door hard plastisch materiaal. De kabel moet op de klemkast aangesloten worden zoals aangeduid in het elektrisch schema en moet daarna geblokkeerd worden met de passende kabelklem - Aan de bovenkant van het apparaat en in de nabijheid van deze moet een omnipoaire beschermingsschakelaar geïnstalleerd worden waarvan de contacten zich moeten openen op een afstand van tenminste 3 mm. Deze schakelaar moet geïnstalleerd worden op de permanente installatie van het gebouw en moet een passend draagvermogen hebben, zie tabel. Deze schakelaar dient bescherming te garanderen tegen directe en indirecte contacten met de onder spanning zijnde delen en tegen de storingstromen naar de grond, volgens de Normen (De hoogste toegestane dispersiestroom 1 mA/kW).

2.8 Aard-en equipotentiële aansluitingen

De elektrische veiligheid van dit apparaat is verzekerd alleen wanneer het goed aangesloten is op een efficiënt aardverbindingssysteem zoals door de bestaande elektrische veiligheidsnormen is voorgeschreven. Sluit dus de aardklem die

door het symbool  op de klemkast van het apparaat is aangeduid, aan op de algemene aardverbinding-installatie. Het apparaat dient bovendien begrepen te zijn in een equipotentieel systeem; deze aansluiting wordt verricht met de passende schroef

aangeduid met het symbool .

3 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT

3.1 Controle van de functionering

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

Waarschuwing: tijdens het functioneren pas goed op de warme delen van de uitwendige oppervlakte.

4 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN

Tijdens het regelmatig gebruik van het apparaat kunnen storingen ontstaan.

4.1 Kookplaat

4.1.1 De kookplaat wordt niet warm

Mogelijke oorzaken:

Er is geen elektrische stroom. De algemene schakelaar (in as met de werkthermostaat) is gebrekkig. De werkthermostaat (in as met de algemene schakelaar) is gebrekkig. Interventie van de veiligheidsthermostaat: gaat aan het groen controlelampje maar niet

het geel lampje. De elektrische continuïteit mankeert wegens een defect aan het kabelstelsel

4.1.2 De kookplaat wordt verwarmd maar op een niet uniforme wijze Mogelijke oorzaken:

een of meer weerstanden zijn gebrekkig. Een elektrische voedingsfase mankeert. De elektrische continuïteit mankeert wegens defect aan het kabelstelsel

4.1.3 De regeling van de temperatuur is moeilijk

Mogelijke oorzaken: De werkthermostaat is gebrekkig

4.2 Oven

4.2.1. De verwarming van de kookcel gaat niet aan

Mogelijke oorzaken: er is geen elektrische stroom. Interventie van de veiligheidsthermostaat: gaat aan het groen controlelampje maar het geel lampje. De regelingsthermostaat is gebrekkig.

4.2.2. De verwarming is onvoldoende

Mogelijke oorzaken: Een of meer weerstanden zijn gebrekkig. De schakelaar is gebrekkig. Een elektrische voedingsfase mankeert.

5 - VERVANGING VAN VERVANGBARE ONDERDELEN

Deze vervanging moet verricht worden door bevoegd en gekwalificeerd personeel. **Alvorens over te gaan tot reparaties en/of onderhoud, schakel de elektrische voeding uit door de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt, uit te schakelen. De verzegelde componenten moeten niet geschonden worden.**

5.1 Elektrische weerstanden van de kookplaat

Trek het kastje uit haar plaats, demonteer het bedieningspaneel van de kookplaat - Maak het kabelstelsel van de betreffende weerstand los. Maak de bevestigingsschroeven die de plaat op de basis vastmaken los. Trek de kookplaat omhoog en let op de capillaire elementen van de thermostaten die op deze zijn ingevoegd - Verwijder de bollen van de thermostaten uit hun zetel en ook de kookplaat. Maak de schroeven los die de steunwinkellaakjes van de weerstanden op het vlak bevestigen. Trek de betreffende weerstand uit zijn plaats, vervang hem en bevestig hem daarna met de verwijderde winkellaakjes. Plaats de kookplaat op het apparaat en hef hem op om de bollen van de thermostaten weer op hun plaats te zetten. Plaats de kookplaat op zijn zetel en zorg dat de capillaire elementen van de thermostaten niet worden beschadigd en niet in de kamer van de weerstanden terecht komen. Maak de schroef voor de bevestiging van de kookplaat op de basis weer goed vast. Herstel de elektrische verbinding en monteer weer het instrumentenbord en het kastje.

5.2 Schakelaar en thermostaat van de kookplaat

- Trek het kastje uit haar zetel en demonteer het bedieningspaneel van de kookplaat - Verwijder de betreffende knoppen - Maak het elektrisch kabelstelsel los van de betreffende component - Bij vervanging van de thermostaat: Maak de schroef los die de kookplaat op de basis vastmaakt - Trek omhoog de kookplaat en let op de capillaire elementen van de thermostaten - Trek de bol van de thermostaat uit zijn plaats - Maak de schroeven los die de schakelaar/thermostaat op het bedieningspaneel vastmaken - De schakelaar en de thermostaat zijn op as gemonteerd na invoeging van een passende verbindingsflens, handel op deze om de twee componenten los te maken.

- Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

Bij vervanging van de thermostaat:

- Plaats de kookplaat op het apparaat en hef hem op om de bollen van de thermostaten op hun zetels neer te kunnen leggen - Plaats de kookplaat op zijn zetel en zorg dat de capillaire elementen van de thermostaten niet worden beschadigd en niet in de kamer van de weerstanden terecht komen - Maak de schroef die de plaat op de basis vastmaakt los.

5.3 Controlelampje van de kookplaat

- Demonteer het bedieningspaneel van de kookplaat - Maak het elektrisch kabelstelsel los van het betreffend lampje - Verwijder het lampje en vervang haar, monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.4 Veiligheidsthermostaat van de kookplaat

Voor de herstelling na interventie, verwijder de oorzaken die de overtemperatuur veroorzaakt hebben: controle van de werking van de werkthermostaat, van de weerstanden, enz. en ga daarna als volgt te werk: Trek het kastje uit haar plaats en demonteer het bedieningspaneel van de kookplaat - Druk op de rode knop van de thermostaat - Zie of het elektrisch circuit weer is gesloten

Voor de vervanging van de component ga als volgt te werk:

- Trek het kastje uit haar plaats en demonteer het bedieningspaneel van de kookplaat - Maak het elektrisch kabelstelsel los van de betreffende component - Maak de schroef los die de kookplaat op de basis vastmaakt - Trek de plaat omhoog en let op de capillaire elementen van de thermostaat - Trek de bol van de thermostaat uit zijn plaats - Maak de schroeven los die de thermostaat op de steunbalk vastmaken - Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze - Voeg de bol van de thermostaat in de kookplaat - Plaats de kookplaat weer op zijn plaats en zorg dat de capillaire elementen van de thermostaten niet worden beschadigd en dat ze niet in de kamer van de weerstanden terecht komen - Schroef de schroef die de kookplaat op de basis vastmaakt weer goed vast.

5.5 Schakelaar en werkthermostaat van de oven

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven - Voor de vervanging van de thermostaat maak de bolbevestiging die zich aan de bovenkant van de kookcel bevindt los, trek de capillaire elementen en de bol uit de kookcel door ze vanuit de uitwendige zijkant van dezelfde cel te verwijderen

- Maak het kabelstelsel los van de component - Trek de knop uit zijn plaats en maak de schroeven los die het geheel schakelaar/thermostaat op het bedieningspaneel vastmaken - De schakelaar en de thermostaat zijn op as gemonteerd na invoeging van een passende verbindingsflens, handel op deze om de twee componenten los te maken - Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.6 Veiligheidsthermostaat oven

Voor de herstelling na interventie verwijder de oorzaken die de overtemperatuur hebben veroorzaakt: controle van de werking van de werkthermostaat, van de weerstanden, enz. en ga daarna als volgt te werk: demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven - druk op de rode knop van de thermostaat - zie of het elektrisch circuit weer is gesloten.

