



SDSM6E – SDSM7E

SALAMANDRA

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 – CH

SALAMANDER

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

DE – AT – IT
BE – LU – CH

ELECTRIC SALAMANDER

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 information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

SALAMANDRES

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

FR – BE – LU
CH

SALAMANDRAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

ELEKTRISCHE SALAMANDERGRILLS

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

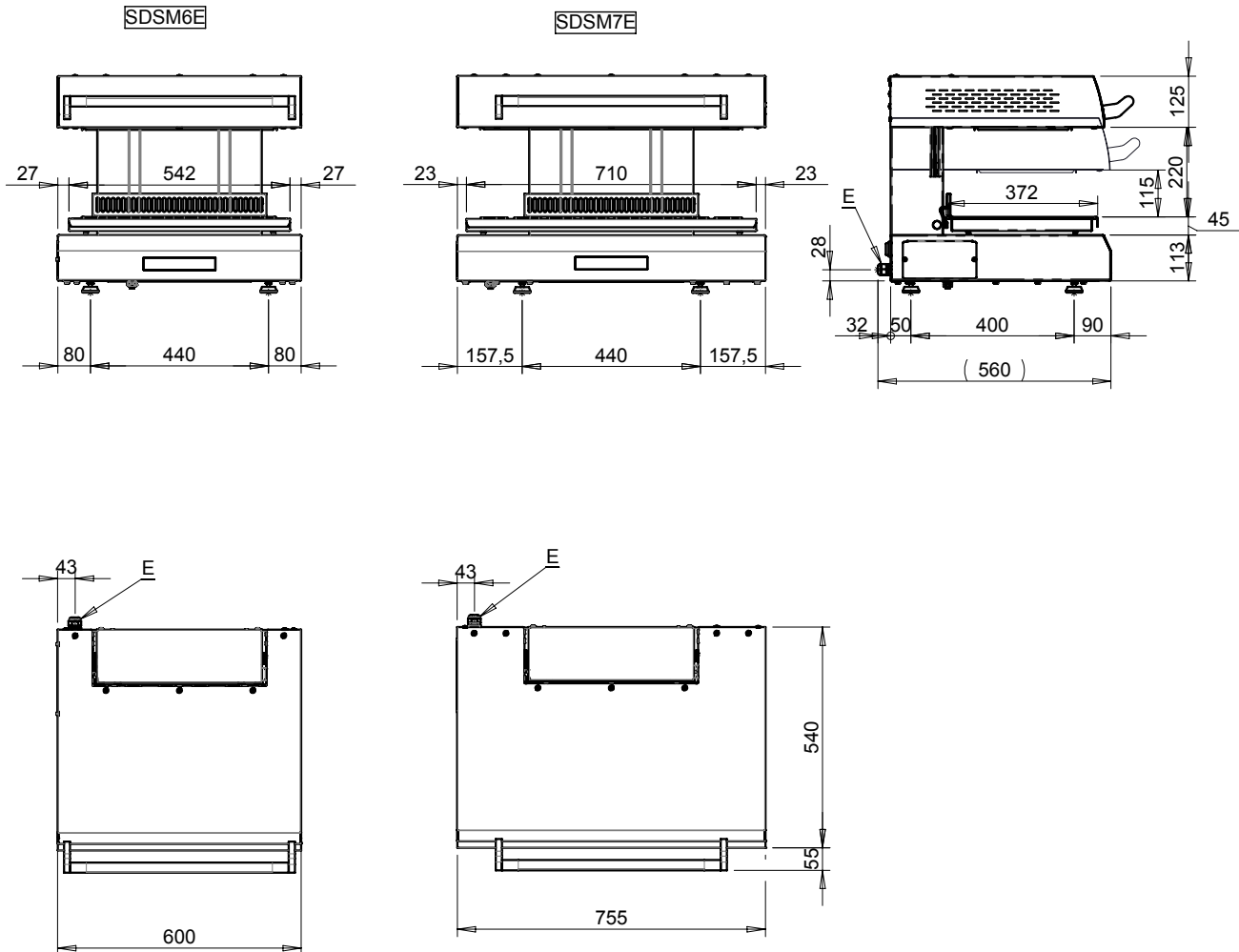
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies



DOC.NO **CR0976700**
EDITION **002 1706**

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

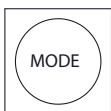
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

FUNZIONAMENTO ELEMENTI RISCALDANTI - OPERATING HEATING ELEMENTS - BETREB VON HEIZUNGS-ELE-
 MENTE - FONCTIONNEMENT DES RESISTANCES - FUNCIONAMIENTO DE RESISTENCIAS - WERKING VAN
 VERWARMINGSELEMENTEN

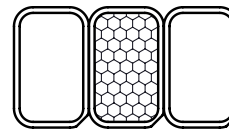
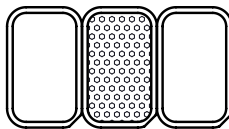


TIMER

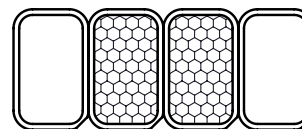
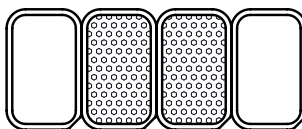
END



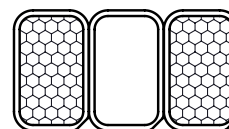
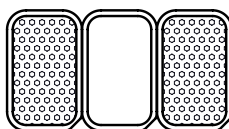
SDSM6E



SDSM7E



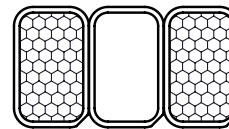
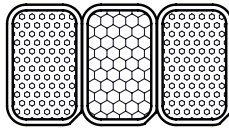
SDSM6E



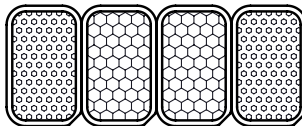
SDSM7E



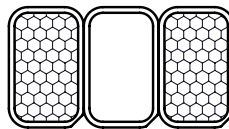
SDSM6E



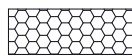
SDSM7E



SDSM6E



SDSM7E



DUTY- CYCLE



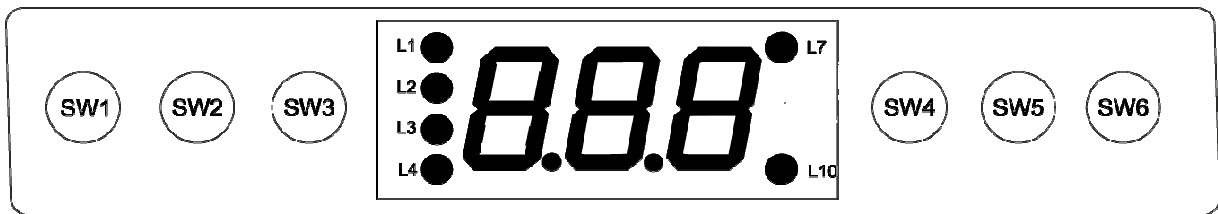
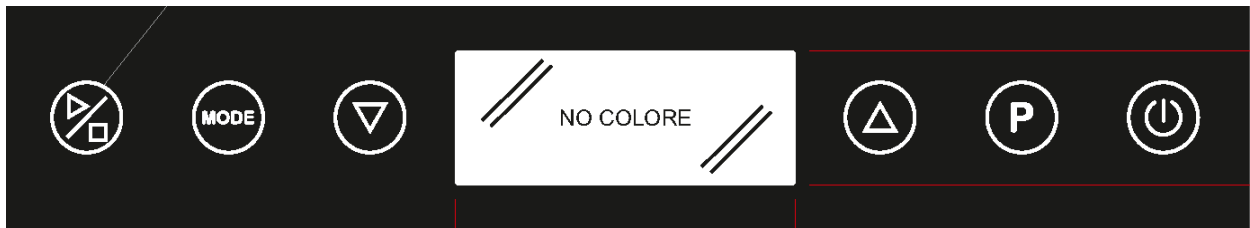
ON



OFF

Legenda - Legende - Key
 Légende - Leyenda - Legenda

FIGURA 1 - ABB. 1 - FIG. 1



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	Peso netto Netto gewicht Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht	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 Puissance 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	kg	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
SDSM6E	600	67	380-415	3+N	50-60	4,50	5 G 1,5
SDSM7E	755	73	380-415	3+N	50-60	6,00	5 G 1,5

INFORMAZIONI GENERALI	6
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	6
2 AVVERTENZE GENERALI	6
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	6
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	6
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	7
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	7
2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	7
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	8
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	8
3.3 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	8
4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	8
5 DISIMBALLO.....	8
6 POSIZIONAMENTO.....	8
7 COLLEGAMENTI.....	8
8 MESSA IN SERVIZIO	8
ISTRUZIONI PER L'USO	8
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	8
TASTI (Vedi fig.1)	10
DISPLAY	10
FUNZIONAMENTO	10
SELEZIONE DI UN CICLO MANUALE	10
MODALITA' COTTURA.....	11
MODALITA' MANTENIMENTO.....	11
SELEZIONE PROGRAMMI.....	11
MEMORIZZAZIONE PROGRAMMI	11
GESTIONE PRESENZA PIATTO	11
MANCANZA DI TENSIONE.....	11
VISUALIZZAZIONE IDENTIFICATIVO FIRMWARE	11
9 PERIODI DI INUTILIZZO	11
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	12
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	12
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	12
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	12
10 MESSA IN SERVIZIO	12
11 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	12
12 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	12
13 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	12
14 COMPONENTI PRINCIPALI	12

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 nella parte inferiore.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche sui talloncini 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 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.
- Durante l'installazione non porre su superfici o pareti laterali, divisori o mobili da cucina ed elementi simili a meno che essi siano in materiale non combustibile o rivestiti con materiale termoisolante non combustibile, prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- 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.
- Importante! Questa apparecchiatura non deve posizionata sopra macchine che scaldano.

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 l'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.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Il posto di lavoro dell'utilizzatore deve essere mantenuto pulito, in ordine e sgombro da oggetti che possono limitare il libero movimento. Deve essere adeguatamente illuminato per le operazioni previste. Una illuminazione insufficiente o eccessiva può comportare dei rischi.
- Assicurarsi che sia sempre garantita un'ottima aerazione dei locali di lavoro e che gli impianti di aspirazione siano sempre funzionanti, in ottimo stato e in regola con le disposizioni di legge previste.
- Il piano superiore e inferiore durante il funzionamento è soggetto a surriscaldamento, quindi fare attenzione al pericolo di scottatura dovuto a contatti accidentali.
- Non spostare l'apparecchiatura quando è ancora calda.
- Operando in presenza di zona ad elevata temperatura è consigliabile utilizzare guanti per la protezione delle mani.
- Grassi e oli surriscaldati s'inflammo 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.
- L'apparecchiatura non deve essere usata con il vetro della parte superiore incrinato.
- Se la superficie presenta delle crepe, scollegare immediatamente la rete di alimentazione, e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
- Evitare di colpire con palette, punteruoli, forchettoni, mestoli o altro corpo rigido,

perchè si potrebbe danneggiare irrimediabilmente il vetro.

- L'apparecchiatura non deve essere usata senza griglia e vassoio.
- La griglia e il vassoio non devono essere utilizzati come piani di appoggio per la pulizia della verdura, per battere le carni o attività non strettamente legate alla cottura diretta senza l'impiego di utensili.

