



PLANCHA**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE**

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT**PLANCHA****ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG**

Die Geräteanweisung aufmerksam lesen und für die ganze Gerätedauer sorgfältig aufbewahren.

Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH**PLANCHA****INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE**

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general informations before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT**PLANCHA****INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN**

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pour toute la durée du produit.

Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU**PLANCHA****INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO**

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

¡En primer lugar leer las advertencias!

ES**PLANCHA****ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD**

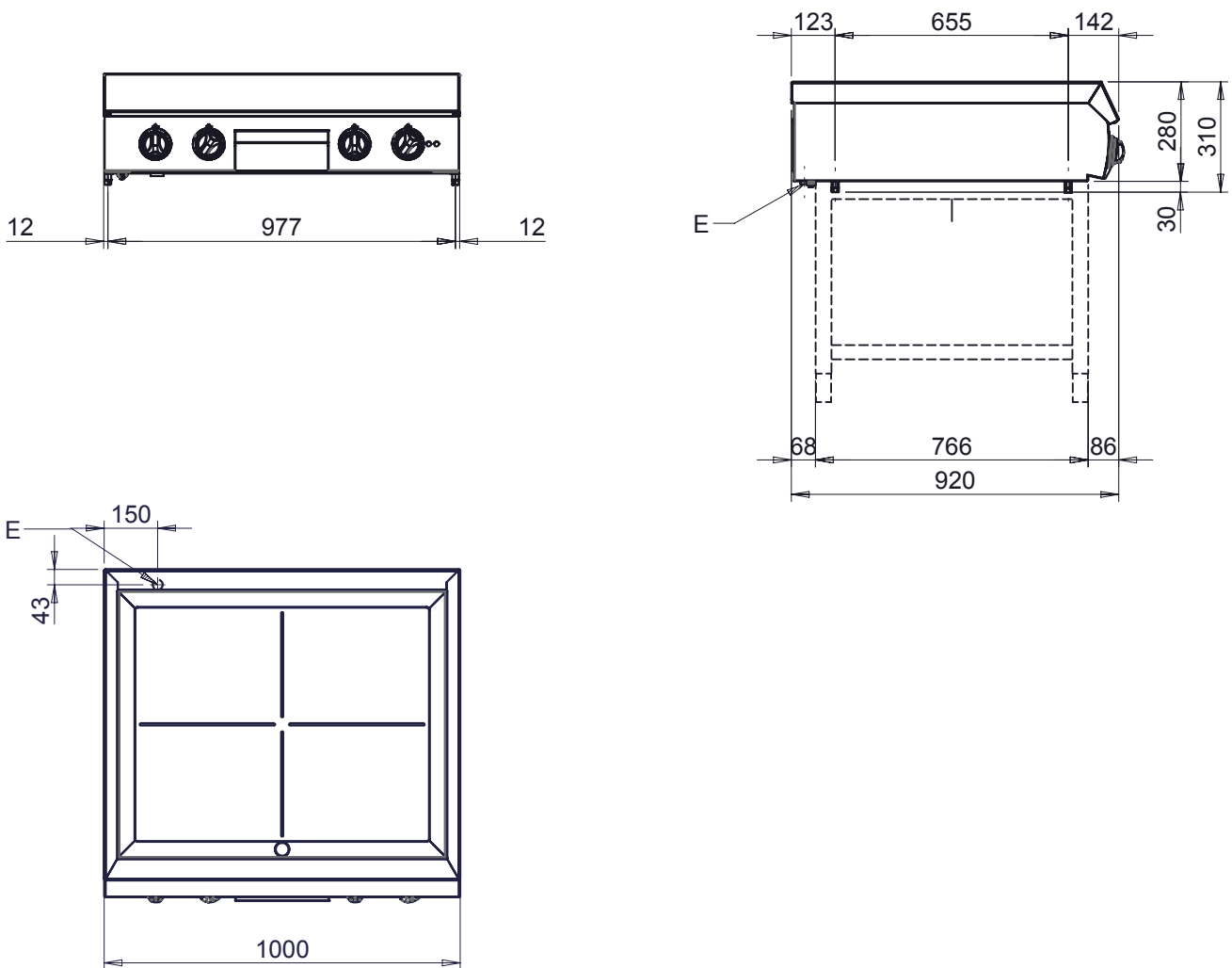
Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