Voor de vervanging van de component ga als volgt te werk:

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven - Maak de bevestiging van de bol los die zich aan de bovenkant van de kookcel bevindt - Trek het capillair element en de bol uit de kookcel

door ze vanuit de uitwendige zijkant van de cel te verwijderen - Maak het kabelstelsel los - Maak de schroeven los die de thermostaat op het steunblok vastmaken - Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerde wijze.

5.7 Schakelaar, controlelampje oven

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven - Maak het elektrisch kabelstelsel los van de component - Verwijder de knop van de schakelaar, indien deze vervangen moet worden, en maak de schroeven los die hem op het paneel vastmaken - Vervang de component en monteer weer alles op omgekeerd wijze.

5.8 Elektrische weerstanden oven

Voor de vervanging van de weerstanden die zich aan de voorste bovenkant en op de bodem bevinden, ga als volgt te werk:

- Demonteer het verticaal bedieningspaneel van de oven en verwijder, indien nodig, de bodem van de oven - Door op de achterkant van het paneel te handelen: maak de elektrische verbindingen van de betreffende weerstand los - Vanaf de binnenkant van de kookcel maak de schroeven los die de weerstand vastmaken en het passend steunwinkelhaakje - Trek de component uit zijn plaats en vervang hem.

Voor de vervanging van de andere weerstanden:

- Maak vanuit de binnenkant van de kookcel de schroeven los die de betreffende weerstand en het passend steunwinkelhaakje vastmaken - Trek naar de binnenkant van de kookcel de weerstand uit zijn plaats en let op de elektrische verbindingen die op de weerstand zijn aangesloten - Maak het elektrisch kabelstelsel los en vervang de component, sluit de elektrische verbindingen weer aan en plaats de weerstand weer op zijn plaats en let op de elektrische kabels die ook op hun plaats terecht moeten komen - Monteer het bedieningspaneel en zet de bodem van de oven weer op zijn plaats.

6 - INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

6.1 Waarschuwingen

Dit apparaat moet uitsluitend voor het koken van gerechten gebruikt worden. Elk ander gebruik is als oneigenlijk te beschouwen. Het apparaat is bestemd voor industrieel gebruik en moet door bevoegd personeel gebruikt worden. De installatie en de eventuele verandering voor aanpassing op een andere elektrische spanning (indien voorzien) moet uitsluitend door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel verricht worden. Bij storing schakel de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt uit. Voor reparaties roep assistentie in van geautoriseerde Servicecenters en eis steeds originele vervangstukken.

De niet nakoming van wat hierboven is omschreven kan de veiligheid van het apparaat compromitteren waardoor de fabrikant elke aansprakelijkheid van zich afwijst indien deze verplichtingen niet zijn nagekomen.

Gebruik : Alvorens het apparaat te gebruiken, maak alle oppervlakten die in contact zullen komen met de gerechten goed schoon.

6.2 Gebruik van de kookplaat (fig.1)

Veiligheidsinrichtingen

De kookplaat is voorzien van een driepolige veiligheidsthermostaat die met de hand hersteld wordt. Bij overtemperatuur van de kookplaat, springt de thermostaat bij en schakelt de elektrische stroom uit. Het geel controlelampje gaat uit terwijl het groen lampje blijft branden. In dit geval schakel het apparaat uit door de knoppen **M** op positie **0** te brengen en sluit de elektrische stroom door de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat

bevindt uit te schakelen; roep assistentie in van een gespecialiseerde technicus. De kookplaat in de apparaten van afmeting 1/2 modulus is voorzien van een knop **M** (fig.1) voor de bediening en de regeling van de kooktemperatuur; het apparaat van 1 modulus is voorzien van 2 knoppen, elke knop regelt de temperatuur op een helft van de kookplaat. Zijn ook voorzien 2 controlelampjes voor elke bedieningsknop: groen controlelampje "stroom ingeschakeld" geel lampje "verwarming ingeschakeld".

Gebruik van de verchroomde kookplaat

Voor het bewegen van de gerechten gebruik uitsluitend inoxstalen spatels met ronde boorden - Voor de schoonmaak gebruik geen voorwerpen die het verchroomd laagje kunnen beschadigen: gebruik het afkrabbertje met ronde boorden en zorg dat het lemmet met haar volledige lengte in contact is met de kookplaat; maak geen bruske bewegingen en gebruik de gereedschappen met grote voorzichtigheid. Het gebruik van azijn en/of citroen tijdens het koken kan, soms, een verandering veroorzaken van het aspect van de kookplaat, maar dit compromitteert de functionering niet.

Let op: het gebruik van een hoekig afkrabbertje of van scherpe gereedschappen kan op de plaat strepen veroorzaken die het schoonmaken en de functionering van de kookplaat op een onherstelbare wijze kunnen compromitteren.

De bedieningsknop M heeft de volgende kentekens:

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

Inschakeling verwarming kookplaat (fig.1)

Draai knop **M** tot op de positie van de gewenste kooktemperatuur, zodoende worden de verwarmingselementen elektrisch gevoed en gaan tegelijkertijd aan de groen en geel controlelampjes die zich op het bedieningspaneel bevinden. Bij het behalen van de ingestelde temperatuur, gaat het geel controlelampje uit.

Uitschakeling van de verwarming van de kookplaat

Draai knop **M** op positie **0**, zodoende wordt de elektrische stroom uitgeschakeld.

6.3 Gebruik van de elektrische oven (fig.1)

Veiligheidsinrichtingen

De oven is voorzien van een driepolige veiligheids-thermostaat die met de hand hersteld kan worden. Bij overtemperatuur in de kookcel springt deze component bij en schakelt de voeding van de weerstanden van de oven uit. Het geel controlelampje gaat uit terwijl het rood lampje blijft branden. In dit geval schakel het apparaat uit door de knoppen **MT** en **ME** op positie **0** te brengen en door de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt uit te schakelen, roep assistentie in van een gespecialiseerde technicus. De oven is voorzien van 2 bedieningsknoppen en van 2 controlelampjes (fig.1). De knop van de algemene schakelaar/thermostaat **MT** voor de regeling van de kooktemperatuur - De knop van de schakelaar **ME** voor de toevoer van de energie naar de weerstanden aan de bovenkant van de kookcel - Het groen controlelampje "stroom ingeschakeld". Het geel controlelampje "verwarming ingeschakeld".

De knop van de thermostaat MT heeft de volgende kentekens:

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

De knop van de schakelaar ME heeft de volgende kentekens:

- 0 Weerstanden bovenkant uitgeschakeld**
- 1 Weerstanden bovenkant**
- 2 Weerstanden bodem**
- 3 Weerstanden bovenkant - bodem**

Inschakeling verwarming elektrische oven**1° VOORVERWARMING**

Draai de knop van de schakelaar **ME** (fig.1) op positie 3; draai daarna de knop **MT** op de positie van de gewenste temperatuur, gaan aan de groen en geel controlelampjes. Zodoende worden de weerstanden van de bovenkant en van de bodem met het hoogst vermogen ingeschakeld totdat de gekozen temperatuur bereikt is, deze wordt aangegeven door het uitgaan van het geel lampje.

2° HET KOKEN OP VERSCHILLENDE TEMPERATUREN

Draai de knop van de schakelaar **ME** op de positie die het meest geschikt 1 – 2 - 3. Draai de knop van de thermostaat tot op de positie van de gewenste temperatuur, gaan aan het groen lampje (stroom ingeschakeld) en het geel lampje (weerstanden gevoed). Bij het behalen van de gekozen temperatuur gaat het geel lampje uit

Laat de deur nooit open tijdens het gebruik.Uitschakeling verwarming oven

Om de voeding van de oven uit te schakelen draai de knop van de thermostaat **MT** tot op positie **0**, gaan uit de geel en groen lampjes. Breng ook knop **ME** op positie **0**.

6.4 Uitschakeling bij storing

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

Schakel ook de algemene schakelaar uit die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt. Roep assistentie in van een Technisch Servicecenter dat over bevoegd en door de fabrikant geautoriseerd personeel beschikt.