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, le superfici delle vasche di cottura e 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 o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- L'apparecchiatura è dotata di un limitatore che autoregola la potenza della macchina evitando di superare la temperatura massima ammessa.

3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

3.1 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).

3.2 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.

3.3 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

- 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.
- Durante l'installazione non porre su superfici o pareti laterali, divisori o mobili da cucina ed elementi simili a meno che essi siano in materiale non combustibile o rivestiti con materiale termoisolante non combustibile, prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- 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.
- Importante! Questa apparecchiatura non deve posizionata sopra macchine che scaldano.

4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

5 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 e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6 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 può essere installata singolarmente.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 25 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 55 cm.

7 COLLEGAMENTI

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

7.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiere come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

7.2 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  posto accanto alla morsettiere 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.

8 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 l'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.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Il posto di lavoro dell'utilizzatore deve essere mantenuto pulito, in ordine e sgombro da oggetti che possono limitare il libero movimento. Deve essere adeguatamente illuminato per le operazioni previste. Una illuminazione insufficiente o eccessiva può comportare dei rischi.
- Assicurarsi che sia sempre garantita un'ottima aerazione dei locali di lavoro e che gli impianti di aspirazione siano sempre funzionanti, in ottimo stato e in regola con le disposizioni di legge previste.
- Il piano superiore e inferiore durante il funzionamento è soggetto a surriscaldamento, quindi fare attenzione al pericolo di scottatura dovuto a contatti accidentali.
- Non spostare l'apparecchiatura quando è ancora calda.
- Operando in presenza di zona ad elevata temperatura è consigliabile utilizzare guanti per la protezione delle mani.
- 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.
- L'apparecchiatura non deve essere usata con il vetro della parte superiore incrinato.

- Se la superficie presenta delle crepe, scollegare immediatamente la rete di alimentazione, e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
- Evitare di colpire con palette, punteruoli, forchettoni, mestoli o altro corpo rigido, perchè si potrebbe danneggiare irrimediabilmente il vetro.
- L'apparecchiatura non deve essere usata senza griglia e vassoio.
- La griglia e il vassoio non devono essere utilizzati come piani di appoggio per la pulizia della verdura, per battere le carni o attività non strettamente legate alla cottura diretta senza l'impiego di utensili.

AVVERTENZE D' USO

Apparecchiatura con superfici calde!



- L'apparecchiatura serve per cuocere e riscaldare gli alimenti. La parte termica è composta da elementi riscaldanti ad infrarossi posti sulla parte superiore della macchina. Questa parte essendo mobile permette una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere avvicinando o allontanando la sorgente di calore dagli alimenti.
- In Stand-by ha l'indicatore di arrivo tensione acceso; premendo il pulsante ON/OFF l'apparecchiatura si accende. La macchina può lavorare in due modi: COTTURA – MANTENIMENTO.
- Nella funzione COTTURA si può lavorare in tre modalità:

-solo le resistenze centrali (-0-)

- solo le resistenze laterali (0-0)

- tutte le resistenze accese (000)

- La modalità MANTENIMENTO (HOLD) serve per tenere in temperatura gli alimenti appena cotti; l'apparecchiatura attiva in maniera programmata gli elementi radianti. La funzione prevede sette livelli di potenza selezionabili. La temperatura di mantenimento può essere condizionata da fattori esterni, a causa della natura aperta sui tre lati di questo tipo di apparecchiatura.

USO

TASTI (Vedi fig.1)

SW1. Tasto START/STOP

Con scheda in STANDBY:

- la pressione singola avvia/termina il ciclo selezionato.
- la pressione continua per un secondo deselecta il ciclo.

SW2. Tasto MODE

Con scheda in STANDBY:

- la pressione singola permette la selezione di un ciclo manuale.

SW3. Tasto INCREMENTO

- incrementa un valore a display.

SW4. Tasto DECREMENTO

- decrementa un valore a display.

SW5. Tasto PROGRAMMI

Con scheda in STANDBY:

- la pressione singola permette di selezionare un programma.
- la pressione continua per quattro secondi permette di memorizzare un programma.

Con scheda in ON:

- la pressione singola permette di visualizzare per cinque secondi il numero del programma selezionato.

SW6. Tasto ON/OFF

- la pressione per un secondo permette di accendere o spegnere la scheda.

DISPLAY

- Visualizza tre trattini o la label relativa alla modalità scelta o il numero del programma.
- Visualizza il tempo in decremento per la modalità a tempo o la potenza di riscaldamento per la modalità mantenimento.

FUNZIONAMENTO

Quando la scheda è in OFF, il display è spento. Il led L10 è acceso. Il tasto ON/OFF (SW6) è retroilluminato rosso.

Per accendere la scheda premere il tasto ON/OFF (SW6) per un secondo, il display visualizza tre trattini e tutti i tasti sono retroilluminati bianchi.

- la pressione del tasto MODE (SW2) permette di selezionare un ciclo manuale.
- la pressione del tasto PROGRAMMI (SW5) permette di selezionare un ciclo preimpostato.
- a pressione del tasto START/STOP (SW1) permette di avviare il ciclo selezionato.

A ciclo avviato il display visualizza il tempo in decremento se è in corso una cottura o il livello di potenza per un ciclo di mantenimento.

- a pressione del tasto START/STOP (SW1) permette di bloccare il ciclo in corso.
- a pressione del tasto START/STOP (SW1) per un secondo permette di deselegare il ciclo.

SELEZIONE DI UN CICLO MANUALE

La pressione del tasto MODE (SW2) permette di selezionare un ciclo manuale.

- La prima pressione del tasto seleziona le resistenze centrali, il display visualizza "-0-".
- La seconda pressione del tasto seleziona le resistenze laterali, il display visualizza "0-0".
- La terza pressione del tasto seleziona tutte le resistenze, il display visualizza "000".
- La quarta pressione del tasto seleziona la modalità mantenimento, il display visualizza "HLd". La successiva pressione del tasto deselega tutto e riporta il display a visualizzare i tre trattini.

Dopo aver selezionato la modalità la pressione del tasto STARTSTOP (SW1) permette di confermare la scelta e passare all'eventuale modifica dei parametri che la caratterizzano.

MODALITA' COTTURA

- Una volta selezionata la modalità di cottura, premere il tasto STARTSTOP (SW1) per confermare la scelta.
- Il display visualizza in modo lampeggiante l'ultimo tempo impostato.
- Il valore su display lampeggia ed è possibile modificarlo utilizzando i tasto INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4).
- Il tempo di impostazione è tra 1 e 20 minuti.
- Premere il tasto STARTSTOP (SW1) per avviare il ciclo o posizionare il piatto sulla griglia.
- Durante l'esecuzione del ciclo il tempo viene visualizzato in minuti sul display e lampeggiano i led che identificano le resistenze in funzione [L2-L3-L4]. Un segnale acustico avvisa lo scadere del tempo.
- Il display visualizza la scritta "End".
- Premere il tasto STARTSTOP (SW1) o rimuovere il piatto per ritornare in impostazione tempo e poter far ripartire un nuovo ciclo.
- La pressione per un secondo del tasto STARTSTOP (SW1) permette di deselegionare il ciclo.
- Durante un ciclo di cottura -0-, la/le resistenza/e centrale/i sono sempre accese e le laterali sono spente, allo scadere del tempo la/e resistenza/e centrale/i ciclano secondo un tempo preimpostato.
- Durante un ciclo di cottura 0-0, le resistenze laterali sono sempre accese e le centrali sono spente, allo scadere del tempo le resistenze laterali ciclano secondo un tempo preimpostato.
- Durante un ciclo di cottura 000, la/le resistenza/e centrale/i si accendono ciclicamente secondo un tempo preimpostato, le resistenze laterali sono sempre accese, allo scadere del tempo le resistenze centrali si spengono, mentre le laterali si accendono ciclamente secondo un tempo preimpostato.

MODALITA' MANTENIMENTO

Durante un ciclo di mantenimento vengono attivate solo le resistenze laterali in maniera discontinua.

- Una volta selezionato il modo di funzionamento mantenimento (HLd), la pressione del tasto STARTSTOP (SW1) permette di confermare la scelta.
- Il display visualizza in modo lampeggiante l'ultimo livello di potenza impostato.
- Il valore sul display lampeggia ed è possibile modificarlo utilizzando i tasti INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4).
- I livelli impostabili sono sette e corrispondono alle temperature indicate nella tabella sottostante.
- Una volta impostato il livello, premere il tasto STARTSTOP (SW1) o posizionare il piatto per avviare il ciclo. Il led [L7] lampeggia.
- Il ciclo ha termine con la pressione del tasto STARTSTOP (SW1) o con la rimozione del piatto ritornando alla fase di impostazione livello per poter far ripartire un nuovo ciclo.

LIVELLO	Temperatura indicativa sulla griglia (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

SELEZIONE PROGRAMMI

- Premere il tasto PROGRAMMI (SW5) per richiamare uno dei nove programmi memorizzabili.
- Il display visualizza la scritta " P1".
- Usare i tasti INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4) per selezionare il numero del programma voluto.
- Una ulteriore pressione del tasto PROGRAMMI (SW5) permette di visualizzare la modalità e il valore impostato per il programma. (Ripremere il tasto PROGRAMMI (SW5) per tornare alla scelta del programma).
- La pressione del tasto STARTSTOP (SW1) conferma la selezione fatta.
- Il display visualizza un tempo o un livello di potenza in base alla modalità (indicata dall'accensione dei led di riferimento).
- E' possibile con i tasti INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4) modificare il valore prima di avviare il ciclo. (Questo nuovo valore vale solo per l'esecuzione del ciclo).
- Premere il tasto STARTSTOP (SW1) o posizionare il piatto per avviare il ciclo.

MEMORIZZAZIONE PROGRAMMI

- Per memorizzare un nuovo programma, selezionare una modalità di funzionamento, impostare il valore di tempo o livello di potenza desiderato, premere per quattro secondi il tasto PROGRAMMI (SW5).
- Il display visualizza la prima tra le 9 posizioni libere. Utilizzare i tasti INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4) per selezionare il numero del programma voluto.
- Premere il tasto PROGRAMMI (SW5) per memorizzare. Il display lampeggia per indicare la memorizzazione.

NOTA: Se tutte le posizioni sono occupate il display visualizza la scritta "FLL", inteso come FULL. La pressione dei tasti INCREMENTO (SW3) e DECREMENTO (SW4) permette di selezionare una posizione già occupata e sovrascriverla. Per mandare in esecuzione il nuovo programma creato premere direttamente il tasto STARTSTOP (SW1) o posizionare il piatto. Se non si vuole eseguire il programma premere per un secondo il tasto STARTSTOP (SW1) per deselegionare la funzione (il display visualizza tre trattini).

GESTIONE PRESENZA PIATTO

- L'utente avvia il ciclo selezionato posizionando il piatto sopra la griglia. Quando viene tolto, il ciclo s'interrompe automaticamente. Questo permette di ottimizzare il consumo di energia elettrica.
- Nel caso non vi sia nessun ciclo o programma selezionato la funzione non si attiva.

MANCANZA DI TENSIONE

- Durante un ciclo se si verifica un arresto della corrente elettrica, al ritorno della tensione la scheda riprende il ciclo che era in corso. Se il ciclo era a tempo viene ripreso dall'inizio.