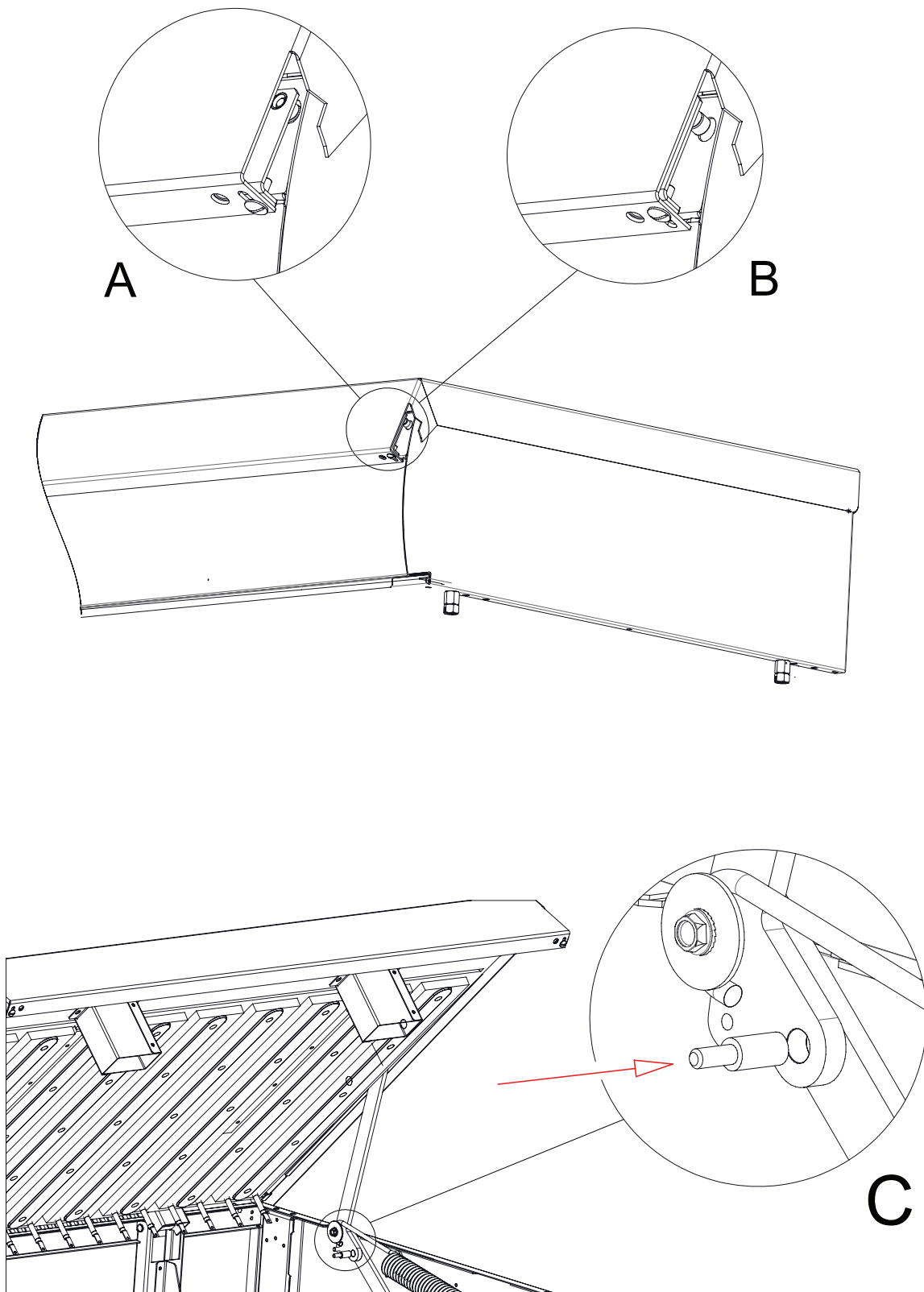
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

FIGURA A - ABB. A - FIG. A



T4

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
SDPH10E	1000	380-415	3+N	50-60	16	5 G 4

INFORMAZIONI GENERALI	5
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	5
2 AVVERTENZE GENERALI.....	5
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	5
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE.....	5
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	5
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	5
2.1 IMMAGAZZINAMENTO.....	5
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO.....	5
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	6
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE	6
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	6
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO.....	6
6 DISIMBALLO	6
7 POSIZIONAMENTO	6
8 COLLEGAMENTI.....	6
9 MESSA IN SERVIZIO	6
ISTRUZIONI PER L' USO	6
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE.....	6
10 INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE	7
11 INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.....	7
12 PERIODI DI INUTILIZZO	7
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	7
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	7
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	8
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	8
SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO PIANO (Fig.A).....	8
13 MESSA IN SERVIZIO	8
14 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	8
15 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	8
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.	8
16 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	8
17 COMPONENTI PRINCIPALI.....	9

INFORMAZIONI GENERALI

In questo Capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei Capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sull'apparecchiatura e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e + 35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! Quindi la prepara-

zione di cibi contenenti grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.

- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).
- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.

2.1 IMMAGAZZINAMENTO

- Se l'apparecchiatura viene stoccata in magazzino con temperatura al di sotto dei 5°C (41°F), prima dell'accensione riportarla alla temperatura di almeno +10°C (50°F).

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- L'accensione sul cruscotto di una spia rossa indica il verificarsi di un'avarìa al dispositivo di regolazione della temperatura di lavoro: pertanto si raccomanda di spegnere, quanto prima possibile, l'apparecchiatura e di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in confor-

mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e + 35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformita' con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell' imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l' ispezione della merce.

- Rimuovere l' imballo
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.
- Il piano sul quale va situata l'apparecchiatura deve essere di ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di almeno 80 cm.

8 COLLEGAMENTI

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

8.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il presacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

8.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

9 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE " .

ISTRUZIONI PER L' USO

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! Quindi la preparazione di cibi contenenti grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).
- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami o per la cottura diretta.
- Utilizzare pentole con fondo piatto.
- Posizionare le pentole centralmente alla zona di riscaldamento.
- L'impiego di pentole con dimensioni del fondo molto superiori o inferiori alla zona riscaldante comporta una riduzione o minore efficienza del riscaldamento.
- Non lasciare accese le piastre con pentola vuota.
- Nella cottura diretta è consigliabile non impostare una temperatura al di sopra dei 300°C.
- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

- 0 Spento
- 50-400°C Temperature di cottura

Accensione

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

Spegnimento

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

10 INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE

L'utente può eseguire i seguenti interventi:

- Pulizia dell'esterno ogni giorno o a seconda della necessità.
- Prima di effettuarne la pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Controllare accuratamente che gli elementi di movimentazione siano esenti da vibrazioni o rumori anomali.
- Controllare che il cavo di alimentazione che collega l'apparecchiatura con la presa di corrente non presenti tagli, screpolature né modifiche tali da comprometterne l'isolamento. Contattare il centro assistenza tecnica più vicino nel caso in cui il cavo dovesse richiedere manutenzione.