6.5 Demontering van de kookplaat

De kookplaat is op de top van het apparaat bevestigd. Om de plaat te demonteren, indien nodig, ga als volgt te werk:

Verwijder de knoppen. Demonteer het bedieningspaneel, daarna is de bevestiging van de kookplaat toegankelijk - Maak de schroef los die de plaat aan het steunblok vastmaakt - Hef voorzichtig op de

voorste kant van de kookplaat om de bollen van de thermostaat die op deze zijn bevestigd te kunnen verwijderen. Trek de bollen van de thermostaten uit hun plaats

Alleen na deze handeling zal de kookplaat totaal opgeheven kunnen worden; handelingen die verschillend zijn dan die hierboven omschreven kunnen de capillaire elementen en de bollen van de werk- en veiligheidsthermostaten op een onherstelbare wijze beschadigen. Plaats de plaat weer op zijn plaats door op omgekeerde wijze te handelen maar let goed op dat de bollen en de capillaire elementen goed op hun plaats gezet worden, deze moeten nl niet in de kamer van de weerstanden terecht komen.

7 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

De schoonmaakwerkzaamheden kunnen alleen verricht worden nadat de algemene schakelaar die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt is uitgeschakeld. De inoxstalen oppervlakten moeten dagelijks met water en niet bijtende reinigingsmiddelen schoongemaakt worden; daarna spoelen en goed afdrogen. Dagelijks het vetopvangkastje ledigen en goed wassen. Voor de schoonmaak van het inoxstaal nooit bijtende reinigingsmiddelen gebruiken en ook geen borstels, afkrabbers en wol van gewoon staal daar deze op de inoxstalen delen ijzerafvalen kunnen achterlaten die roest kunnen veroorzaken. Het apparaat nooit met waterstralen wassen. Nooit scherpe voorwerpen gebruiken die de inoxstalen delen kunnen krabben en dus beschadigen. Nooit bijtende reinigingsmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van de vloer onder het apparaat - Indien het apparaat voor een lange tijd niet wordt gebruikt: de elektrische voeding uitschakelen aan de bovenkant van het apparaat; alle oppervlakten goed schoonmaken; de inoxstalen oppervlakten met een dun laagje vaselineolie beschermen; de lokalen regelmatig lucht geven; het apparaat zo nu en dan (maar tenminste een keer per jaar) laten controleren door bevoegd gekwalificeerd personeel. Aan te raden is het sluiten van een onderhoudscontract.

7.1 Schoonmaak van de kookcel van de oven

Maak de kookcel dagelijks schoon om een bijzonder onderhoud te voorkomen. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel en volg de instructies van de fabrikant - Breng de kookcel op een temperatuur van ongeveer 70-80°C. Verspreid over alle inwendige oppervlakten van de kookcel en over de roosterssteunpunten enz. het reinigingsproduct. Met de deur van de oven gesloten laat een bepaalde tijd voorbijgaan zodat het product kan inwerken (20-30 minuten). Maak de deur van de oven voorzichtig open en pas op de mogelijke aanwezigheid van stoom die nadelig kan zijn voor huid en ogen. Trek de bodem van de oven uit zijn plaats en demonteer de roostersdragers om ze afzonderlijk af te wassen. Maak de oven cel schoon en spoel deze daarna af met een van water en reinigingsmiddel of lauw water doortrokken doek en droog daarna goed af. Monteer weer de onderdelen (roostersdragers) en schakel voor enkele minuten de verwarming in om de cel goed af te drogen.

8 - LIJST VAN DE VERVANGBARE ONDERDELEN**Kookplaat**

Elektrische weerstanden van 1800W-230V serie 900

Elektrische weerstanden van 1250W-230V serie 700

Elektrische weerstanden van 1200W-230V serie 550

Vierpolige algemene schakelaar

Driepolige werkthermostaat

Driepolige veiligheidsthermostaat

Groen en geel controlelampjes

Bedieningsknoppen

Oven

Vierpolige algemene schakelaar

Driepolige werkthermostaat

Driepolige veiligheidsthermostaat

Schakelaar

Weerstanden oven 1500W-230V

Controlelampjes groen en geel

Knoppen thermostaat en schakelaar

INDHOLDSFORTEGNELSE

1- INSTALLATIONSVEJLEDNING	side 38
1.1 Modelidentifikation	side 38
1.2 Tekniske dataer	side 38
2- ALMINDELIGE VEJLEDNING	side 38
2.1 Installation	side 38
2.2 Opstilling	side 38
2.3 Montering	side 38
2.4 Montering af top på base	side 38
2.5 Ensretning af apparaturet	side 38
2.6 Apparaturets montering i brostilling	side 38
2.7 El-forbindelser	side 38
2.8 Jord- og sikringsforbindelser	side 38
3 - START	side 38
3.1 Funktionskontrol	side 38
4 - FEJLFUNKTIONSKONTROL	side 38
4.1 Grillplade	side 38
4.2 Ovn	side 38
5 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER	side 39
5.1 El-modstande på grillpladen	side 39
5.2 Afbryder - driftstermostat grillplade	side 39
5.3 Signallampe grillplade	side 39
5.4 Justering og udskiftning af grillpladens sikkerhedstermostat	side 39
5.5 Afbryder - driftstermostat i ovnen	side 39
5.6 Justering og udskiftning af sikkerhedstermostat i ovnen	side 39
5.7 Energiregulator og signallamper i ovnen	side 39
5.8 El-modstand i ovnen	side 39
6- BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	side 39
6.1 Almindelige oplysninger	side 39
6.2 Brug af grillpladen	side 40
6.3 Brug af ovn	side 40
6.4 Apparatet slukkes ved skader	side 40
6.5 Afmontering af grillplade	side 40
7 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	side 41
7.1 Rengøring af ovnen	side 41
8 - RESERVEDELE	side 41
9 - TILLÆG	side 42

1 - INSTALLATIONSVEJLEDNING

1.1 Modelidentifikation

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Σ kW	A	V	Cavo-Cable-Kabel H07RN-F - mm ²
7FT/E400	803153125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E405	803153625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E410	803153225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E415	803153725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E400	803113125	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E405	803113625	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E410	803113225	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FTV/E415	803113725	3,75	5,4	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
7FT/E800	803153145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E805	803153645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E810	803153245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E815	803153745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E820	803153445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FT/E825	803153945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E800	803113145	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E805	803113645	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E810	803113245	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E815	803113745	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E820	803113445	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTV/E825	803113945	7,5	10,8	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E800	803133145	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E805	803133645	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E820	803133445	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
7FTF/E825	803133945	13,5	22,5	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E400	803153125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E405	803153625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E410	803153225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E415	803153725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E400	803113125	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E405	803113625	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E410	803113225	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FTV/E415	803113725	5,4	7,8	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
9FT/E800	803153145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E805	803153645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E810	803153245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E815	803153745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E820	803153445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FT/E825	803153945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E800	803113145	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E805	803113645	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E810	803113245	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E815	803113745	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E820	803113445	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
9FTV/E825	803113945	10,8	15,6	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E800	803133145	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E805	803133645	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E820	803133445	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
9FTF/E825	803133945	16,8	27,5	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²
11FTV/E500	803223155	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E505	803223655	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E510	803223255	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E515	803223755	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E520	803223455	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²
11FTV/E525	803223955	7,2	10,4	400~3N	Nr. 5 x 2,5 mm ²

1.2 Tekniske Dataer

Dette apparats tekniske dataer vises på **Tabel T1**.

2- ALMINDELIGE VEJLEDNING

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

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

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

2.1 Installation

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

2.2 Opstilling

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

Dette apparat kan ikke leveres til indbygning.

2.3 Montering

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

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

Monter toppen på egen neutral base således:

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

2.5 Ensretning af apparatet (Fig. 2)

Gør således:

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

2.6 Montering af toppene i brostilling (Fig. 4)

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

2.7 El-forbindelser


El-forbindelserne til el-nettet skal foretages ud fra de gældende normer. Før udstyret tilsluttes, skal man sikre sig at de værdier, som står skrevet på mærkepladen svarer til el-nettets værdier. El-


ledningen skal være fleksibel og dens kendetegn må ikke være lavere end de typer, som er isoleret med gummi H05RN-F. Den skal være beskyttet med metalrør eller af et stift plastikrør. - Dette kabel skal forbindes med tilslutningspanelet, som vist på el-diagrammet, derefter skal det blokeres med en passende kabelklemme.