VISUALIZZAZIONE IDENTIFICATIVO FIRMWARE

All'accensione della scheda, sul display viene visualizzato in sequenza il codice del firmware presente nella tastiera ed il codice del firmware presente nella scheda base.

9 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 l'apparecchiatura in modalità MANTENIMENTO a livello 7 per 15 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 prima di eseguire qualunque operazione e staccare la spina.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e 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 o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o 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 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.

10 MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

10.1 APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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.

11 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

L'apparecchiatura non si accende

Possibili cause:

- Problemi di connessione del cavo di alimentazione.
- Rottura dell'interruttore.
- Guasto del controllo elettronico.

La parte mobile non si muove

Possibili cause:

- Ostruzione del canale di movimentazione del bilanciario;
- Rottura del meccanismo di movimento.

L'elemento radiante non si accende

Possibili cause:

- La resistenza è guasta.

12 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Sostituzione della resistenza

- Smontare il coperchio superiore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

13 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.

14 COMPONENTI PRINCIPALI

- Resistenza
- Griglia di appoggio
- Modulo di controllo
- Scheda di interfaccia utente

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN	2
2 ALLGEMEINE HINWEISE	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	2
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	3
REINIGUNGSHINWEISE	3
2.1 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	3
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	4
3.3 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	4
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	4
5 AUSPACKEN	4
6 AUFSTELLUNG.....	4
7 ANSCHLÜSSE.....	4
8 INBETRIEBNAHME	4
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	5
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	5
TASTEN (siehe Abb. 1)	6
DISPLAY.....	6
BETRIEBSWEISE	6
EINEN MANUELLEN ZYKLUS WÄHLEN	7
GAREN 7	
WARMHALTEFUNKTION.....	7
PROGRAMMWahl.....	7
PROGRAMME SPEICHERN.....	7
TELLERERKENNUNG.....	8
STROMAUSFALL.....	8
ANZEIGE DER FIRMWARE.....	8
9 STILLSTANDZEITEN.....	8
REINIGUNGSANLEITUNGEN	8
REINIGUNGSHINWEISE	8
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	8
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	8
10 INBETRIEBNAHME	8
11 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	8
12 ERSATZ VON BAUTEILEN	8
13 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	9
14 HAUPTKOMPONENTEN.....	9

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 Typenschild befindet sich im unteren Teil des Geräts.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf 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 den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Nicht auf Tischen, Küchenmöbeln oder ähnlichen Oberflächen installieren und nicht gegen Seiten- oder Trennwände usw. stellen, es sei denn, sie sind aus feuerfestem Material oder mit einem nicht brennbaren Isoliermaterial beschichtet. Des Weiteren sind die einschlägigen Brandschutzvorschriften zu beachten.
- 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.
- Wichtig! Stellen Sie dieses Gerät nicht auf Geräten ab, die Wärme erzeugen.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den

einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung 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 Speisen entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über einen längeren Zeitraum 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 entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Halten Sie den Arbeitsplatz aufgeräumt und sauber, stellen bzw. legen Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts ab, die Ihre Bewegungsfreiheit einschränken können. Sorgen Sie für eine angemessene Beleuchtung des Arbeitsbereichs. Sowohl unzureichende als auch zu starke Beleuchtung kann Risiken mit sich bringen.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsräume immer ausreichend belüftet, die Absauganlagen immer eingeschaltet und in einwandfreiem Zustand sind und der einschlägigen Gesetzgebung entsprechen.
- Die Ober- und die Unterseite des Gerätes heizen sich während des Betriebs stark auf: Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!
- Das heiße Gerät darf nicht verstellt werden.
- Bei der Arbeit in der Nähe heißer Bereiche sollten Schutzhandschuhe getragen werden.
- 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 vorhandenen 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!
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die obere Glasplatte beschädigt ist.
- Bei Rissen in der Oberfläche sofort den Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren.
- Schläge mit Bratenwendern, spitzen Gegenständen, Fleischgabeln, Schöpfkellen oder sonstigen Geräten vermeiden, hierdurch könnte das Glas irreparabel beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht ohne den Rost und die Schale verwendet werden.
- Der Rost und die Schale dürfen nicht als Unterlage zum Waschen und Putzen von Gemüse, zum Fleisch klopfen oder für andere Tätigkeiten verwendet werden, die nicht unbedingt zum direkten Garen von Speisen ohne Verwendung von Küchensilien erforderlich sind.

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 den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten 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.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

2.1 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

- Das Gerät ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der die Maschinenleistung automatisch reguliert und das Überschreiten der zulässigen Höchsttemperatur verhindert.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

3.1 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).

3.2 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.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

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.

3.3 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte 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 gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Nicht auf Tischen, Küchenmöbeln oder ähnlichen Oberflächen installieren und nicht gegen Seiten- oder Trennwände usw. stellen, es sei denn, sie sind aus feuerfestem Material oder mit einem nicht brennbaren Isoliermaterial beschichtet. Des Weiteren sind die einschlägigen Brandschutzvorschriften zu beachten.
- 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.
- Wichtig! Stellen Sie dieses Gerät nicht auf Geräten ab, die Wärme erzeugen.

4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

5 AUSPACKEN

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann freistehend installiert werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 25 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch

Wärmeisolierstoff 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 55 cm über dem Boden installiert sein muss.

7 ANSCHLÜSSE

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

7.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.


- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

7.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  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 Gerätes ab-

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

8 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 Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung 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 Speisen entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über einen längeren Zeitraum 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 entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Halten Sie den Arbeitsplatz aufgeräumt und sauber, stellen bzw. legen Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts ab, die Ihre Bewegungsfreiheit einschränken können. Sorgen Sie für eine angemessene Beleuchtung des Arbeitsbereichs. Sowohl unzureichende als auch zu starke Beleuchtung kann Risiken mit sich bringen.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsräume immer ausreichend belüftet, die Absauganlagen immer eingeschaltet und in einwandfreiem Zustand sind und der einschlägigen Gesetzgebung entsprechen.
- Die Ober- und die Unterseite des Gerätes heizen sich während des Betriebs stark auf: Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!
- Das heiße Gerät darf nicht verstellt werden.
- Bei der Arbeit in der Nähe heißer Bereiche sollten Schutzhandschuhe getragen werden.

- 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 vorhandenen 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!
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die obere Glasplatte beschädigt ist.
- Bei Rissen in der Oberfläche sofort den Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren.
- Schläge mit Bratenwendern, spitzen Gegenständen, Fleischgabeln, Schöpfkellen oder sonstigen Geräten vermeiden, hierdurch könnte das Glas irreparabel beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht ohne den Rost und die Schale verwendet werden.
- Der Rost und die Schale dürfen nicht als Unterlage zum Waschen und Putzen von Gemüse, zum Fleisch klopfen oder für andere Tätigkeiten verwendet werden, die nicht unbedingt zum direkten Garen von Speisen ohne Verwendung von Küchensensilien erforderlich sind.

BEDIENUNGSHINWEISE

Gerät mit heißen Oberflächen! 

- Das Gerät dient zum Garen und Erwärmen von Nahrungsmitteln. Es wird mit Infrarot-Heizelementen im Oberteil erhitzt. Die Intensität der Wärmestrahlung auf die Speisen wird durch Anheben oder Senken der höhenverstellbaren oberen Heizfläche reguliert.
- In Standby leuchtet die Spannungsanzeige; durch Drücken der ON/OFF-Taste schaltet sich das Gerät ein. Das Gerät verfügt über zwei Betriebsarten: GAREN und WARMHALTEN.
- Im Modus GAREN stehen drei Heizstufen zur Verfügung:

- nur die mittleren Heizelemente sind eingeschaltet (-0-)

- nur die seitlichen Heizelemente sind eingeschaltet (0-0)

- alle Heizelemente sind eingeschaltet (000)

- Im Modus WARMHALTEN (HOLD) werden Speisen nach dem Garen warmgehalten; die Strahlungselemente werden in programmierten Intervallen ein- und ausgeschaltet. Für die Funktion können sieben Leistungsstufen gewählt werden. Die Warmhaltetemperatur kann von äußeren Faktoren beeinflusst werden, da das Gerät an drei Seiten offen ist.

GEBRAUCH

TASTEN (siehe Abb. 1)

SW1. Taste START/STOP

Bei Platine auf STAND-BY:

- einmal drücken, um den gewählten Zyklus zu starten bzw. zu beenden;
- eine Sekunde lang gedrückt halten, um den Zyklus abzuwählen.

SW2. Taste MODE

Bei Platine auf STAND-BY:

- einmal drücken, um einen manuellen Zyklus zu wählen.

SW3. Taste STEIGERN

- Wertanzeige am Display steigern.

SW4. Taste VERRINGERN

- Wertanzeige am Display verringern.

SW5. Taste PROGRAMME

Bei Platine auf STAND-BY:

- einmal drücken, um ein Programm zu wählen.
- vier Sekunden lang gedrückt halten, um ein Programm zu speichern. Bei Platine auf ON:
- Durch einmaliges Drücken wird für fünf Sekunden die gewählte Programmnummer angezeigt.

SW6. Taste ON/OFF

- Zum Ein- oder Ausschalten der Platine eine Sekunde lang gedrückt halten.

DISPLAY

- Es zeigt drei Segmente, das Symbol des gewählten Betriebsmodus oder die Programmnummer an.
- Es zeigt die aktuelle Restzeit im zeitgesteuerten Modus oder die Heizleistung im Warmhaltemodus an.

BETRIEBSWEISE

Wenn die Platine ausgeschaltet ist (OFF), ist das Display erloschen. LED L10 leuchtet. Die Taste ON/OFF (SW6) ist rot hinterleuchtet.

Drücken Sie die Taste ON/OFF (SW6) für eine Sekunde, um die Platine einzuschalten: Am Display werden drei Segmente eingeleuchtet und alle Tasten sind weiß hinterleuchtet.

- Drücken Sie die Taste MODE (SW2), um einen manuellen Zyklus zu wählen.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMME (SW5), um einen voreingestellten Zyklus zu wählen.
- Durch Drücken der Taste START/STOP (SW1) wird der gewählte Zyklus gestartet.

Nach dem Zyklusstart zeigt das Display die Restzeit an, wenn ein Garzyklus läuft, oder die Leistungsstufe im Fall eines Warmhaltezyklus.

- Durch Drücken der Taste START/STOP (SW1) wird der laufende Zyklus gestoppt.
- Durch Drücken der Taste START/STOP (SW1) für eine Sekunde wird der Zyklus abgewählt.

EINEN MANUELLEN ZYKLUS WÄHLEN

Drücken Sie die Taste MODE (SW2), um einen manuellen Zyklus zu wählen.

- Mit dem ersten Tastendruck wählen Sie die mittleren Heizelemente, am Display wird „-0-“ angezeigt.
- Mit dem zweiten Tastendruck wählen Sie die seitlichen Heizelemente, am Display wird „0-0“ angezeigt.
- Mit dem dritten Tastendruck wählen Sie alle Heizelemente, am Display wird „000“ angezeigt.
- Mit dem vierten Tastendruck wählen Sie den Warmhaltemodus, am Display wird „HLd“ angezeigt. Durch einen weiteren Tastendruck werden die vorgenannten Optionen abgewählt und das Display zeigt wieder die drei Segmente an.

Drücken Sie nach der Wahl des gewünschten Betriebsmodus zur Bestätigung und, um ggf. bestimmte Parameter zu ändern, die Taste START/STOP (SW1).