In caso di guasto, staccare la spina della presa di corrente; in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare di ripararla. Chiamare l'assistenza tecnica.

11 INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

- Tutti gli interventi non menzionati nei paragrafi precedenti devono essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato. La necessità di effettuare interventi di manutenzione dipende in gran parte dalla frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura. Contattare

il distributore locale per avere ulteriori informazioni.

12 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere l'interruttore generale a monte delle apparecchiature o staccare la spina.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.

- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

PIASTRA CROMATA

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO PIANO (Fig.A)

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura prima di eseguire qualunque operazione e staccare la spina.
- E' assolutamente necessario accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda, che appoggi su un piano solido e non scivoloso.

- Allentare le viti del piano (A) e sollevarlo finchè non si blocca.
 - **Attenzione:** quando il top è in posizione sollevata deve essere assicurato introducendo i perni (C) , posizionati sul fianco dell' apparecchiatura vicino alle molle, nei fori situati sulle aste di sollevamento.
 - Per chiudere il piano, togliere i perni di bloccaggio (C), abbassarlo e lasciarlo cadere. Esercitare una pressione sopra con le mani e controllare che si sia chiuso. Riavvitare le viti (B).
 - Nella fase di abbassamento, assicurarsi che nessun oggetto o cosa rimanga all'interno.
 - In caso di danneggiamento alle aste di sollevamento o alle molle , si raccomanda la loro sostituzione!
 - Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.
- Nota:** Al fine di ridurre l'usura, lubrificare aste e molle periodicamente, utilizzando grassi resistenti ad alte temperature.

13MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione , l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura.In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

14RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

La piastra non si riscalda.

Possibili cause:

- Controllare le valvole fusibili.
- Interruttore generale di alimentazione elettrica non inserito.
- Tensione di alimentazione insufficiente o errato collegamento elettrico dell'apparecchiatura.
- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

- Elemento difettoso o mal collegato (resistenza interna bruciata).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

15 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.
- Procedere con delicatezza nella sostituzione degli elementi radianti ponendo particolare attenzione nel maneggiare e riposizionare i particolari.

Sostituzione degli elementi radianti

- Sollevare il piano.
- Sostituire il componente guasto.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato

- Sollevare il piano.
- Estrarre il bulbo dalla sede e sostituire il componente difettoso.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

16 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

17 COMPONENTI PRINCIPALI

- Lampada spia
- Elemento riscaldante zona di cottura
- Termostato di sicurezza
- Termostato di lavoro

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERATEDATEN.....	2
2 ALLGEMEINE HINWEISE.....	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	2
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER.....	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER.....	2
REINIGUNGSHINWEISE.....	2
2.1 LAGERUNG.....	2
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN.....	2
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANLEITUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	3
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
6 AUSPACKEN.....	3
7 AUFSTELLUNG.....	3
8 ANSCHLUSSE.....	3
9 INBETRIEBNAHME.....	4
GEBRAUCHSANLEITUNGEN.....	4
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER.....	4
10 WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BETRIEBSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN.....	4
11 WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN.....	4
12 STILLSTANDZEITEN.....	4
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	5
REINIGUNGSHINWEISE.....	5
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER.....	5
ANHEBEN/ABLASSEN DER PLATTE (Abb. A).....	5
13 INBETRIEBNAHME.....	5
14 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	5
15 ERSATZ VON BAUTEILEN.....	6
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	6
16 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE.....	6
17 HAUPTKOMPONENTEN.....	6

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANWEISUNGEN FÜR").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Geräts und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umgebung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bzw. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person stehen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.

- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf den heißen Platten leicht entzünden! Bei der Zubereitung von fett- und ölhaltigen Speisen muss das Gerät stets überwacht werden.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum installierten Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Oberflächen aus gebürstetem Edelstahl täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

2.1 LAGERUNG

- Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 5 °C (41 °F) gelagert wird, lassen Sie es vor der erneuten Inbetriebnahme zunächst auf +10 °C (50 °F) erwärmen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Bei Defekten des Betriebstemperaturreglers schaltet sich eine rote Warnleuchte auf der Bedienblende ein: Schalten Sie in diesem Fall das Gerät so bald wie möglich aus und verständigen Sie den Kundendienst.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Bedienungsanweisungen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gassart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umgebung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU). Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann freistehend installiert werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisoliertstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Das Gerät wird auf einer Platte aufgestellt, die ausreichend groß, einwandfrei nivelliert, trocken, glatt, robust, stabil und mindestens 80 cm über dem Boden installiert sein muss.

8 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

8.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Ableitstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

8.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol \perp markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol ∇ markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol, dass das Gerät über einen wirksamen und vorschriftsmäßigen Potentialausgleich an die daneben befindliche Ausrüstung angeschlossen werden muss.