En sikring, med en kontaktåbning på mindst 3 mm, skal monteres før og tæt på udstyret. Denne kontakt skal have sin egen kapacitet (se vedlagte tabel) og den skal være installeret i bygningens permanente el-system. Denne kontakt skal garantere en beskyttelse mod direkte og indirekte kontakter med de dele, som er under spænding og jordforbindelsesmangler i henhold til de gældende standarder. Maksimal tilladte lækstrøm: 1 mA/kW.

2.8 Jord- og sikringsforbindelse

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

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

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

3 - START

3.1 Funktionskontrol

Før apparatet tændes sættes hovedledningen i stikket. Følg brugsvejledningen i det specifikke afsnit. Forklar apparatets funktioner til brugeren, i henhold til service håndbogen. Kontroller lokalets ventilationssystem. Kontroller at dataerne på apparatets dataplade svarer til el-nettet.

Advarsel: når apparatet er tændt, skal man være yderst forsigtig med de varme overflader.

4 - KONTROL AF FEJLFUNKTIONER

Nogle fejlfunktioner kan forekomme ved almindelig brug af apparatet:

4.1 Grillpladen

4.1.1 Grillpladen bliver ikke varm

Mulige årsager:

Ingen strøm. Defekt hovedkontakt, aksialmonteret med driftstermostat. Defekt driftstermostat, aksialmonteret med hovedkontakten. Sikkerhedstermostat sætter igang; den grønne lampe er tændt, men den gule er slukket. Ingen kontinuitet på grund af vindingsdefekt.

4.1.2 Grillpladen bliver ikke varmet ensformigt op

Mulige årsager:

en eller flere defekte varmemodstande. En fase i strømforsyningen mangler. Ingen kontinuitet på grund af vindingsdefekt.

4.1.3 Temperaturkontrol vanskelig

Mulige årsager:

Defekt driftstermostat

4.2 Ovn

4.2.1 Ingen opvarmning af ovnen

Mulige årsager:

ingen strøm til ovnen. Defekt sikkerhedstermostat, grøn signallampe tændt og gul signallampe slukket. Defekt kontrolstermostat.

4.2.2 Utilstrækkelig opvarmning

Mulige årsager:

en eller flere modstande er defekte. defekt afløsning. En strømfase mangler

4.2.3 Svært at regulere temperaturen

Mulige årsager:

Defekt kontroltermostat.

5 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER

Må kun foretages af autoriserede og kvalificerede fagfolk.

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

De forseglede komponenter må ikke berøres.

5.1 Grillpladens el-modstande

Træk skuffen ud, fjern grillpladens kontrolpanel. Afbryd modstandens kabelføring. Skru den skrue af som fastsætter pladen til basen. Løft grillpladen op, pas på termostatets små rør som er indsat i pladen. Udtag termostaternes glødehoveder og fjern pladen. Fjern de skruer som fikserer modstandenes støtteplader til toppen. Udtag modstanden og indsæt den nye modstand, den fikseres med de før nævnte støtteplader. Indstil pladen på apparatet, den holdes løftes, så termostatglødehovederne kan sættes ind igen. Genmonter grillpladen, pas på ikke at ødelægge termostaternes små rør og undgå at disse passerer igennem modstandshuset. Fastskrue skruen som fikserer grillpladen. Forbind el-vindingerne og genmonter kontrolpanelet, sæt skuffen på plads.

5.2 Grillpladens kontakt og termostat

Træk skuffen ud, fjern grillpladens kontrolpanel.. Fjern knappene. Afbryd komponentens el-vindinger.

Når termostatet skal udskiftes:

Skru den skrue af som fikserer pladen. Løft grillpladen op, pas på termostatets små rør som er indsat i pladen. Udtag termostaternes glødehovede. Fjern de skruer som fikserer kontakt/termostat til kontrolpanelet. Kontakt og termostat er aksialsamlet ved hjælp af en forbindelsesflange: fjern denne flange for at løsne de to komponenter.

Udskift komponenten og genmonter i omvendt rækkefølge.

Når termostatet skal udskiftes:

Indstil pladen på apparatet, den holdes løftes, så termostatglødehovederne kan sættes ind igen. Genmonter grillpladen, pas på ikke at ødelægge termostaternes små rør og undgå at disse passerer igennem modstandshuset.

Fastskrue skruen som fikserer grillpladen.

5.3 Grillpladens signallamper

Fjern grillpladens kontrolpanel. Afbryd signallampens el-vindinger.

Udtag signallampen og indsæt den nye, genmonter i omvendt rækkefølge.

5.4 Grillpladens sikkerhedstermostat.

Før termostatet justeres, skal årsagerne til overophedning fjernes: kontroller termostatfunktionerne, modstandene, etc... Gør derefter således:

Træk skuffen ud, fjern grillpladens kontrolpanel. Tryk på termostatets røde knap. Kontroller om el-kredsløbet er lukket.

Komponenten udskiftes således :

Træk skuffen ud, fjern grillpladens kontrolpanel. Afbryd komponentens kabelføring. Skru den skrue af som fikserer pladen. Løft grillpladen op, pas på termostatets små rør som er indsat i

pladen. Udtag termostaternes glødehoveder. Fjern de skruer som fikserer termostatet til støttepladen.

Udskift komponenten og genmonter i omvendt rækkefølge. Indsæt termostatglødehovedet i grillpladen. Genmonter grillpladen, pas på ikke at ødelægge termostaternes små rør og undgå at disse passerer igennem modstandshuset. Fastskrue skruen som fikserer grillpladen.

5.5 Ovnens driftstermostat og -knap

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

Udskift komponenterne og genmonter i modsat rækkefølge.

5.6 Ovnens sikkerhedstermostat

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

Fjern ovnens lodrette kontrolpanel. Tryk på termostatets røde knap.

Kontroller om kredsløbet er lukket

Komponenten udskiftes således :

Fjern ovnens lodrette kontrolpanel. Afskrue det element som fastsætter glødehovedet til ovenloftet. Udtag de små rør fra rummets yderside.

Afbryd el-forbindelserne. Fjern de skruer som fikserer termostatet.

Udskift komponenterne og genmonter i modsat rækkefølge.

5.7 Afløsning, signallamper i ovnen

Fjern ovnens lodrette kontrolpanel. Afbryd el-forbindelserne. Aftag knappen til den afløsning som skal udskiftes, og fjern de skruer som fikserer den til kontrolpanelet.

Udskift komponenten og genmonter i modsat rækkefølge.

5.8 Ovnens el-modstande

Udskift den forreste loftmodstand og forreste sokkel således:

Fjern ovnens lodrette kontrolpanel og udtag om nødvendigt ovnens sokkel.

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

Indeni ovenrummet fjernes de skruer, som fikserer modstanden og den relative støtteplade. Udtag og udskift komponenten.

De andre modstande udskiftes således:

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

Genmonter kontrolpanelet og fastsæt ovnen sokkel.

6 - BRUG Og VEDLIGEHOLDELSE

6.1 Almindelige oplysninger

Dette apparatur må kun bruges til det, det er fremstillet til, det vil sige tilberedning af fødevarer, derfor er al anden brug ukorrekt. Installation og eventuelle transformation til anden el-spænding, hvis det er muligt, må kun foretages af autoriserede og kvalificerede fagfolk. Hvis der opstår problemer skal strømmen afbrydes. Al form for reparation skal foretages af et autoriseret Service Center og der må kun bruges originale reservedele.

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

BRUG -Før apparatet tages i brug, skal alle overflader, som kommer i berøring med fødevarer, renses omhyggeligt.