GAREN

- Bestätigen Sie die Wahl des Garmodus mit der Taste START/STOP (SW1).
- Am Display blinkt nun die zuletzt eingestellte Zeit.
- Sie können den blinkenden Wert mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) ändern.
- Die Zeit kann zwischen 1 und 20 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die Taste START/STOP (SW1), um den Zyklus zu starten, und stellen Sie den Teller auf den Rost.
- Während des Zyklus wird am Display die Zeit in Minuten angezeigt und die LEDs der eingeschalteten Heizelemente blinken [L2-L3-L4]. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.
- Am Display wird „End“ eingeblendet.
- Drücken Sie die Taste STARTSTOP (SW1) oder entnehmen Sie den Teller, um zur Zeiteinstellung zurückzukehren und einen neuen Zyklus starten zu können.
- Um den Zyklus abzuwählen, halten Sie die Taste START/STOP (SW1) eine Sekunde lang gedrückt.
- Während eines Garzyklus -0- ist das bzw. sind die mittlere(n) Heizelement(e) stets eingeschaltet und die seitlichen Heizelemente sind ausgeschaltet; nach Ablauf der Zeit wird das bzw. werden die mittlere(n) Heizelement(e) gemäß einer voreingestellten Zeit abwechselnd ein- und ausgeschaltet.
- Während eines Garzyklus 0-0 sind die seitlichen Heizelemente stets eingeschaltet und die mittleren Heizelemente sind ausgeschaltet; nach Ablauf der Zeit werden die seitlichen Heizelemente gemäß einer voreingestellten Zeit abwechselnd ein- und ausgeschaltet.
- Während eines Garzyklus 000 wird das bzw. werden die mittlere(n) Heizelement(e) gemäß einer voreingestellten Zeit abwechselnd ein- und ausgeschaltet, die seitlichen Heizelemente sind stets eingeschaltet; nach Ablauf der Zeit schalten sich die mittleren Heizelemente ab, während die seitlichen Heizelemente gemäß einer voreingestellten Zeit abwechselnd ein- und ausgeschaltet werden.

WARMHALTEFUNKTION

Während eines Warmhaltezyklus werden nur die seitlichen Heizelemente abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

- Nach seiner Anwahl wird der Betriebsmodus Warmhalten (HLd) mit der Taste START/STOP (SW1) bestätigt.
- Am Display blinkt nun die zuletzt eingestellte Leistungsstufe.
- Sie können den blinkenden Wert mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) ändern.
- Es können sieben Heizstufen eingestellt werden, deren Temperaturen in der Tabelle unten wiedergegeben sind.
- Drücken Sie nach der Einstellung der Heizstufe die Taste START/STOP (SW1) oder stellen Sie den Teller in das Gerät, um den Zyklus zu starten. LED [L7] blinkt.
- Um den Zyklus zu beenden, drücken Sie die Taste START/STOP (SW1) oder entnehmen Sie den Teller; das Gerät schaltet wieder auf Einstellung der Leistungsstufe um und ist bereit für einen neuen Zyklus.

STUFE	Richttemperatur auf dem Rost (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

PROGRAMMWahl

- Drücken Sie die Taste PROGRAMME (SW5), um eines der neun speicherbaren Programme aufzurufen.
- Am Display wird „P1“ eingeblendet.
- Wählen Sie mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) die Nummer des gewünschten Programms.
- Wenn Sie die Taste PROGRAMME (SW5) erneut drücken, werden der eingestellte Modus und Wert des betreffenden Programms eingeblendet. (Drücken Sie die Taste PROGRAMME (SW5) ein weiteres Mal, um wieder die Programmwahl einzublenden.
- Mit der Taste START/STOP (SW1) bestätigen Sie Ihre Wahl.
- Abhängig vom jeweiligen Betriebsmodus, der durch Aufleuchten der betreffenden LED angezeigt wird, zeigt das Display eine Zeit oder eine Leistungsstufe an.
- Mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) können Sie den Wert vor dem Zyklusstart ändern. (Dieser neue Wert gilt nur für den anschließend ausgeführten Zyklus).
- Drücken Sie die Taste START/STOP (SW1) oder stellen Sie den Teller in das Gerät, um den Zyklus zu starten.

PROGRAMME SPEICHERN

- Um ein neues Programm zu speichern, wählen Sie einen Betriebsmodus, stellen Sie die gewünschte Zeit oder Leistungsstufe ein und drücken Sie anschließend vier Sekunden lang die Taste PROGRAMME (SW5).
- Am Display wird die erste der neun freien Positionen eingeblendet. Wählen Sie mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) die Nummer des gewünschten Programms.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMME (SW5), um die Eingabe zu speichern. Das Display blinkt zur Bestätigung.

HINWEIS: Wenn alle Positionen belegt sind, wird am Display „FLL“ (für FULL) angezeigt. Mit der Taste STEIGERN (SW3) oder VERRINGERN (SW4) können Sie eine bereits belegte Position anwählen und überschreiben. Um das neu erstellte Programm zu starten, drücken Sie die Taste START/STOP (SW1) oder stellen Sie den Teller auf den Rost. Wenn Sie das Programm nicht aktivieren möchten, drücken Sie die Ta-

ste START/STOP (SW1) für eine Sekunde, um die Funktion abzuwählen (am Display werden drei Segmente angezeigt).

TELLERERKENNUNG

- Ein gewählter Zyklus startet selbsttätig, wenn ein Teller auf den Rost gestellt wird. Beim Entnehmen des Tellers wird er automatisch unterbrochen. Hierdurch lässt sich der Stromverbrauch optimieren.
- Wenn kein Zyklus oder Programm gewählt ist, wird die Funktion nicht aktiviert.

STROMAUSFALL

- Wird ein laufender Zyklus durch einen Stromausfall unterbrochen, nimmt die Platine anschließend den unterbrochenen Zyklus wieder auf. Im Fall eines zeitgesteuerten Zyklus beginnt die Zeitzählung wieder von Anfang an.

ANZEIGE DER FIRMWARE

Beim Einschalten der Platine werden nacheinander die Firmware-Nummern von Tastatur und Hauptplatine eingeblendet.

9 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts 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 einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Schalten Sie es für 15 Minuten im Modus WARMHALTEN bei Stufe 7 ein.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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

- Unterbrechen Sie vor Eingriffen am Gerät immer die Stromversorgung und ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten 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.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

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 Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte 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 gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

10 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie den Gerätebetrieb nach der Installation oder Instandhaltungsarbeiten. Liegen Betriebsstörungen vor, können Sie im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nachschlagen.

10.1 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

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

11 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Das Gerät schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Netzkabel nicht vorschriftsmäßig angeschlossen.
- Schalter defekt.
- Elektronische Steuerung defekt.

Das Oberteil lässt sich nicht bewegen

Mögliche Ursachen:

- Kanal der Hubmechanik verstopft;
- Hubmechanik defekt.

Das Strahlungselement schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Das Heizelement ist defekt.

12 ERSATZ VON BAUTEILEN

Ersatz des Heizelements

- Die obere Abdeckung abnehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

13 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.

14 HAUPTKOMPONENTEN

- Heizelement
- Auflagerost
- Steuermodul
- Benutzer-Schnittstellenkarte

GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	2
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDERS FOR THE USER	2
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	3
REMINDERS FOR CLEANING	3
2.1 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	3
3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	3
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	3
3.3 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	4
5 UNPACKING	4
6 POSITIONING.....	4
7 CONNECTIONS.....	4
8 COMMISSIONING	4
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
REMINDERS FOR THE USER	4
BUTTONS (See fig.1).....	6
DISPLAY	6
OPERATION.....	6
SELECTING A MANUAL CYCLE	6
COOKING MODE.....	6
HOLDING MODE	6
SELECTING A PROGRAM.....	7
STORING A PROGRAM.....	7
PLATE DETECTION MANAGEMENT	7
POWER CUT.....	7
DISPLAY OF FIRMWARE I.D.....	7
9 PROLONGED DISUSE.....	7
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	7
REMINDERS FOR CLEANING	7
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	7
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	7
10 COMMISSIONING	7
11 TROUBLESHOOTING	8
12 REPLACING COMPONENTS.....	8
13 CLEANING THE INTERIOR	8
14 MAIN COMPONENTS	8

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 data plate is located at the bottom of the appliance.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals 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.
- During installation do not place in contact with surfaces, side panels, partitions, kitchen units or similar elements, unless they are made of non-combustible material or are covered with non-combustible heat-insulated material. In addition, pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- 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.
- Important! This appliance must not be positioned above any heat-producing appliance.

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 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.
- Avoid operating the appliance when empty.
- 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 unplug the appliance.
- 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.
- The appliance may be used by children no younger than 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance, understanding the hazards involved. Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by unsupervised children.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The workplace must be kept clean and tidy and free of any objects which might hinder freedom of movement. Workplace lighting must be adequate for the tasks performed. Insufficient or excessive lighting may constitute a safety hazard.
- Make sure that the workplace is well ventilated and that the extractor systems are working correctly, are in good condition

and comply with the statutory requirements.

- During use, the upper and lower surfaces of the appliance become extremely hot, so great care must be taken to avoid burns caused by accidental contact.
- Do not move the appliance while it is still hot.
- The use of protective gloves is recommended when working alongside high temperature zones.
- 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 required cooking temperatures may inevitably cause the covers, coatings etc. to overheat. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.
- The appliance must not be used if the glass of the upper section is cracked.
- If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply immediately and contact the technical assistance center.
- Do not strike the glass with scrapers, punches, forks, ladles or other rigid items, as they may cause irreparable damage.
- The appliance must not be used without the grill and tray.
- The grill and tray must not be used as preparation surfaces for cleaning vegetables, tenderizing meat or other activities not strictly linked to direct cooking without the use of utensils.

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 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 or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

2.1 SAFETY AND CONTROL DEVICES

- The appliance is equipped with a thermal limiter which controls the power output, preventing it from exceeding the maximum permitted temperature.

3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

3.1 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).

3.2 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.

3.3 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- 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.
- During installation do not place in contact with surfaces, side panels, partitions, kitchen units or similar elements, unless they are made of non-combustible material or are covered with non-combustible heat-insulated material. In addition, pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- 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.

- Important! This appliance must not be positioned above any heat-producing appliance.

4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current regulations.

5 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 exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

6 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 25 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 55 cm from the ground.

7 CONNECTIONS

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

7.1 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.


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- 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.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

7.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  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 indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

8 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.
- Avoid operating the appliance when empty.
- 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 unplug the appliance.
- 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.
- The appliance may be used by children no younger than 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance, understanding the hazards involved. Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by unsupervised children.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The workplace must be kept clean and tidy and free of any objects which might hinder freedom of movement. Workplace lighting must be adequate for the tasks performed. Insufficient or excessive lighting may constitute a safety hazard.
- Make sure that the workplace is well ventilated and that the extractor systems are working correctly, are in good condition and comply with the statutory requirements.
- During use, the upper and lower surfaces of the appliance become extremely hot, so great care must be taken to avoid burns caused by accidental contact.
- Do not move the appliance while it is still hot.
- The use of protective gloves is recommended when working alongside high temperature zones.
- 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 required cooking temperatures may inevitably cause the covers, coatings etc. to overheat. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.
- The appliance must not be used if the glass of the upper section is cracked.
- If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply immediately and contact the technical assistance center.
- Do not strike the glass with scrapers, punches, forks, ladles or other rigid items, as they may cause irreparable damage.
- The appliance must not be used without the grill and tray.
- The grill and tray must not be used as preparation surfaces for cleaning vegetables, tenderizing meat or other activities not strictly linked to direct cooking without the use of utensils.