9 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bzw. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person stehen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf den heißen Platten leicht entzünden! Bei der Zubereitung von fett- und ölhaltigen Speisen muss das Gerät stets überwacht werden.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum installierten Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen oder zum direkten Garen auf der Platte bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, sollte der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs möglichst wenig vom Durchmesser der Kochzone abweicht.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Platten.
- Zum Garen von Speisen direkt auf der Platte sollte die Temperatur nicht höher als 300 °C eingestellt werden.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 50-400 °C Gartemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die orangefarbene Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

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

10 WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Das Bedienungspersonal kann folgende Eingriffe vornehmen:

- Äußere Reinigung – täglich oder nach Bedarf.
- Bei Elektrogeräten vor der Reinigung und jedem sonstigen Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.

- Achten Sie stets darauf, dass die Bewegungsteile keine Vibrationen bzw. anormalen Geräusche erzeugen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel des Geräts auf Schnitte, Abschürfungen oder sonstige Änderungen, die seine Isolierung beeinträchtigen. Falls Beschädigungen festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle.

Im Fall von Störungen oder Defekten den Netzstecker ziehen. Versuchen Sie keinesfalls, die internen Mechanismen eigenhändig zu reparieren. Verständigen Sie Kundendienst.

11 WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

- Alle oben nicht erwähnten Eingriffe dürfen ausschließlich durch autorisierte Wartungstechniker durchgeführt werden. Welche Wartungsarbeiten erforderlich sind, richtet sich insbesondere nach der Einsatzfrequenz des Geräts. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Vertriebshändler.

12 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schalten Sie den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" oder ziehen Sie den Netzstecker.

Gehen Sie nach einem längeren Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung

der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

VERCHROMTE PLATTE

- Reinigen Sie die Fläche bei mäßig erhitzter Platte (ca. 80-100 °C) mit einem in Essigwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -mittel.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung

der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungs- und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

ANHEBEN/ABLASSEN DER PLATTE (Abb. A)

- Unterbrechen Sie vor Eingriffen am Gerät immer die Stromversorgung und ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät muss unbedingt abgekühlt sein und auf einer stabilen, rutschfesten Fläche stehen.
- Lockern Sie die Schrauben der Platte (A) und heben Sie sie an, bis sie einrastet.
- **Achtung:** Wenn die Platte angehoben ist, müssen die Sicherungsstifte (C) an der Geräteseite bei den Federn in die Bohrungen der Hubstäbe eingesteckt werden.
- Um die Platte zu schließen, die Sicherungsstifte (C) herausziehen, die Platte senken und dann aus geringer Höhe fallen lassen. Die Platte mit den Händen andrücken und prüfen, ob sie geschlossen ist. Die Schrauben (B) festziehen.
- Beim Senken der Platte sicherstellen, dass keine Gegenstände im Inneren des Gerätes verbleiben.
- Falls die Hubstäbe oder Federn beschädigt werden, müssen sie unbedingt ausgewechselt werden.
- Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

Hinweis: Hubstäbe und Federn zum Schutz vor Verschleiß regelmäßig mit temperaturbeständigem Fett schmieren.

13 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen vor, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Kapitel "BEDIENUNGSANWEISUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

14 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Die Platte erhitzt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Sicherungen kontrollieren.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung ist nicht eingeschaltet.
- Unzureichende Versorgungsspannung oder falscher elektrischer Anschluss des Geräts.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Element defekt oder falsch angeschlossen (interner Heizwiderstand durchgebrannt).

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

15 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.
- Beim Ersatz der Heizelemente vorsichtig vorgehen. Die Teile sorgfältig handhaben und wieder einbauen.

Ersatz der Induktionselemente

- Heben Sie die Platte an.
- Das defekte Teil ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Thermostats

- Heben Sie die Platte an.
- Die Kugel aus ihrem Sitz nehmen und das defekte Teil auswechseln.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

16 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

17 HAUPTKOMPONENTEN

- Kontrolllampe
- Heizelement Kochzone
- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat

GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS.....	2
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDEES FOR THE USER.....	2
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	2
REMINDEES FOR CLEANING.....	2
2.1 STORAGE.....	2
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	2
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	2
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	3
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
6 UNPACKING.....	3
7 POSITIONING.....	3
8 CONNECTIONS.....	3
9 COMMISSIONING.....	3
INSTRUCTIONS FOR USE.....	3
REMINDEES FOR THE USER.....	3
10 MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER.....	4
11 MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE	4
STAFF.....	4
12 PROLONGED DISUSE.....	4
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	4
REMINDEES FOR CLEANING.....	4
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	4
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	4
RAISING/LOWERING THE TOP (Fig.A).....	5
13 COMMISSIONING.....	5
14 TROUBLESHOOTING.....	5
15 REPLACING COMPONENTS.....	5
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	5
16 CLEANING THE INTERIOR.....	5
17 MAIN COMPONENTS.....	5

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on appliance and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an environment that does not cause any malfunction of the device.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians autho-

rized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and pull the plug out of the socket.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or who have no experience or knowledge of the appliance, unless they are supervised or trained in its use by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Grease and hot oil will easily ignite on a hot hotplate! Foods with grease and oil must only be prepared under careful supervision.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of coverings, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin-finish stainless steel outer surfaces on a daily basis.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

2.1 STORAGE

- If the appliance is stored at a temperature of below 5°C (41°F), before switching on bring it back to a temperature of at least +10°C (50°F).