6.2 Brug af grillpladen (Fig. 1)

Sikkerhedsanordninger

Grillpladen er udstyret med et tripolært sikkerhedstermostat med manuel justering. Hvis grillpladen bliver overophedet, træder dette element i kraft og afbryder strømmen fra varmemodstandene. Den gule lampe slukker, men den grønne bliver ved med at lyse. I dette tilfælde afbrydes apparatet ved at dreje knap **M** til **0**, sluk for hovedkontakten og tilkald et service center.

Grillpladerne på apparater med ½ modul har en kontrolknap (**M** - fig.1) som også bruges til at justere stegetemperaturen. Apparater på 1 modul har 2 knapper: hver knap kontrollerer temperaturen på den halve grillplade.

Desuden har hver kontrolknap 2 signallamper: Grøn signallampe viser "strøm på". Gul signallampe viser "varme på".

Brug af den forkromede grillplade

Flyt kun rundt med maden ved hjælp af rustfritålst spatler med afrundede kanter. Når pladen skal rengøres, må der kun benyttes redskaber, som ikke beskadiger den forkromede overflade: brug en skraber med afrundede hjørner, sørg for at hele bladlængden berører pladen og undgå pludselige bevægelser. Vær meget omhyggelig med brug af redskaber. Brug af eddike eller/og citron i maden kan tit skabe overfladevariationer på grillpladen, men det skader ikke funktionen.

Pas på: skrabere med skarpe hjørner eller skarpe redskaber kan ridse pladen, det kan medføre uoprettelige skader.

Kontrolknappen **M** har disse symboler:

0	Slukket
50	Minimumstemperatur
100 - 200	Middel temperaturværdier
300	Maksimumtemperatur

Grillpladens varme tændes (Fig. 1)

Drej knappen **M** til den ønskede position, pladen bliver el-opvarmet, samtidig tænder kontrolpanelets grønne og gule signallampe.

Når den ønskede temperatur er nået, slukker den gule lampe.

Grillpladens varme slukkes

Drej knapperne **M** til **0**: el-pladerne opvarmes ikke.

6.3 Brug af el-ovnen (Fig. 1)

Sikkerhedsforanstaltninger

Ovnen er udstyret med et tripolært manuelt sikkerhedstermostat. Hvis ovnrummet bliver overophedet, sættes dette element igang og afbryder forsyningen til ovnens modstande. Den gule signallampe er slukket, men det grønne er tændt. Det er nødvendigt at slukke apparatet ved at dreje knapperne **MT** og **ME** til **0**, sluk for hovedkontakten og tilkald et service-center. Ovnen er udstyret med 2 kontrolknapper og 2 signallamper (Fig. 1):

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

Termostatknappen **MT** har disse mærker:

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

Afløsningknappen **ME** har disse mærker:

0	Loftmodstand slukket
1	Loftmodstand immel
2	Loftmodstand iorde
3	Loftmodstand immel - iorde

El-ovnens opvarmning tændes:

1. FOROPVARMNING

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

2. STEGNING VED FORSKELLIGE TEMPERATURER

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

Når den ønskede temperatur er opnået, slukker den gule signallampe.

Hold altid ovndøren lukket, når ovnen er tændt.

Ovnen slukkes

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

6.4 Apparatet afbrydes ved skader

Ved skader standses apparatet ved at dreje knapperne **MC**, **MT** og **ME** (Fig. 1) til **0**. Sluk for hovedkontakten. Tilkald et autoriseret service-center.

6.5 Afmontering af grillpladen

Grillpladen er fikseret til toppen. Når den skal fjernes gøres således: Fjern knapperne. Afmonter kontrolpanelet: nu er det muligt at komme til pladens fikseringselementer. Afskru skruen som fikserer pladen til støttefladen. Løft forsigtigt pladens forreste side, løft den så meget så det er muligt at udtage termostaternes glødehoveder, som sidder i selve pladen.

Fjern termostatets glødehoveder. Pladen kan først nu fjernes helt, følg disse instruktioner nøjagtigt, så glødehovedet og de små rør ikke beskadiges.

Genmonter i omvendt rækkefølge, vær meget omhyggelig med at indsætte termostatets glødehovede og de små rør i deres sæde, undgå at passere modstandshuset.

7- RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring skal strømmen afbrydes..

Vask rustfriståloverfladerne hver dag med vand og et rengøringsmiddel som ikke ridser, skyl efter med rigeligt vand og tør omhyggeligt efter.

Sovseskuffen skal tømmes og renses dagligt. Når rustfrit stål rengøres, må man aldrig bruge slibemidler, ståluld, børster eller stålskrabere. Disse rensedmidler kan efterlade jernrester, som kan fremkalde "rust" på den rustfriståloverflade. Vask ikke apparatet med vandstråler. Brug ikke skarpe redskaber som kan skære og ødelægge rustfriståloverfladen. Rens gulvet under varmeskabet med ikke korrosive produkter. Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, følges disse instruktioner:

Afbryd el-forbindelsen til el-nettet. Vask alle overflader omhyggeligt.

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

7.1 Rengøring af ovnen

Det anbefales at rense ovnen dagligt med dertil egnede produkter, så undgår man mere kompliceret vedligeholdelse. Brug egnede rengøringsmidler i henhold til fabrikantens henvisninger. Temperaturen i ovnrummet indstilles til 70°C - 80°C. Åbn ovndøren og sprøjt indvendigt med et egnet produkt over de hele. Luk ovndøren så rengøringsmidlet kan få tid til at virke, cirka 20 til 30 min. Åbn forsigtigt, pas på eventuelle dampe som kan beskadige hud og øjne. Udtag sokkel og grillstøtter, og vask disse separat.

Vask ovnen og skyl ovnen og tør efter med en tør klud. Genmonter de udtagne elementer og varm eventuel ovnen, så den hurtigt bliver tør.

8 - RESERVEDELE

Grillpladen

El-modstande på 1800 W - 230 V, til serierne 900

El-modstande på 1250 W - 230 V, til serierne 700

El-modstande på 1200 W - 230 V, til serierne 550

Hovedkontakt med fire poler

Tripolært driftstermostat

Tripolært sikkerhedstermostat

Grønne og gule signallamper

Kontrolknapper.

Ovn

Hovedafbryder fire-poler

Tripolært driftstermostat

Tripolært sikkerhedstermostat.