REMINDERS FOR USE

Appliance with hot surfaces! 

- The appliance is used for cooking and heating food. The thermal part consists of infrared heating elements positioned on the upper section of the appliance. As it is mobile, this part allows the operator to adjust the heat intensity on food to be cooked by moving the heat source nearer to or farther away from food.
- In stand-by the power presence indicator is lit; press the ON/OFF button to switch on the appliance. The appliance has two operating modes: COOKING – HOLDING.
- In COOKING mode it can operate in three ways:
 - only the central elements (-0-)
 - only the side elements (0-0)
 - all the elements on (000)
- The HOLDING mode is used to keep food that has just been cooked warm; the appliance activates the heating elements as per a set program. The function has seven selectable power levels. The holding temperature may be affected by external factors due to the nature of this appliance, which is open on three sides.

USE

BUTTONS (See fig.1)

SW1. START/STOP button

With board on STANDBY:

- press once to activate/end the selected cycle.
- long-press for one second to deselect the cycle.

SW2. MODE button

With board on STANDBY:

- press once to select a manual cycle.

SW3. INCREASE button

- increases a value on the display.

SW4. DECREASE button

- decreases a value on the display.

SW5. PROGRAM button

With board on STANDBY:

- press once to select a program.
- long-press for four seconds to store a program. With board ON:
- press once to display the number of the selected program for five seconds.

SW6. ON/OFF button

- long-press for one second to switch the board on or off.

DISPLAY

- It shows either three dashes, the label of the selected mode or the program number.
- It shows the countdown for the time mode and the heating power level for holding mode.

OPERATION

When the board is OFF, the display is switched off. The L10 led is lit. The ON/OFF button (SW6) is backlit in red.

To switch the board on, press the ON/OFF button (SW6) for one second: the display shows three dashes and all the buttons are backlit in white.

- press the MODE button (SW2) to select a manual cycle.
- press the PROGRAM button (SW5) to select a preset cycle.
- press the START/STOP button (SW1) to start the selected cycle.

When the cycle has started, the display shows the countdown if cooking is in progress, or the power level in the case of a holding cycle.

- press the START/STOP button (SW1) to halt a cycle in progress.
- long-press the START/STOP button (SW1) for one second to deselect the cycle.

SELECTING A MANUAL CYCLE

Press the MODE button (SW2) to select a manual cycle.

- Press the button once to select the central elements: the display shows "-0-".
- Press the button a second time to select the side elements: the display shows "0-0".

- Press the button a third time to select all the elements: the display shows "000".
- Pressing the button for the fourth time selects holding mode, the display shows "HLd". Press the button again to deselect everything: the display reverts to showing three dashes. After selecting a mode, press the START/STOP button (SW1) to confirm the selection and proceed, if necessary, to change the parameters.

COOKING MODE

- After selecting the cooking mode, press the START/STOP button (SW1) to confirm the selection.
- The display flashes with the last time set.
- The value on the display flashes and can be changed using the INCREASE (SW3) or DECREASE (SW4) button.
- A time of between 1 and 20 minutes can be set.
- Press the START/STOP button (SW1) to start the cycle or position a plate on the grill.
- While the cycle is running, the time is shown in minutes on the display and the leds identifying the operating elements flash [L2-L3-L4]. An acoustic signal sounds at the end of the set time.
- The display shows the message "End".
- Press the START/STOP button (SW1) or remove the plate to return to time setting and be able to restart a new cycle.
- Long-press the START/STOP button (SW1) for one second to deselect the cycle.
- During a -0- cooking cycle, the central element(s) are always on and the side elements are always off; when the time runs out, the central element(s) cycle according to a preset time.
- During a 0-0 cooking cycle, the side elements are always on and the central elements are always off; when the time runs out, the side elements cycle according to a preset time.
- During a 000 cooking cycle, the central element(s) switch on cyclically according to a preset time, the side elements are always on; when the time runs out, the central elements switch off, while the side elements switch on cyclically according to a preset time.

HOLDING MODE

During a holding cycle, only the side heating elements operate, doing so intermittently.

- After selecting the holding mode (HLd), press the START/STOP (SW1) button to confirm the selection.
- The display flashes with the last power level set.
- The value on the display flashes and can be changed using the INCREASE (SW3) or DECREASE (SW4) buttons.
- There are seven selectable power levels corresponding to the temperatures indicated in the table below.
- After setting the level, press the START/STOP (SW1) button or put a plate in position to start the cycle. The led [L7] flashes.
- The cycle ends when the START/STOP button (SW1) is pressed or the plate is removed, at which point a new power level can be set for a new cycle.

LEVEL	Indicative temperature on the grill (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

SELECTING A PROGRAM

- Press the PROGRAM button (SW5) to call up one of the nine storable programs.
- The display shows the message "P1".
- Use the INCREASE (SW3) or DECREASE (SW4) button to select the number of the desired program.
- Press the PROGRAM button (SW5) again to view the cooking mode and set value for the program. (Press the PROGRAM button (SW5) again to return to the choice of program).
- Press the START/STOP button (SW1) to confirm the selection.
- The display shows a time or a power level, depending on the mode (indicated by the lit leds).
- The INCREASE (SW3) and DECREASE (SW4) buttons can be used to change the value before starting the cycle. (This new value applies only to the current cycle).
- Press the START/STOP (SW1) button or put a plate in position to start the cycle.

STORING A PROGRAM

- To store a new program, select an operating mode, set the time or power level desired, then press the PROGRAM (SW5) button for four seconds.
- The display shows the first of the 9 free positions. Use the INCREASE (SW3) or DECREASE (SW4) button to select the number of the desired program.
- Press the PROGRAM (SW5) button to store. The display flashes to indicate the program has been stored.

NOTE: If all the positions are taken, the display shows the message "FLL", meaning all spaces are FULL. Press the INCREASE (SW3) or DECREASE (SW4) button to select a position already taken and overwrite it. To begin the new program created, press the START/STOP (SW1) button or put a plate in position. If you do not wish to use the program, long-press the START/STOP (SW1) button for one second to deselect the function (the display shows three dashes).

PLATE DETECTION MANAGEMENT

- To start a selected cycle, a plate must be positioned on the grill. When the plate is removed, the cycle automatically stops. This optimizes energy consumption.
- If no cycle or program is selected, the function does not activate.

POWER CUT

- If there is an interruption in the power supply during a cycle, when the power supply is restored the cycle starts again from where it was interrupted. Time cycles start again from the beginning.

DISPLAY OF FIRMWARE I.D.

When the board is switched on, the display shows the code of the keypad firmware followed by the code of the main board firmware.

9 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.
- Operate the appliance in HOLDING mode at level 7 for 15 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 from the electricity supply and unplug it before carrying out any procedure.
- 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 or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

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.

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 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.

10 COMMISSIONING

After installation or maintenance operations, check the appliance is in perfect working order. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

10.1 ELECTRICAL APPLIANCES

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.

11 TROUBLESHOOTING

The appliance does not switch on

Possible causes:

- Faulty connection in power supply cable.
- Broken switch.
- Defective electronic control.

The mobile section does not move

Possible causes:

- Blockage in balance wheel channel;
- Broken movement mechanism.

The radiant heating element does not switch on

Possible causes:

- Defective heating element.

12 REPLACING COMPONENTS

Replacing the heating element

- Remove the top cover.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

13 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.

14 MAIN COMPONENTS

- Heating element
- Panstand grid
- Control module
- User interface board

INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	2
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	3
2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	3
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	4
3.3 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	4
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	4
5 DÉBALLAGE.....	4
6 MISE EN PLACE.....	4
7 RACCORDEMENTS	4
8 MISE EN SERVICE.....	4
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	4
TOUCHES (voir fig. 1).....	6
AFFICHEUR.....	6
FONCTIONNEMENT.....	6
SÉLECTION D'UN CYCLE MANUEL.....	6
MODE DE CUISSON	6
MODE MAINTIEN.....	7
SÉLECTION DES PROGRAMMES	7
MÉMORISATION DE PROGRAMMES	7
GESTION DE LA PRÉSENCE DU PLAT	7
ABSENCE DE TENSION	7
AFFICHAGE DU CODE D'IDENTIFICATION DU FIRMWARE	7
9 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	7
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE	8
10 MISE EN SERVICE.....	8
11 RÉOLUTION DES PANNES.....	8
12 REMPLACEMENT DE PIÈCES	8
13 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	8
14 PIÈCES PRINCIPALES	8

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (INSTRUCTIONS POUR ").

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve dans la partie inférieure.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Durant l'installation, ne pas poser l'appareil sur des surfaces ou contre des parois latérales, sur des éléments de séparation ou des meubles de cuisine ou tout autre élément semblable à moins qu'ils ne soient en matériau non combustible ou revêtus d'un matériau thermo-isolant non combustible. Respecter également les normes en matière de prévention des incendies.
- Utiliser l'appareil dans un local ayant une humidité maximale de 75 %, non saline, une température comprise entre + 5°C (41°F) et + 35° C (95°F) et des conditions ambiantes qui ne perturbent pas son fonctionnement.
- Important ! Cet appareil ne doit pas être installé au-dessus de machines qui chauffent.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 fonctionner l'appareil à vide.
- 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 conserver de matériaux inflammables près de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être confié à des enfants de plus de 8 ans et à des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en sécurité et s'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien qui incombent à l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Le poste de travail de l'utilisateur doit être maintenu propre, en ordre et libre de tout

objet pouvant entraver la liberté de mouvement. Il doit être éclairé de manière appropriée pour les opérations prévues. Un éclairage insuffisant ou excessif peut engendrer des risques.

- Vérifier que les locaux sont bien aérés, que les installations d'aspiration fonctionnent, qu'elles sont en bon état et conformes aux normes en vigueur.
- Lorsque l'appareil est en marche, les plans supérieur et inférieur risquent de surchauffer. Faire particulièrement attention pour ne pas risquer de se brûler en cas de contact accidentel.
- Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- Il est conseillé de porter des gants du fait que la température de l'appareil risque d'être particulièrement élevée.
- 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 équipements de sécurité du local (extincteurs).
- La température de cuisson provoque une surchauffe inévitable des 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.
- Ne pas utiliser l'appareil si la vitre de la partie supérieure est fissurée.
- Si la surface présente des fissures, débrancher immédiatement l'appareil et faire appel au service d'assistance technique.
- Éviter de heurter la surface vitrée avec des spatules, des objets pointus, des fourchettes, des louches ou tout autre objet rigide pour ne pas l'endommager.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans la grille et le plateau.

- Ne pas utiliser la grille et le plateau comme surfaces de travail pour couper les légumes, battre la viande ou toute autre opération ne correspondant pas à la cuisson directe sans ustensiles.