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- If a red light is lit on the control panel it indicates a fault in the device that regulates the working temperature: it is recommended to switch off the appliance as soon as possible and to call the Technical Assistance service.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an envi-

ronment that does not cause any malfunction of the device.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current regulations.

6 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging
- Remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed independently.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- The appliance is not suitable for flush mounting.
- The appliance must be placed on a dry, smooth, strong, stable and even surface of a sufficient width, at least 80 cm from the ground.

8 CONNECTIONS

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

8.1 ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

8.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol \perp located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol ∇ on the outside part of the bottom.

- This symbol indicate that the equipment must be included in an equipotential system connected as prescribed by law.

9 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and pull the plug out of the socket.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or who have no experience or knowledge of the appliance, unless they are supervised or trained in its use by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Grease and hot oil will easily ignite on a hot hotplate! Foods with grease and oil must only be prepared under careful supervision.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of coverings, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans or for direct cooking.
- Use flat-bottomed pans.

- Place the pans in the center of the heating area.
- Using pans with bottom dimensions much larger or smaller than the heating area leads to a reduction of heating or less heating efficiency.
- Do not leave the hotplates switched on with an empty pan in place.
- In direct cooking it is advisable not to set a temperature higher than 300°C.
- Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 50-400°C Cooking temperatures

Switching on

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

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The orange indicator light switches off when all the hotplates are switched off.

10 MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER

The user may carry out the following operations:

- External cleaning every day or as necessary.
- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply, if present, before carrying out any operation.
- Carefully check that the handling elements do not vibrate or make any unusual noises.
- Check that the power cable connecting the device to the power socket has no cuts or cracks and has not been modified in any way that could compromise its insulation. Contact your nearest technical assistance center in the event of the cable requiring maintenance.

In the event of a malfunction, remove the plug from the power socket; under no circumstance must you access the inner mechanisms to attempt a repair. Call the technical assistance center.

11 MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE STAFF

- All operations not listed in the previous paragraphs must be carried out exclusively by authorized assistance staff. The need for maintenance depends greatly on the frequency of use of the machine. Contact your local dealer for more information.

12 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Shut off the main switch upline of the appliance or pull the plug out of the socket.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.

- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

CHROMED HOTPLATE

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

RAISING/LOWERING THE TOP (Fig.A)

- Disconnect the appliance from the electricity supply and unplug it before carrying out any procedure.
- It is absolutely necessary to ensure that the appliance is cold and that it is sitting on a solid, non slippery surface.
- Slacken the screws in the top (A) and raise it until it stops.

- **Attention:** when the top is in raised position it must be secured by inserting the pins (C), located on the side of the appliance, near the springs, into the holes on the lifting rods.
- To close the top, remove the locking pins (C), lower it and let it drop. Exert pressure on the top with your hands and check that it is closed. Tighten the screws (B).
- During lowering, make sure that nothing is left inside.
- In the event of damage to the lifting rods or the springs, it is recommended to change them!
- This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

Note: To reduce wear, lubricate the rods and springs periodically, using grease resistant to high temperatures.

13 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

14 TROUBLESHOOTING

The hotplate does not heat.

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

15 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.
- When replacing the radiant hotplates, handle and re-assemble parts with the utmost care.

Replacing the radiant hotplates

- Lift the top.
- Replace the faulty component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the thermostat

- Lift the top.
- Remove the bulb from its seat and replace the faulty part.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

16 CLEANING THE INTERIOR

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

17 MAIN COMPONENTS

- Indicator light
- Cooking zone heating element
- Safety thermostat
- Working thermostat

INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	2
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	2
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	2
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	2
2.1 STOCKAGE	2
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	2
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	3
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	3
6 DÉBALLAGE	3
7 MISE EN PLACE	3
8 RACCORDEMENTS	3
9 MISE EN SERVICE	3
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	3
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	3
10 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR	4
11 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉE	4
12 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	4
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	4
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	5
MONTEE/DESCENTE DU PLAN (Fig.A)	5
13 MISE EN SERVICE	5
14 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	5
15 REMPLACEMENT DE PIÈCES	5
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	5
16 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	5
17 PIÈCES PRINCIPALES	5

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur l'appareil et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux ne pouvant pas engendrer le dysfonctionnement de l'appareil en question.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation,

l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.

- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement sur les plaques chaudes ! C'est pourquoi il faut surveiller constamment la préparation d'aliments contenant des graisses et des huiles.
- En cas d'incendie, ne pas jeter d'eau directement sur l'appareil, mais utiliser les moyens de sécurité appropriés dont est équipé le local (extincteurs).
- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable des protections, revêtements, etc... Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer les surfaces extérieures polies en acier inox tous les jours.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.

2.1 STOCKAGE

- Si l'appareil a été stocké dans un magasin ayant une température inférieure à 5 °C (41 °F), le reporter à une température d'au moins +10 °C (50 °F) avant de l'allumer.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

- L'appareil dispose d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse la valeur maximum admise.
- L'allumage d'un voyant rouge sur le bandeau signale une avarie du dispositif de réglage de la température d'exercice : il est conseillé d'éteindre le plus vite possible l'appareil et de contacter le service d'assistance technique.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc..).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.

- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux ne pouvant pas engendrer le dysfonctionnement de l'appareil en question.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Le plan sur lequel l'appareil va être posé doit offrir une surface suffisante, être bien plat, sec, lisse, robuste, stable et se trouver à au moins 80 cm du sol.