Afløsning

Ovnmodstande på 1500 W - 230 V

Grønne og gule signallamper

Termostat- og afløsningknap

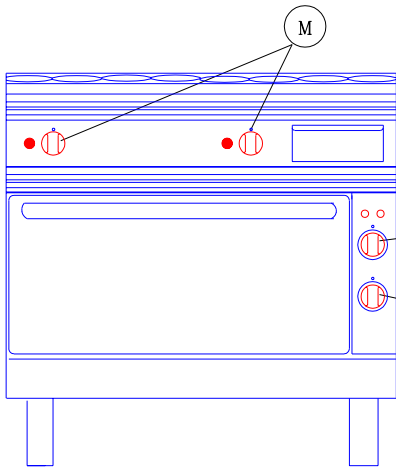


Fig.1 - Abb. 1

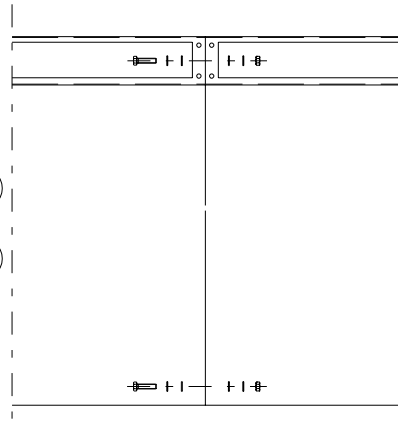


Fig. 2 - Abb. 2

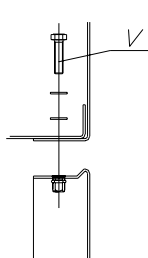


Fig. 3 - Abb. 3

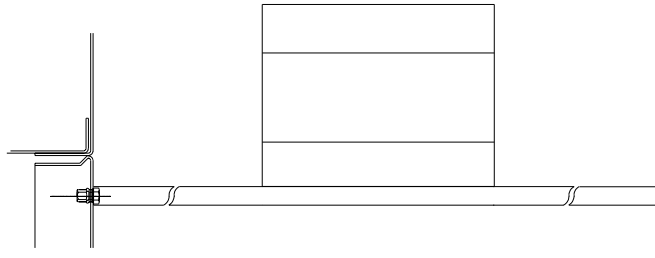


Fig. 4 - Abb. 4

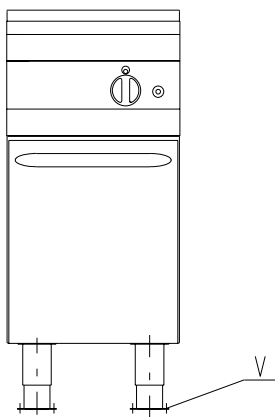
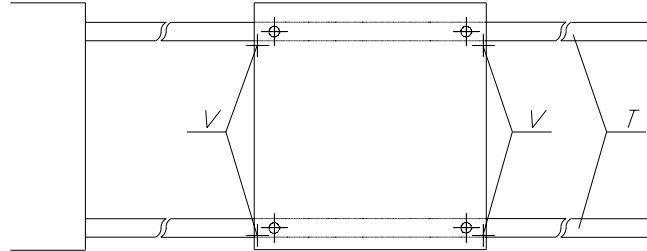
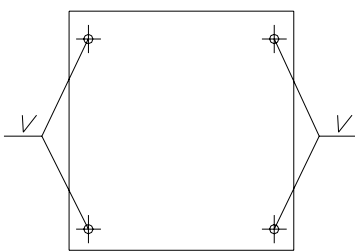
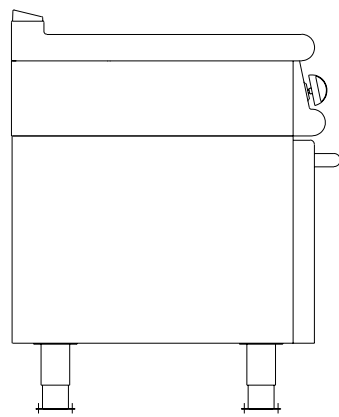
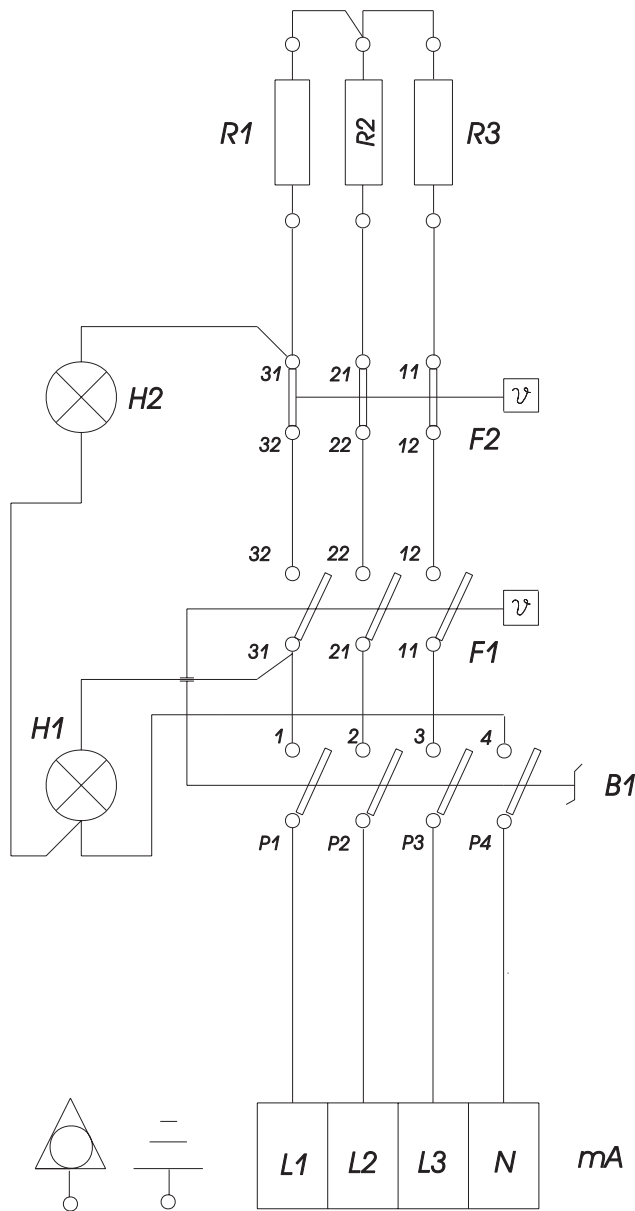


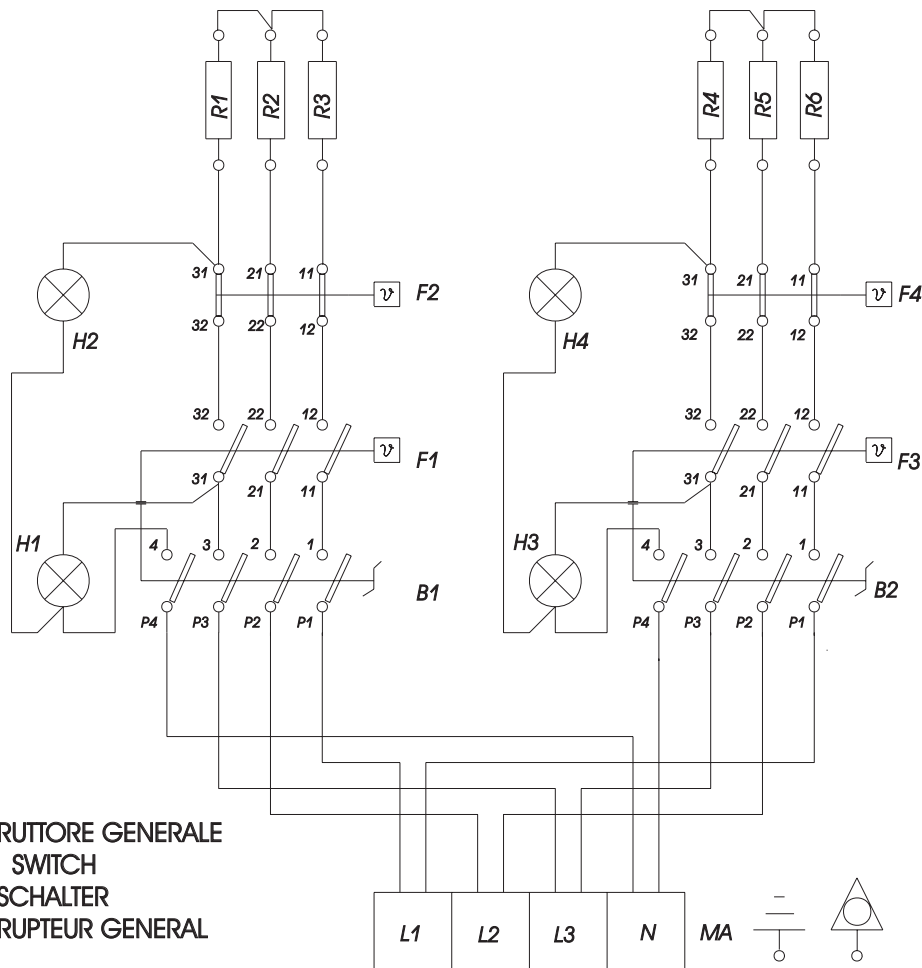
Fig.5 - Abb. 5





- B1 INTERRUTTORE GENERALE
MAIN SWITCH
HAUPTSCHALTER
INTERRUPTEUR GENERAL
- F1 TERMOSTATO - THERMOSTAT
- F2 LIMITATORE TEMPERATURA
SAFETY THERMOSTAT
TEMPERATURBEGRENZE
THERMOSTAT SECURITÉ
- H1 LAMPADA "CORRENTE INSERITA"
POWER ON LIGHT
SIGNALLAMPE SCHALTER
LAMPE TEMOIN DU INTERRUPTEUR
- H2 LAMPADA TERMOSTATO
THERMOSTAT LIGHT
LAMPE TEMOIN DU THERMOSTAT
LAMPE TEMOIN THERMOSTAT
- mA MORSETTIERA ALLACCIAMENTO
MAIN TERMINAL BOARD
ANSCHLUSSKLEMME
BORNE D'ALIMENTATION
- R1-R3 RESISTENZE
HEATING ELEMENTS
HEIZKORPER
RESISTANCES