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

- L'appareil est doté d'un limiteur qui règle automatiquement sa puissance afin d'éviter qu'il ne dépasse la température maximale autorisée.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 EMBALLAGE

L'emballage a été fabriqué avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

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

3.2 APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

3.3 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Durant l'installation, ne pas poser l'appareil sur des surfaces ou contre des parois latérales, sur des éléments de séparation ou des meubles de cuisine ou tout autre élément semblable à moins qu'ils ne soient en matériau non combustible ou revêtus d'un matériau thermo-isolant non combustible. Respecter également les normes en matière de prévention des incendies.
- Utiliser l'appareil dans un local ayant une humidité maximale de 75 %, non saline, une température comprise entre + 5°C (41°F) et + 35°C (95°F) et des conditions ambiantes qui ne perturbent pas son fonctionnement.
- Important ! Cet appareil ne doit pas être installé au-dessus de machines qui chauffent.

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

5 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 qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul.
- Installer l'appareil à une distance de 25 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 55 cm du sol.

7 RACCORDEMENTS

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

7.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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





Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

7.2 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 , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  située sur l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

8 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 fonctionner l'appareil à vide.
- 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 conserver de matériaux inflammables près de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être confié à des enfants de plus de 8 ans et à des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en sécurité et s'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien qui incombent à l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Le poste de travail de l'utilisateur doit être maintenu propre, en ordre et libre de tout objet pouvant entraver la liberté de mouvement. Il doit être éclairé de manière appropriée pour les opérations prévues. Un éclairage insuffisant ou excessif peut engendrer des risques.
- Vérifier que les locaux sont bien aérés, que les installations d'aspiration fonctionnent, qu'elles sont en bon état et conformes aux normes en vigueur.
- Lorsque l'appareil est en marche, les plans supérieur et inférieur risquent de surchauffer. Faire particulièrement attention pour ne pas risquer de se brûler en cas de contact accidentel.
- Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- Il est conseillé de porter des gants du fait que la température de l'appareil risque d'être particulièrement élevée.
- 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 équipements de sécurité du local (extincteurs).
- La température de cuisson provoque une surchauffe inévitable des 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.
- Ne pas utiliser l'appareil si la vitre de la partie supérieure est fissurée.
- Si la surface présente des fissures, débrancher immédiatement l'appareil et faire appel au service d'assistance technique.
- Éviter de heurter la surface vitrée avec des spatules, des objets pointus, des fourchettes, des louches ou tout autre objet rigide pour ne pas l'endommager.

- L'appareil ne doit pas être utilisé sans la grille et le plateau.
- Ne pas utiliser la grille et le plateau comme surfaces de travail pour couper les légumes, battre la viande ou toute autre opération ne correspondant pas à la cuisson directe sans ustensiles.

AVERTISSEMENT

Cet appareil comporte des surfaces chaudes ! 

- L'appareil est utilisé pour faire cuire et réchauffer des aliments. La zone destinée à la cuisson comprend des éléments chauffants à rayons infrarouges installés sur la partie supérieure de l'appareil. Cette partie est mobile pour permettre de régler l'intensité de la chaleur en l'approchant ou en l'éloignant des aliments.
- En stand-by, l'indicateur de tension est allumé. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. La machine a deux modes de fonctionnement : CUISSON – MAINTIEN.
- La fonction CUISSON permet de sélectionner un des trois modes de fonctionnement suivants :

-résistances centrales uniquement (-0-)

- résistances latérales uniquement (0-0)

- toutes les résistances allumées (000).

- Le mode MAINTIEN (HOLD) sert à maintenir en température les aliments à peine cuits ; l'appareil active les éléments radiants en fonction d'un programme. Cette fonction prévoit sept niveaux de puissance que l'utilisateur pourra sélectionner. La température de maintien peut être conditionnée par des facteurs externes, car ce type d'appareil est ouvert sur trois côtés.

UTILISATION

TOUCHES (voir fig. 1)

SW1. Touche MARCHE/ARRÊT

Avec la carte sur VEILLE :

- une simple pression démarre/interrompt le cycle sélectionné.
- une pression continue pendant une seconde désélectionne le cycle.

SW2. Touche MODE

Avec la carte sur VEILLE :

- une simple pression permet de sélectionner un cycle manuel.

SW3. Touche AUGMENTATION

- elle augmente la valeur affichée.

SW4. Touche DIMINUTION

- elle diminue la valeur affichée.

SW5. Touche PROGRAMMES

Avec la carte sur VEILLE :

- une simple pression permet de sélectionner un programme.
- une pression continue pendant quatre secondes permet de mémoriser un programme. Avec la carte sur ON :
- une simple pression permet d'afficher pendant cinq secondes le numéro du programme sélectionné.

SW6. Touche ON/OFF

- une pression pendant une seconde permet d'allumer ou d'éteindre la carte.

AFFICHEUR

- Il affiche trois tirets ou l'étiquette du mode choisi ou le numéro du programme.
- Il affiche le temps restant au cours du mode MINUTERIE ou la puissance de chauffe au cours du mode MAINTIEN.

FONCTIONNEMENT

Lorsque la carte est OFF, l'afficheur est éteint. Le témoin L10 est allumé. La touche ON/OFF (SW6) est rétroéclairée en rouge.

Pour allumer la carte, appuyer sur la touche ON/OFF (SW6) pendant une seconde ; l'afficheur montre trois tirets et toutes les touches sont rétroéclairées en blanc.

- la pression de la touche MODE (SW2) permet de sélectionner un cycle manuel.
- la pression de la touche PROGRAMMES (SW5) permet de sélectionner un cycle prédéfini.
- la pression de la touche START/STOP (SW1) permet de démarrer le cycle sélectionné.

Quand le cycle a démarré, le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche si une cuisson est en cours ou le niveau de puissance si un cycle de maintien est en cours.

- Une pression sur la touche START/STOP (SW1) bloque le cycle en cours.
- la pression de la touche START/STOP (SW1) pendant une seconde permet de désélectionner le cycle.

SÉLECTION D'UN CYCLE MANUEL

La pression de la touche MODE (SW2) permet de sélectionner un cycle manuel.

- La première pression sur la touche sélectionne les résistances centrales, l'afficheur indique -0-.
- La seconde pression sur la touche sélectionne les résistances latérales, l'afficheur indique 0-0.
- La troisième pression sur la touche sélectionne toutes les résistances, l'afficheur indique 000.
- La quatrième pression sur la touche sélectionne le mode maintien, l'afficheur indique HLd. La pression suivante sur la touche désélectionne tout, trois tirets s'affichent.

Après avoir sélectionné le mode, la pression de la touche START/STOP (SW1) permet de confirmer le choix et de passer à l'éventuelle modification des paramètres qui la caractérisent.

MODE DE CUISSON

- Après avoir sélectionné le mode de cuisson, appuyer sur la touche STARTSTOP (SW1) pour valider la sélection.
- L'afficheur visualise le temps programmé la dernière fois (clignotant).
- Pendant que valeur affichée clignote, il est possible de la modifier à l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4).
- Le temps de réglage doit être compris entre 1 et 20 minutes.
- Appuyer sur la touche START/STOP (SW1) pour démarrer le cycle ou placer le plat sur la grille.
- Pendant le cycle, le temps est indiqué en minutes sur l'afficheur, les leds clignotent pour identifier les résistances en marche [L2-L3-L4]. Un signal sonore avertit que le temps s'est écoulé.

- L'afficheur visualise « FIN ».
- Appuyer sur la touche START STOP (SW1) ou enlever le plat pour revenir au réglage du temps et faire partir un nouveau cycle.
- La pression pendant une seconde de la touche START/STOP (SW1) permet de désélectionner le cycle.
- Pendant le cycle de cuisson -0-, les résistances centrales sont toujours allumées, les résistances latérales sont éteintes. À la fin du temps sélectionné, les résistances centrales s'activent en suivant un cycle prédéfini.
- Pendant le cycle de cuisson 0-0, les résistances latérales sont toujours allumées, les résistances centrales sont éteintes. À la fin du temps sélectionné, les résistances latérales s'activent en suivant le cycle prédéfini.
- Pendant un cycle de cuisson 000, les résistances centrales s'activent en suivant un cycle prédéfini ; les résistances latérales sont toujours allumées. À la fin du temps sélectionné, les résistances centrales s'éteignent, les résistances latérales s'activent en suivant un cycle prédéfini.

MODE MAINTIEN

Pendant le mode MAINTIEN, seules les résistances latérales sont activées de manière intermittente.

- Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement MAINTIEN (HLd), la pression de la touche START/STOP (SW1) permet de confirmer le choix.
- L'afficheur visualise le niveau de puissance programmé la dernière fois (clignotant).
- Pendant que valeur affichée clignote, il est possible de la modifier à l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4).
- L'appareil offre sept niveaux de puissance correspondant aux températures indiquées dans le tableau suivant.
- Après avoir réglé le niveau de puissance, appuyer sur la touche START/STOP (SW1) ou placer le plat pour démarrer le cycle. Le témoin [L7] se met à clignoter.
- Le cycle se termine lorsqu'on appuie sur la touche START/STOP (SW1) ou qu'on enlève le plat ; l'appareil repasse alors à la phase de programmation du niveau de puissance pour pouvoir démarrer un nouveau cycle.

NIVEAU DE PUISSANCE	Température indicative sur la grille (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

SÉLECTION DES PROGRAMMES

- Appuyer sur la touche PROGRAMMES (SW5) pour afficher un des neuf programmes pouvant être mémorisés.
- L'afficheur visualise « P1 ».
- À l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4), sélectionner le numéro du programme souhaité.
- Appuyer de nouveau sur la touche PROGRAMMES (SW5) pour afficher le mode et la valeur prédéfinie pour le programme en question. (Appuyer de nouveau sur la touche PROGRAMMES (SW5) pour repasser au choix du programme).
- La pression de la touche START/STOP (SW1) confirme le choix.
- L'afficheur visualise le temps ou un niveau de puissance en fonction du mode choisi (le témoin de référence clignote).

- La valeur peut être modifiée avant de lancer le cycle à l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4). (La nouvelle valeur ne sera valable que pour le cycle en question).
- Appuyer sur la touche START/STOP (SW1) ou placer le plat pour démarrer le cycle.

MÉMORISATION DE PROGRAMMES

- Pour mémoriser un nouveau programme, sélectionner un mode de fonctionnement, régler la durée de cuisson ou le niveau de puissance souhaités, appuyer pendant quatre secondes sur la touche PROGRAMMES (SW5).
- L'afficheur visualise la première position libre des 9 disponibles. À l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4), sélectionner le numéro du programme souhaité.
- Appuyer sur la touche PROGRAMMES (SW5) pour mémoriser. L'afficheur clignote pour indiquer la mémorisation.

REMARQUE : Si toutes les positions sont occupées, l'afficheur visualise « FLL », ce qui signifie « complet » (FULL). Sélectionner une position déjà occupée à l'aide des touches AUGMENTATION (SW3) ou DIMINUTION (SW4) pour écraser son contenu. Pour exécuter le nouveau programme à peine créé, appuyer directement sur la touche START/STOP (SW1) ou placer le plat. Pour ne pas exécuter le programme, appuyer pendant une seconde sur la touche START/STOP (SW1) pour désélectionner la fonction (l'afficheur visualise trois tirets).

GESTION DE LA PRÉSENCE DU PLAT

- L'utilisateur lance le cycle sélectionné en plaçant le plat sur la grille. Lorsqu'il l'enlève, le cycle s'interrompt automatiquement. Ceci permet d'optimiser la consommation d'énergie électrique.
- Si aucun cycle ou programme n'est sélectionné, la fonction ne démarre pas.

ABSENCE DE TENSION

- Si une coupure de courant se produit au cours d'un cycle, la carte reprend le cycle en cours lors du retour du courant. S'il s'agit d'un cycle minuté, le programme reprend à partir du début.