8 RACCORDEMENTS

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

8.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

8.2 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole \perp situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ∇ situé sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être raccordé à l'équipement à côte par un système de liaison équipotentiel efficace conformément à la réglementation actuelle.

9 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par

l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement sur les plaques chaudes ! C'est pourquoi il faut surveiller constamment la préparation d'aliments contenant des graisses et des huiles.
- En cas d'incendie, ne pas jeter d'eau directement sur l'appareil, mais utiliser les moyens de sécurité appropriés dont est équipé le local (extincteurs).
- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable des protections, revêtements, etc... Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles ou la cuisson directe.
- Utiliser des casseroles à fond plat.
- Installer les casseroles au centre de la zone de chauffage.
- L'utilisation de casseroles dont les dimensions du fond sont très supérieures ou inférieures à la zone de chauffage entraîne une réduction ou une efficacité moindre du chauffage.
- Ne pas laisser les plaques allumées avec une casserole vide.
- En cuisson directe ne pas programmer de température au-dessus de 300°C.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- 0 Éteint
- 50-400°C Températures de cuisson

Allumage

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

Extinction

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

10 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR

L'utilisateur peut effectuer les opérations suivantes :

- Nettoyage extérieure tous les jours ou au besoin.
- Avant d'effectuer le nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Contrôler soigneusement que les éléments en mouvement ne présentent aucune vibration ou aucun bruit anormaux.
- Contrôler que le câble d'alimentation qui relie l'appareil à la prise de courant ne présente pas de coupures, craquelures, ni modifications pouvant compromettre son isolation. Contacter le centre d'assistance technique le plus proche si le câble a besoin d'un entretien.

En cas de défaillance, débrancher la fiche de la prise de courant ; il ne faut jamais accéder aux mécanismes internes pour tenter de la réparer. Appeler l'assistance technique.

11 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉÉ

- Toutes les opérations non mentionnées dans les paragraphes précédents doivent être exécutées exclusivement par du personnel d'assistance agréé. La nécessité d'effectuer des opérations d'entretien dépend en grande partie de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Contacter le distributeur local pour obtenir de plus amples informations.

12 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.

- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de sorte à étaler une fine couche de protection.

- Fermer l'interrupteur général en amont de l'appareil ou débrancher la fiche.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

PLAQUE CHROMÉE

- Nettoyer les surfaces en maintenant la plaque à une température modérée (80-100°C environ). Utiliser un chiffon ou une éponge

imbibés d'eau vinaigrée. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.

- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

MONTÉE/DESCENTE DU PLAN (Fig.A)

- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Il est absolument impératif de contrôler que l'appareil est froid, qu'il appuie sur un plan solide non glissant.
- Desserrer les vis du plan (A) et le relever jusqu'à ce qu'il se débloque.
- **Attention** : quand le top est en position relevée, il doit être fixé par les axes (C), situés sur le flanc de l'appareil à côté des ressorts, dans les orifices situés sur les axes de levage.
- Pour fermer le plan, retirer les axes de blocage (C), abaisser le plan et le laisser tomber. Exercer une pression avec les mains et contrôler sa fermeture. Revisser les vis (B).

- En phase de descente, vérifier qu'aucun objet ou chose reste à l'intérieur.
- En cas de dommages des tiges de levage ou des ressorts, ils doivent être remplacés !
- Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

Remarque : Pour réduire l'usure, graisser régulièrement les tiges et les ressorts en utilisant de la graisse résistant aux hautes températures.

13 MISE EN SERVICE

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

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION » et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

14 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Élément défectueux ou mal relié (résistance interne brûlée)..

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

15 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.

- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.
- Procéder délicatement au remplacement des éléments radiants, en faisant particulièrement attention lors de la manipulation et le repositionnement des pièces.

Remplacement des éléments radiants

- Soulever le plan.
- Remplacer la pièce en panne.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat

- Soulever le plan.
- Extraire le bulbe de son siège et remplacer la pièce endommagée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

16 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

17 PIÈCES PRINCIPALES

- Voyant
- Élément chauffant zone de cuisson
- Thermostat de sécurité
- Thermostat de travail

INFORMACIÓN GENERAL.....	2
1 DATOS DEL EQUIPO.....	2
2 ADVERTENCIAS GENERALES.....	2
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	2
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.....	2
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	2
2.1 ALMACENAMIENTO.....	2
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	2
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	3
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA.....	3
6 DESEMBALAJE.....	3
7 EMPLAZAMIENTO.....	3
8 CONEXIONES.....	3
9 PUESTA EN SERVICIO.....	3
INSTRUCCIONES DE USO.....	3
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	3
10 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO.....	4
11 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO.....	4
12 INACTIVIDAD DEL EQUIPO.....	4
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	4
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	5
ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.....	5
LEVANTAR/BAJAR LA PLACA (Fig.A).....	5
13 PUESTA EN SERVICIO.....	5
14 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	5
15 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	5
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	5
16 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	5
17 COMPONENTES PRINCIPALES.....	5

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en equipo y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.

- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas carentes de la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- ¡La grasa y el aceite se inflaman con facilidad al recalentarse sobre la placa! Vigilar siempre la cocción de los alimentos que contienen grasa y aceite.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).

- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y se produce debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar a diario las superficies externas satinadas de acero inoxidable.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.