SERIE 700		SERIE 900	
MOD. 803153125 - 803153225 803153625 - 803153725 803113125 - 803113225 803113625 - 803123725		MOD. 803163125 - 803163225 803163625 - 803163725 803123125 - 803123225 803123625 - 803123725	
R1 - R3 1,25 kW		R1 - R3 1,8 kW	
Σ KW	3,75 kW	Σ KW	5,4 kW
400V~ 3N	5,4 A	400V~ 3N	7,8 A



B1 INTERRUTTORE GENERALE
B2 MAIN SWITCH
 HAUPSCHALTER
 INTERRUPTEUR GENERAL

RESISTENZE
R1 HEATING ELEMENTS
R6 HEIZKORPER
 RESISTANCES

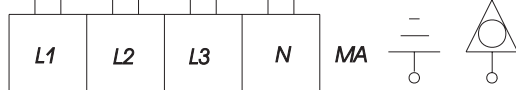
LIMITATORE TEMPERATURA
F2 SAFETY THERMOSTAT
F4 TEMPERATURBEGRENZE
 THERMOSTAT SECURITÉ

MORSETTIERA ALLACCIAMENTO
mA MAIN TERMINAL BOARD
 ANSCHLUSSKLEMME
 BORNE D'ALIMENTATION

F1 TERMOSTATO - THERMOSTAT
F3

LAMPADA "CORRENTE INSERITA"
H1 POWER ON LIGHT
H3 SIGNALLAMPE SCHALTER
 LAMPE TEMOIN DU INTERRUPTEUR

LAMPADA TERMOSTATO
H2 THERMOSTAT LIGHT
H4 LAMPE TEMOIN DU THERMOSTAT
 LAMPE TEMOIN THERMOSTAT



SERIE 550

MOD. 803223155 - 803223255 - 803223455
 803223655 - 803223755 - 803223955

R1 - R6 1,20 kW - Σ KW 7,2 kW - 400V~ 3N - 10,4 A

SERIE 700

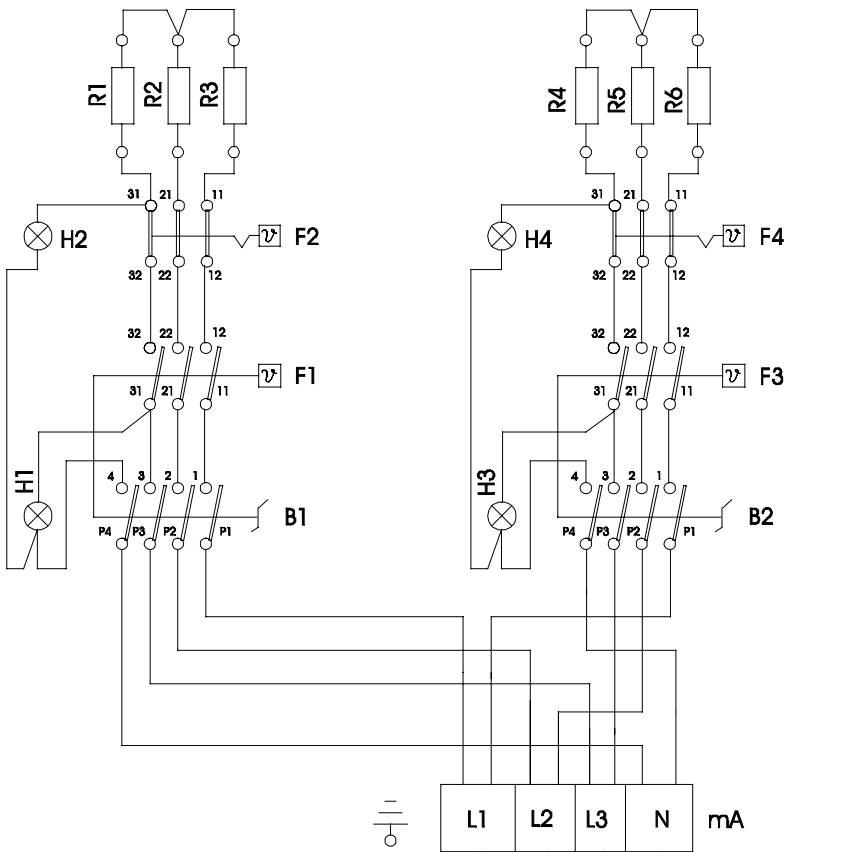
MOD. 803153145 - 803153245 - 803153445
 803153645 - 803153745 - 803153945
 803113145 - 803113245 - 803113445
 803113645 - 803113745 - 803113945

R1 - R6 1,25 kW - Σ KW 7,5 kW - 400V~ 3N - 10,8 A

SERIE 900

MOD. 803163145 - 803163245 - 803163445
 803163645 - 803163745 - 803163945
 803123145 - 803123245 - 803123445
 803123645 - 803123745 - 803123945

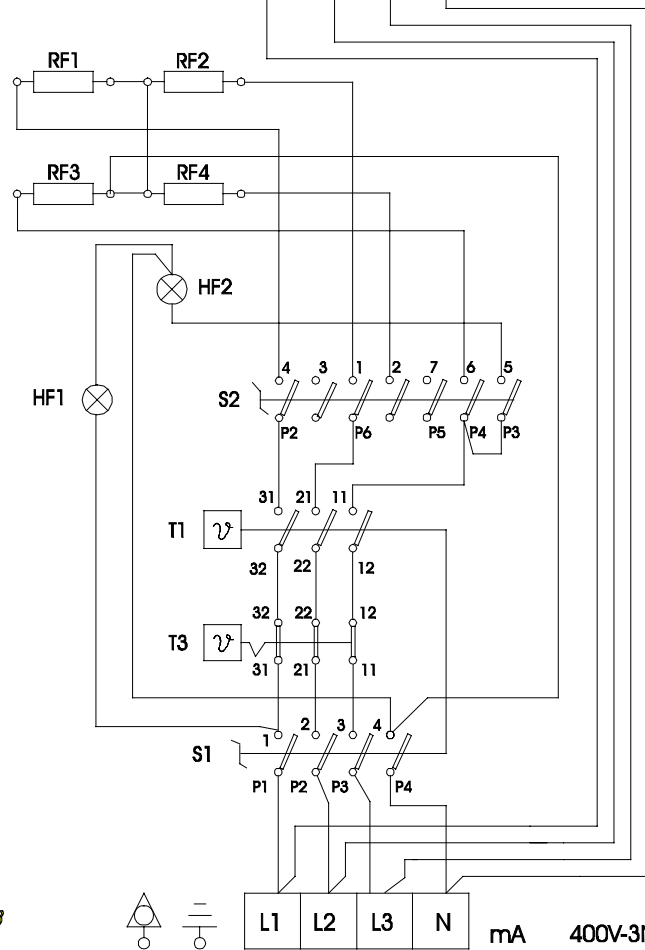
R1 - R6 1,80 kW - Σ KW 10,8kW - 400V~ 3N - 15,6 A



- B1-B2 Interruttore - Switch
Schalter - Interrupteur
- F1-F3 Termostato - Thermostat
Thermostat - Thermostat
- F2-F4 Limitatore temperatura
Temperatur begrenzer
Thermostat securite
Temperature limiting thermost.
- H1-H3 Lampada "corrente inser."
Power on light
Signalampe schalter
Lampe temoin interrupteur
- H2-H4 Lampada termostato
Thermostat light
Thermostat signalampe
Lampe temoin thermostat
- MA Morsetiera allacciamento
Main terminal board
Klemmkasten
Boite principale de connection
- R1-R6 Resistenze - Heating resistances
Heizkorper - Resistances