AFFICHAGE DU CODE D'IDENTIFICATION DU FIRMWARE

Lors de la mise sous tension de la carte, l'afficheur visualise l'un après l'autre les codes d'identification du firmware présents sur le clavier et sur la carte de base.

9 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil ne doit plus être utilisé pendant un certain temps, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil soigneusement.
- Passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur les surfaces en acier inox pour les protéger.
- Couper le courant par l'interrupteur général en amont de l'appareil ou débrancher la fiche de la prise électrique.

Pour préparer l'appareil après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner l'appareil en mode MAINTIEN au niveau de puissance 7 pendant 15 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

10 MISE EN SERVICE

Après l'installation ou la maintenance, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnement, consulter le paragraphe suivant, Résolution des pannes.

10.1 APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

11 RÉOLUTION DES PANNES

L' appareil ne s'allume pas.

Causes possibles :

- Problèmes de connexion du cordon d'alimentation.
- Rupture de l'interrupteur.
- Contrôleur électronique en panne.

La partie mobile est bloquée

Causes possibles :

- Canal du mouvement du balancier bouché.
- Mécanisme défectueux.

L'élément radiant ne chauffe pas

Causes possibles :

- La résistance est défectueuse.

12 REMPLACEMENT DE PIÈCES

Remplacement de la résistance.

- Démontez le couvercle supérieur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

13 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

14 PIÈCES PRINCIPALES

- Résistance
- Grille d'appui
- Module de contrôle
- Carte interface utilisateur

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 MANTENEDOR	3
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	3
2.1 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	3
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	3
3.3 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	4
4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	4
5 DESEMBALAJE	4
6 EMPLAZAMIENTO	4
7 CONEXIONES	4
8 PUESTA EN SERVICIO	4
INSTRUCCIONES DE USO.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	4
TECLAS (ver fig.1)	6
DISPLAY	6
FUNCIONAMIENTO.....	6
SELECCIÓN DE UN CICLO MANUAL.....	6
MODO DE COCCIÓN	6
MODO MANTENIMIENTO	7
SELECCIÓN DE PROGRAMAS	7
MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS.....	7
GESTIÓN DE LA PRESENCIA DEL PLATO	7
FALTA DE TENSIÓN	7
VISUALIZACIÓN DE LA IDENTIFICACIÓN DEL FIRMWARE.....	7
9 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	7
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	7
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	7
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	8
10 PUESTA EN SERVICIO	8
11 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
12 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	8
13 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	8
14 COMPONENTES PRINCIPALES	8

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 en la parte inferior.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas 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.
- No instalar sobre superficies, paredes laterales, separadores o muebles de cocina y módulos similares excepto cuando hayan sido fabricados con materiales no combustibles o estén revestidos con material termoaislante no combustible. Respetar las normas para la prevención de incendios.
- 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.
- ¡Importante! Este aparato no se debe colocar sobre máquinas que generan calor.

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 segu-

ridad 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.
- 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.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El puesto de trabajo del usuario debe estar limpio, ordenado y libre de objetos que puedan impedirle moverse con liber-

tad. Debe disponer de una iluminación adecuada para las operaciones previstas. Una iluminación insuficiente o excesiva puede provocar riesgos.

- Comprobar que los locales de trabajo dispongan de una ventilación adecuada y que los sistemas de extracción estén en buen estado, cumplan las leyes previstas en materia y funcionen de manera constante.
- Tanto la superficie superior como la inferior se calientan durante el funcionamiento y existe riesgo de abrasión por contacto accidental.
- No mover el equipo cuando aún está caliente.
- Se recomienda utilizar guantes de protección para trabajar en zonas que alcanzan altas temperaturas.
- ¡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.
- No utilizar el equipo si el cristal superior está rajado.
- Si la superficie está agrietada, desconectar inmediatamente el equipo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No golpear el cristal con paletas, punteros, tenedores, cucharones ni otros utensilios rígidos, ya que podría dañarse de manera irreparable.
- No utilizar el equipo con la parrilla y la bandeja desmontados.
- No utilizar la parrilla ni la bandeja como superficies de apoyo para limpiar la ver-

dura, batir la carne u otras actividades no relacionadas con la cocción directa sin ayuda de utensilios.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- 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 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

2.1 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

- El equipo incorpora un limitador que regula la potencia de manera automática para evitar que se supere la temperatura máxima admitida.

3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

3.1 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).

3.2 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.

3.3 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

- 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.
- No instalar sobre superficies, paredes laterales, separadores o muebles de cocina y módulos similares excepto cuando hayan sido fabricados con materiales no combustibles o estén revestidos con material termoaislante no combustible. Respetar las normas para la prevención de incendios.
- 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.
- ¡Importante! Este aparato no se debe colocar sobre máquinas que generan calor.

4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

5 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 e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

6 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 25 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 55 cm del suelo.

7 CONEXIONES

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

7.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:


ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.


- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que ase-

gure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.

- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

7.2 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 lleva el símbolo , 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 estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

8 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.
- 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.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El puesto de trabajo del usuario debe estar limpio, ordenado y libre de objetos que puedan impedirle moverse con libertad. Debe disponer de una iluminación adecuada para las operaciones previstas.
- Una iluminación insuficiente o excesiva puede provocar riesgos.
- Comprobar que los locales de trabajo dispongan de una ventilación adecuada y que los sistemas de extracción estén en buen estado, cumplan las leyes previstas en materia y funcionen de manera constante.
- Tanto la superficie superior como la inferior se calientan durante el funcionamiento y existe riesgo de abrasión por contacto accidental.
- No mover el equipo cuando aún está caliente.
- Se recomienda utilizar guantes de protección para trabajar en zonas que alcanzan altas temperaturas.
- ¡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.
- No utilizar el equipo si el cristal superior está rajado.
- Si la superficie está agrietada, desconectar inmediatamente el equipo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No golpear el cristal con paletas, punteros, tenedores, cucharones ni otros utensilios rígidos, ya que podría dañarse de manera irreparable.
- No utilizar el equipo con la parrilla y la bandeja desmontados.
- No utilizar la parrilla ni la bandeja como superficies de apoyo para limpiar la verdura, batir la carne u otras actividades no

relacionadas con la cocción directa sin ayuda de utensilios.

ADVERTENCIAS DE USO

¡Equipo con superficies calientes! 

- El equipo sirve para cocinar o calentar alimentos. La parte térmica está compuesta por tres resistencias infrarrojo situadas en la parte superior del equipo. Esta parte es móvil y permite alejar o aproximar la fuente de calor a los alimentos para regular la intensidad de cocción.
- En Stand-by tiene el indicador de tensión encendido; al pulsar la tecla ON/OFF el equipo se enciende. El equipo tiene dos modos de funcionamiento: COCCIÓN - MANTENIMIENTO.
- En modo COCCIÓN, existen tres modos de funcionamiento:

-sólo las resistencias centrales (-0-)

- sólo las resistencias laterales (0-0)

- todas las resistencias encendidas (000)

- El modo MANTENIMIENTO (HOLD) sirve para mantener calientes los alimentos recién cocidos; la activación de las resistencias es programada. La función incluye siete niveles de potencia seleccionables. La temperatura de mantenimiento puede verse condicionada por factores externos, ya que este tipo de equipo tiene tres lados abiertos.

USO

TECLAS (ver fig.1)

SW1. Tecla START/STOP

Con la tarjeta en STANDBY:

- pulsar una vez para comenzar/terminar el ciclo seleccionado.
- mantenerla pulsada un segundo para deseleccionar el ciclo.

SW2. Tecla MODE

Con la tarjeta en STANDBY:

- pulsar una vez para seleccionar un ciclo manual.

SW3. Tecla INCREMENTO

- aumenta un valor en el display.

SW4. Tecla DISMINUCIÓN

- reduce un valor en el display.

SW5. Tecla PROGRAMAS

Con la tarjeta en STANDBY:

- pulsar una vez para seleccionar un programa.
- pulsar cuatro segundos para guardar un programa. Con la tarjeta en ON:
- pulsar una vez para visualizar cinco segundos el número del programa seleccionado.

SW6. Tecla ON/OFF

- pulsar un segundo para encender o apagar la tarjeta.

DISPLAY

- Muestra tres guiones o la etiqueta correspondiente al modo elegido o el número del programa.
- Muestra la cuenta regresiva del tiempo en modo temporizado o la potencia de calentamiento en modo mantenimiento.

FUNCIONAMIENTO

Cuando la tarjeta está en OFF, el display está apagado. El led L10 está encendido. La tecla ON/OFF (SW6) está retroiluminada en rojo.

Para encender la tarjeta pulsar la tecla ON/OFF (SW6) un segundo. El display muestra tres guiones y todas las teclas están retroiluminadas en blanco.

- pulsar la tecla MODE (SW2) para seleccionar un ciclo manual.
- pulsar la tecla PROGRAMAS (SW5) para seleccionar un ciclo programado.
- pulsar la tecla START/STOP (SW1) para iniciar el ciclo seleccionado.

Iniciado el ciclo, en el display aparece la cuenta regresiva si hay una cocción en curso, o el nivel de potencia en caso de ciclo de mantenimiento.

- pulsar la tecla START/STOP (SW1) para bloquear el ciclo en curso.
- pulsar la tecla START/STOP (SW1) un segundo para deseleccionar el ciclo.

SELECCIÓN DE UN CICLO MANUAL

pulsar la tecla MODE (SW2) para seleccionar un ciclo manual.

- Al pulsar por primera vez, se seleccionan las resistencias centrales y el display indica "-0-".
- Al pulsar por segunda vez, se seleccionan las resistencias laterales y el display indica "0-0".
- Al pulsar por tercera vez, se seleccionan todas las resistencias y el display indica "000".
- Al pulsar por cuarta vez, se selecciona el modo Mantenimiento y el display indica "HLd". Al pulsar otra vez, se deselecciona todo y el display muestra tres guiones.

Seleccionado el modo, pulsar la tecla START/STOP (SW1) para confirmar la selección y pasar al ajuste de los parámetros.

MODO DE COCCIÓN

- Una vez seleccionado el modo de cocción, pulsar la tecla START/STOP (SW1) para confirmar la selección.
- En el display se visualiza de manera intermitente el último tiempo programado.
- Es posible cambiarlo con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4).
- El tiempo de ajuste es de 1 a 20 minutos.
- Para iniciar el ciclo, pulsar la tecla START/STOP (SW1) o poner el plato sobre la parrilla.
- Durante la ejecución del ciclo, el tiempo se visualiza en minutos en el display, y parpadean los leds que identifican las resistencias en funcionamiento [L2-L3-L4]. Una señal acústica indica la finalización del tiempo programado.
- El display indica "End".
- Pulsar la tecla START/STOP (SW1) o quitar el plato para volver a programar e iniciar un nuevo ciclo.
- Pulsar un segundo la tecla START/STOP (SW1) si se desea deseleccionar el ciclo.
- Durante un ciclo de cocción -0-, las resistencias centrales siempre están encendidas y las laterales apagadas; al terminar el tiempo las resistencias centrales se encienden de manera cíclica según la programación.
- Durante un ciclo de cocción 0-0, las resistencias laterales siempre están encendidas y las centrales apagadas; al terminar el tiempo las resistencias laterales se encienden de manera cíclica según la programación.