2.1 ALMACENAMIENTO

- En aquellos casos en los que el equipo se deba conservar en un almacén cuya temperatura no supere los 5 °C (41 °F), es necesario esperar a que alcance una temperatura de al menos +10 °C (50 °F) antes de volverlo a encender.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de

funcionamiento supera el valor máximo permitido.

- En caso de avería en el dispositivo de regulación de la temperatura de trabajo, se enciende un testigo rojo en el tablero. Se recomienda apagar el equipo lo antes posible y contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP)

4.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

6 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo no se puede instalar por separado.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Este equipo no se puede empotrar.
- La superficie de instalación del equipo debe ser lo suficientemente amplia, lisa, resistente y estable, y estar seca, bien nivelada y a una altura de al menos 80 cm del suelo.

8 CONEXIONES

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

8.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red lo-

cal. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

8.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que tiene el símbolo \perp , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo ∇ , situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe ser incluido en un sistema equipotencial conectada según lo prescrito por la ley.

9 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.

- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas carentes de la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- ¡La grasa y el aceite se inflaman con facilidad al recalentarse sobre la placa! Vigilar siempre la cocción de los alimentos que contienen grasa y aceite.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).

- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y se produce debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes o para la cocción directa.
- Utilizar ollas de fondo plano.
- Colocar las ollas en el centro de la zona de calentamiento.
- El uso de ollas que posean un fondo de mayor o menor tamaño que la zona de calentamiento reduce la eficiencia de calentamiento.
- No dejar las placas encendidas con ollas vacías.
- Para la cocción directa, se recomienda seleccionar una temperatura de más de 300 °C.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
- 50-400 °C Temperaturas de cocción

Encendido

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

Apagado

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

10 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO

El usuario puede realizar las siguientes tareas:

- Limpieza del exterior del equipo, diaria o según las necesidades.

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica del aparato.
- Comprobar atentamente que los elementos móviles no presenten vibraciones o ruidos anómalos.
- Comprobar que el cable de alimentación que conecta el aparato con la toma de corriente no presente cortes, grietas o alteraciones que puedan comprometer el aislamiento. Contactar con el centro de asistencia técnica más cercano si el cable requiere mantenimiento.

En caso de avería, desconectar la clavija de la toma de corriente; no acceder a los mecanismos internos para intentar repararla. Llamar a la asistencia técnica.

11 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO

- Las tareas no mencionadas en los apartados anteriores deben ser ejecutadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado. Las necesidades de mantenimiento dependen en gran medida de la frecuencia de uso del equipo. Contactar con el distribuidor local para obtener más información.

12 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Apagar el interruptor general instalado línea arriba de los equipos o desenchufar la clavija. Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:
- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante al menos 60 minutos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies utilizando un paño o una esponja con agua y detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

PLANCHA CROMADA

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

LEVANTAR/BAJAR LA PLACA (Fig.A)

- Interrumpir el suministro de corriente del equipo antes de iniciar cualquier tipo de operación y desenchufar la clavija.
- Es indispensable comprobar que el equipo esté frío y que esté apoyado sobre una superficie resistente y no resbaladiza.
- Aflojar los tornillos de la placa (A) y levantarla hasta que se bloquee.
- **Atención:** cuando la placa está levantada, es necesario bloquearla introduciendo los pernos (C), situados en el lateral del equipo cerca de los muelles, en los orificios de las varillas de elevación.
- Para cerrar la placa, extraer los pernos de bloqueo (CE) y bajarla dejándola caer. Presionar sobre ella con las dos manos y comprobar que esté cerrada. Apretar los tornillos (B).
- Al bajar la placa, comprobar que no haya ningún objeto que pueda quedar atrapado en su interior.
- Si las varillas de elevación o los muelles se dañan es necesario sustituirlos.
- Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

Nota: Con objeto de reducir el desgaste, lubricar las varillas y los muelles de manera periódica con grasas resistentes a altas temperaturas.

13 PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

14 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La placa no se calienta.

Causas posibles:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Elemento averiado o mal conectado (resistencia interior quemada).

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

15 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.
- Al sustituir los elementos radiantes, proceder con mucha delicadeza y prestar especial atención al manipular y montar los nuevos componentes.

Sustitución de los elementos radiantes

- Levantar la placa.
- Sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del termostato

- Levantar la placa.
- Extraer el bulbo del alojamiento y sustituir el componente averiado.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

16 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

17 COMPONENTES PRINCIPALES

- Testigo
- Elemento calentador zona de cocción
- Termostato de seguridad
- Termostato de trabajo

ALGEMENE INFORMATIE.....	2
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	2
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN.....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	2
2.1 OPSLAG	2
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN.....	2
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT.....	3
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE.....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR.....	3
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	3
6 UITPAKKEN.....	3
7 PLAATSING.....	3
8 AANSLUITINGEN.....	3
9 INBEDRIJFSTELLING.....	3
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
10 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER.....	4
11 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL.....	4
12 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	4
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
PANEEL OMHOOG/OMLAAG BRENGEN (afb. A)	5
13 INBEDRIJFSTELLING.....	5
14 OPLOSSEN VAN STORINGEN	5
15 VERVANGING VAN ONDERDELEN	6
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	6
16 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	6
17 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	6

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de apparaat en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model is aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door geschoold personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke perso-

- on of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen op hete platen gemakkelijk ontvlammen! De bereiding van voedsel dat vet en olie bevat moet daarom altijd onder toezicht plaatsvinden.
- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model is aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde roestvrijstalen buitenkant dagelijks schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.

- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.

2.1 OPSLAG

- Als het apparaat wordt opgeslagen in een ruimte met een temperatuur van minder dan 5°C (41°F), moet het apparaat, voordat het weer wordt ingeschakeld, teruggebracht worden op een temperatuur van minimaal +10°C (50°F).

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIE- NINGEN

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Als op het instrumentenpaneel een rood controlelampje gaat branden, betekent dit dat er een storing is in de bedrijfstemperatuurregelaar. Zet in dat geval zo snel mogelijk het apparaat uit en schakel de technische dienst in.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

4.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking en de zakjes van de instructiehandleiding (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

4.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model is aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

6 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking

- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

7 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan apart worden geïnstalleerd.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Het oppervlak waarop het apparaat wordt geplaatst, moet voldoende ruimte bieden, waterpas, droog, glad, stevig en stabiel zijn en zich op een hoogte van minimaal 80 cm boven de grond bevinden.

8 AANSLUITINGEN

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

8.1 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

8.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool \perp dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool ∇ die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool geeft aan dat de apparatuur moet worden opgenomen in een equipotentiale systeem aangesloten zoals voorgeschreven door de wet.

9 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door geschoold personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen op hete platen gemakkelijk ontvlammen! De bereiding van voedsel dat vet en olie bevat moet daarom altijd onder toezicht plaatsvinden.
- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen of koekenpannen, of voor rechtstreekse bereiding.
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Plaats de pannen midden op de bereidingszone.
- Het gebruik van pannen met een veel grotere of kleinere bodem dan het oppervlak van de bereidingszone, kan ertoe leiden dat de pannen minder (of minder efficiënt) worden verhit.
- Laat de platen niet aanstaan als er een lege pan op staat.
- Bij directe bereiding wordt aangeraden de temperatuur niet hoger in te stellen dan 300°C.
- Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

- 0 Uit
- 50-400°C Bereidingstemperaturen

Aanzetten

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

Uitzetten

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

10 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER

De gebruiker kan de volgende werkzaamheden uitvoeren:

- Reiniging van de buitenkant, dagelijks of naar behoefte.
- Schakel, voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert, de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer zorgvuldig of de bewegende onderdelen niet trillen of abnormale geluiden maken.

- Controleer of de voedingskabel waarmee het apparaat verbonden is met het stopcontact geen sneden, scheuren of wijzigingen vertoont waardoor de isolatie in gevaar wordt gebracht. Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor technische assistentie als de kabel onderhoud vereist.

In geval van een defect, de stekker uit het stopcontact trekken; in geen geval aan de interne mechanismen komen om te proberen deze te repareren. Bel de technische dienst.

11 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL

- Alle niet in de vorige paragrafen genoemde werkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door geautoriseerd servicepersoneel. De noodzaak om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren hangt grotendeels af van de gebruiksfrequentie van het apparaat. Neem contact op met de plaatselijke dealer voor meer informatie.

12 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat lagere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Zet de hoofdschakelaar die vóór het apparaat is geplaatst uit of haal de stekker uit het stopcontact.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door

het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding (indien aanwezig) van het apparaat uit alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

VERCHROOMDE PLAAT

- Reinig het oppervlak terwijl u de plaat op een middelhoge temperatuur houdt (circa 80-100 °C). Gebruik een doek of spons met water en azijn. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor even-

tuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model is aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

PANEEL OMHOOG/OMLAAG BRENGEN (afb. A)

- Sluit de elektrische voeding naar het apparaat af alvorens werkzaamheden uit te voeren en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het is absoluut noodzakelijk om te controleren of het apparaat koud is en op een solide en niet-glad paneel rust.
- Draai de schroeven van het paneel (A) los en breng het omhoog tot het blokkeert.
- **Let op:** wanneer de top omhoog staat, moet deze worden vergrendeld door de pennen (C) die zich aan de zijkant van het apparaat bij de veren bevinden in te voeren in de openingen op de hefstanden.
- U sluit het paneel door de borgpennen (C) te verwijderen en het paneel omlaag te brengen en te laten vallen. Druk met uw handen op het paneel en controleer of het gesloten is. Draai de schroeven (B) weer vast.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen achterblijven wanneer u het paneel omlaag brengt.
- Indien de hefstanden of veren beschadigd zijn, wordt aangeraden deze te vervangen!
- Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

Opmerking: smeer de stangen en veren regelmatig in met smeervet dat bestand is tegen hoge temperaturen, om slijtage te verminderen.

13 INBEDRIJFSTELLING

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

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

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

14 OPLOSSEN VAN STORINGEN

De plaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- Controleer de smeltkleppen.
- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning onvoldoende, of onjuiste elektrische aansluiting van het apparaat.
- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- Element defect of slecht aangesloten (interne weerstand doorgebrand).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

15 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding (indien aanwezig) van het apparaat uit alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

- Wees voorzichtig bij het vervangen van de stralingselementen, en bijzonder goed op het hanteren en terugplaatsen van de onderdelen.

Vervanging van de stralingselementen

- Breng het paneel omhoog.
- Vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de thermostaat

- Breng het paneel omhoog.
- Haal de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

16 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

17 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Controlelampje
- Verwarmingselement kookzone
- Veiligheidsthermostaat
- Regelthermostaat