SERIE 900	
R1-R6	1,8kW
RF1-RF4	1,5 kW
Σ kW	16,8kW
400V-3N 27,5A	

SERIE 700	
R1-R6	1,25kW
RF1-RF4	1,5 kW
Σ kW	13,5kW
400V-3N 22,5A	

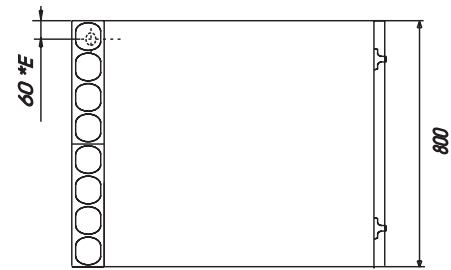
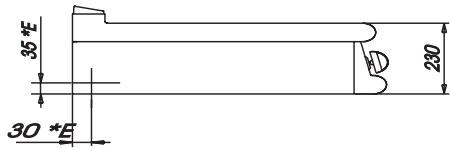


- S1 Interruttore generale
Switch
Schalter
Interrupteur
- S2 Commutatore
Change over switch
Umschalter
Commutateur
- T1 Termostato
Thermostat
- T3 Limitatore di temperatura
Temp. limit. thermostat
Temperatur Begrenzer
Thermostat de securite
- HF1 Lampada "corr. inserita"
Power on light
Signalampe schalter
Lampe temoin du interrupteur
- HF2 Lampada termostato
Thermostat light
Thermostat lampe
Lampe temoin du thermostat
- MA Morsetiera allacciamento
Terminal board
VerbindungsKlemmkasten
Boite principale de connection
- RF1 Resistenze cielo
Upper heating resist.
- RF2 Uber Heizkorper
Resistances superieures
- RF3 Resistenze suola
Lower heating resist.
- RF4 Unter Heizkorper
Resistances inferieures

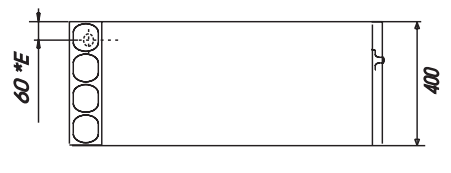
827510063

**FRYTOP ELETTRICO
CON FORNO
SERIE 900 700**

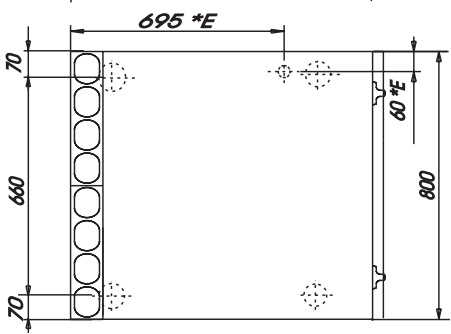
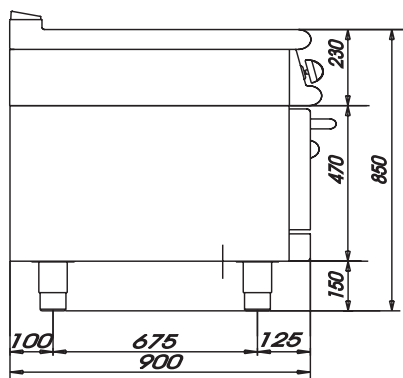
SERIE 900



- 803163145
- 803163245
- 803163445
- 803163645
- 803163745
- 803163945
- 803123145
- 803123245
- 803123445
- 803123645
- 803123745
- 803123945

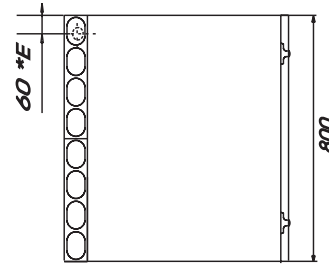
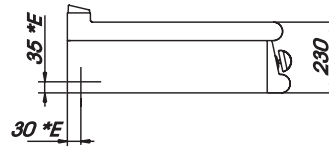


- 803163125
- 803163225
- 803163625
- 803163725
- 803123125
- 803123225
- 803123625
- 803123725

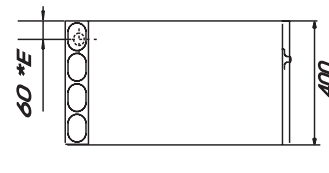


- 803143145
- 803143445
- 803143645
- 803143945

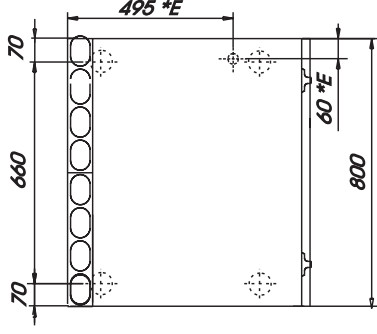
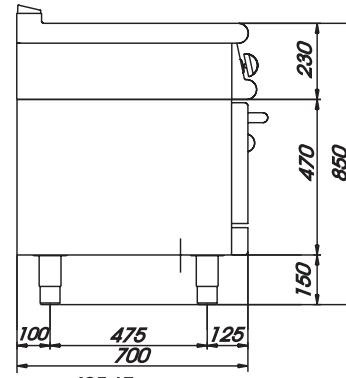
SERIE 700



- 803153145
- 803153245
- 803153445
- 803153645
- 803153745
- 803153945
- 803113145
- 803113245
- 803113445
- 803113645
- 803113745
- 803113945

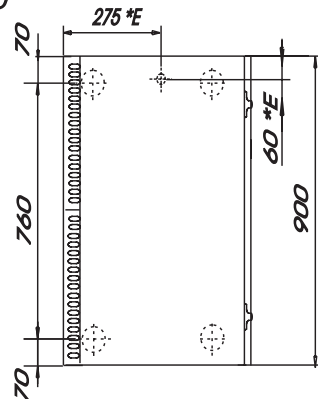
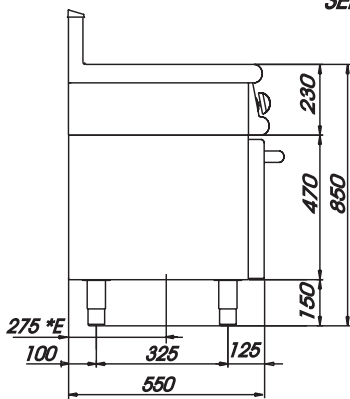


- 803153125
- 803153225
- 803153625
- 803153725
- 803113125
- 803113225
- 803113625
- 803113725



- 803133145
- 803133445
- 803133645
- 803133945

SERIE 550



- 803223155
- 803223255
- 803223455
- 803223655
- 803223755
- 803223955

*E - Arrivo linea elettrica
 El. power connection block
 Netzanschlusseklammer
 Branchement électrique



cucine professionali

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

(03)

Si dichiara che il seguente apparecchio: **Fry Top elettrici**
We declare that the following equipment: **Electric Fry Tops**
Nous déclarons que l'appareil suivant: **Plaques Grillades electriques**
Wir erklären, dass dieses Gerät: **Elektro - Griddleplatten**
Se declara que el siguiente aparato: **Fry Tops elèctricas**

Mod. Typ. Serie 600

Mod. Typ. Serie 700
 Serie 900

è conforme ai requisiti basilari previsti dalle seguenti direttive CEE

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

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

entspricht mit den grundlegenden Anforderung der folgenden EG-Richtlinien:

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

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

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate

The following armonised standards were applied

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt

Han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas

EN 60335-1; EN 60335-2-38; EN 55014; EN 61000-3-

TAIEDO di CHIONS, li 01/09/2003

BARON CUCINE PROFESSIONALI s.r.l

Amministratore Delegato

P. Candiago

BARON

CUCINE PROFESSIONALI s.r.l

33083 TAIEDO di CHIONS (PN) ITALY

Via Villutta, 2/a

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

Fax.: 39. 0434. 635.666

Web: www.baronprofessional.com

E-Mail: info@baronprofessional.com

cciaa Pn N° 49477

Reg Soc Trib PN-N° 11172

C.F. e P.I. 01199730936