- Durante un ciclo de cocción 000, las resistencias centrales se encienden de manera cíclica según la programación, las laterales siempre permanecen encendidas; al terminar el tiempo, las resistencias centrales se apagan y las laterales se encienden de manera cíclica según la programación.

MODO MANTENIMIENTO

Durante un ciclo de mantenimiento se activarán sólo las resistencias laterales de manera discontinua.

- Una vez seleccionado el modo de mantenimiento (HLd), pulsar la tecla START/STOP (SW1) para confirmar la selección.
- En el display se visualiza de manera intermitente el último nivel de potencia programado.
- Es posible cambiarlo con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4).
- Los niveles programables son siete y corresponden a las temperaturas indicadas en la tabla siguiente.
- Una vez seleccionado el nivel, pulsar la tecla START/STOP (SW1) o poner el plato para iniciar el ciclo. El led [L7] se enciende de manera intermitente.
- Para interrumpir el ciclo, pulsar la tecla START/STOP (SW1) o quitar el plato y volver a la programación si se desea iniciar un nuevo ciclo.

NIVEL	Temperatura aproximada sobre la parrilla (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

SELECCIÓN DE PROGRAMAS

- Pulsar la tecla PROGRAMAS (SW5) para seleccionar uno de los nueve programas memorizables.
- El display indica "P1".
- Con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4) seleccionar el número del programa deseado.
- Volver a pulsar la tecla PROGRAMAS (SW5) para ver el modo y el valor configurado para el programa. (Volver a pulsar la tecla PROGRAMAS (SW5) para regresar a la selección del programa.)
- Pulsar la tecla START/STOP (SW1) para confirmar la selección.
- El display muestra un tiempo o un nivel de potencia según el modo (indicado por el encendido de los leds correspondientes).
- Con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4) es posible ajustar el valor antes de iniciar el ciclo. (Este nuevo valor vale sólo para la ejecución del ciclo.)
- Pulsar la tecla START/STOP (SW1) o poner el plato para iniciar el ciclo.

MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS

- Para guardar un nuevo programa, seleccionar un modo de funcionamiento, ajustar el tiempo o el nivel de potencia deseado y pulsar cuatro segundos la tecla PROGRAMAS (SW5).
- El display muestra la primera de las 9 posiciones libres. Con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4) seleccionar el número de programa deseado.
- Pulsar la tecla PROGRAMAS (SW5) para guardar. El display se pone intermitente para indicar la memorización.

NOTA: Si todas las posiciones están ocupadas, el display indica "FLL" (que debe entenderse como FULL -lleno-). Con las teclas INCREMENTO (SW3) y DISMINUCIÓN (SW4) seleccionar una posición ocupada y sobrescribirla. Para ejecutar el nuevo programa creado, pulsar directamente la tecla START/STOP (SW1) o poner el plato. Si no se desea ejecutar el programa, pulsar un segundo la tecla START/STOP (SW1) para deselegionar la función (en el display aparecen tres guiones).

GESTIÓN DE LA PRESENCIA DEL PLATO

- El usuario inicia el ciclo seleccionado poniendo el plato sobre la parrilla. Al quitarlo, el ciclo se interrumpe automáticamente. Esto permite optimizar el consumo de energía eléctrica.
- Si no hay ningún ciclo o programa seleccionado, la función no se activa.

FALTA DE TENSIÓN

- Durante un ciclo, si se produce un corte de suministro eléctrico, al restablecerse la tensión, la tarjeta reanuda el ciclo que estaba en curso. Si el ciclo era temporizado, vuelve a empezar.

VISUALIZACIÓN DE LA IDENTIFICACIÓN DEL FIRMWARE

Al encendido de la tarjeta, en el display aparecen sucesivamente el código del firmware que figura en el teclado y el código del firmware que figura en la tarjeta base.

9 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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 el equipo 15 minutos en el nivel 7 en modo MANTENIMIENTO.

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.

- Interrumpir el suministro de corriente del equipo antes de iniciar cualquier tipo de operación y desenchufar la clavija.
- 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un 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 o arruinar las superficies.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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.
- 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.

10 PUESTA EN SERVICIO

Tras la instalación o en caso de mantenimiento, comprobar el funcionamiento del equipo. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

10.1 EQUIPOS ELÉCTRICOS

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.

11 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El equipo no se enciende

Causas posibles:

- Problemas de conexión del cable de alimentación.
- Avería del interruptor.
- Control electrónico averiado.

La parte móvil no se mueve

Causas posibles:

- Guía de deslizamiento del balancín obstruida.
- Mecanismo de deslizamiento roto.

El elemento radiante no se enciende

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.

12 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

Sustitución de la resistencia

- Desmontar la tapa superior.

- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

13 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.

14 COMPONENTES PRINCIPALES

- Resistencia
- Parrilla de apoyo
- Módulo de control
- Tarjeta de interfaz de usuario

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.....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	3
2.1 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	3
3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	4
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	4
3.3 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	4
4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	4
5 UITPAKKEN	4
6 PLAATSING	4
7 AANSLUITINGEN	4
8 INBEDRIJFSTELLING	5
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	5
TOETSEN (Zie afb.1)	6
DISPLAY	6
WERKING	7
SELECTIE VAN EEN HANDBEDIENDE CYCLUS	7
BEREIDINGSSTAND	7
WARMHOUDSTAND.....	7
PROGRAMMAKEUZE.....	7
OPSLAG VAN PROGRAMMA'S IN HET GEHEUGEN	8
BEHEER AANWEZIGHEID BORD.....	8
STROOMUITVAL.....	8
WEERGAVE FIRMWARE-IDENTIFICATIE	8
9 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	8
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	8
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	8
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	8
10 INBEDRIJFSTELLING	8
11 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	9
12 VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
13 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	9
14 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	9

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 typeplaatje van het apparaat bevindt zich onderaan.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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.
- Zet het tijdens de installatie niet op oppervlakken of tegen zijwanden, scheidingswanden of keukenmeubels en soortgelijke elementen, tenzij deze gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal of bekleed zijn met niet-brandbaar, warmte-isolerend materiaal. Schenk bovendien de grootste aandacht aan brandpreventievoorschriften.
- 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.
- Belangrijk! Dit apparaat mag niet worden geplaatst op machines die verwarmen.

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 vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- 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 opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet leeg functioneren.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- 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.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en bekend zijn met de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- De werkplek van de gebruiker moet schoon en opgeruimd worden gehouden en vrij zijn van voorwerpen die de bewegingsvrijheid kunnen beperken. De werkplek moet voldoende verlicht zijn voor de voorziene werkzaamheden. Onvoldoende of te felle verlichting kan gevaar veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de werkvertrekken altijd goed geventileerd zijn en dat de afzuiginstallaties altijd functioneren, in optimale staat zijn en voldoen aan de geldende wet- en regelgeving.
- De bovenkant en de onderkant worden zeer heet tijdens de werking, wees dus bedacht op het gevaar voor brandwonden vanwege onopzettelijke aanraking.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het nog warm is.
- Wanneer er gewerkt wordt in gebieden met een hoge temperatuur, is het raadzaam de handen te beschermen door handschoenen te dragen.
- 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.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het glas aan de bovenzijde gebarsten is.
- Als er barsten in het oppervlak zitten, moet het apparaat onmiddellijk worden

losgekoppeld van het voedingsnet en moet de technische assistentiedienst worden gebeld.

- Stoot er niet tegen met spatels, priemen, grote vorken, pollepels of andere starre voorwerpen, want daardoor zou het glas onherstelbaar kunnen worden beschadigd.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder rooster en blad.
- Het rooster en het blad mogen niet worden gebruikt om voorwerpen op te leggen voor het schoonmaken van groente, het platslaan van vlees of andere handelingen die niet nauw verband houden met de directe bereiding zonder gebruik van instrumenten.

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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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 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 bevoegd 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.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

2.1 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

- Het apparaat heeft een begrenzer die het vermogen van het apparaat automatisch zodanig regelt dat wordt voorkomen dat de maximaal toegestane temperatuur overschreden wordt.

3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

3.1 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).

3.2 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.

3.3 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

- 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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.
- Zet het tijdens de installatie niet op oppervlakken of tegen zijwanden, scheidingswanden of keukenmeubels en soortgelijke elementen, tenzij deze gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal of bekleed zijn met niet-brandbaar, warmte-isolerend materiaal. Schenk bovendien de grootste aandacht aan brandpreventievoorschriften.
- 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.
- Belangrijk! Dit apparaat mag niet worden geplaatst op machines die verwarmen.

4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

5 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 beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

6 PLAATSING

- De buitenafmetingen 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 25 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 55 cm boven de grond bevinden.

7 AANSLUITINGEN

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

7.1 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.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.


- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- 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.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

7.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

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

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

8 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 hier toe 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 vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- 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 opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet leeg functioneren.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- 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.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en bekend zijn met de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- De werkplek van de gebruiker moet schoon en opgeruimd worden gehouden en vrij zijn van voorwerpen die de bewegingsvrijheid kunnen beperken. De werkplek moet voldoende verlicht zijn voor de voorziene werkzaamheden. Onvoldoende of te felle verlichting kan gevaar veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de werkvertrekken altijd goed geventileerd zijn en dat de afzuiginstallaties altijd functioneren, in optimale staat zijn en voldoen aan de geldende wet- en regelgeving.
- De bovenkant en de onderkant worden zeer heet tijdens de werking, wees dus bedacht op het gevaar voor brandwonden vanwege onopzettelijke aanraking.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het nog warm is.

- Wanneer er gewerkt wordt in gebieden met een hoge temperatuur, is het raadzaam de handen te beschermen door handschoenen te dragen.
- 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.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het glas aan de bovenzijde gebarsten is.
- Als er barsten in het oppervlak zitten, moet het apparaat onmiddellijk worden losgekoppeld van het voedingsnet en moet de technische assistentiedienst worden gebeld.
- Stoot er niet tegen met spatels, priemen, grote vorken, pollepels of andere starre voorwerpen, want daardoor zou het glas onherstelbaar kunnen worden beschadigd.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder rooster en blad.
- Het rooster en het blad mogen niet worden gebruikt om voorwerpen op te leggen voor het schoonmaken van groente, het platslaan van vlees of andere handelingen die niet nauw verband houden met de directe bereiding zonder gebruik van instrumenten.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Apparaat met hete oppervlakken! 

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden en verwarmen van voedingsmiddelen. Het thermische deel bestaat uit infrarode verwarmingselementen aan de bovenkant van het apparaat.

Aangezien dit deel beweegbaar is, kan de intensiteit van de hitte waarmee het voedsel wordt bereid worden geregeld door de warmtebron dichter bij of verder af van de voedingsmiddelen te plaatsen.

- In stand-by brandt de spanningsindicator; door op de AAN/UIT-knop te drukken wordt het apparaat ingeschakeld. Het apparaat kan op twee standen werken: BEREIDING – WARMHOUDEN.
- In de BEREIDING-functie kan op drie manieren worden gewerkt:

-alleen de middelste weerstanden (-0-)

- alleen de weerstanden aan de zijkanten (0-0)

- alle weerstanden ingeschakeld (000)

- De WARMHOUD-modus (HOLD) dient om zojuist bereid voedsel op temperatuur te houden; het apparaat activeert de stralingselementen op een geprogrammeerde manier. De functie heeft zeven selecteerbare vermogensniveaus. Vanwege de vormgeving met drie open zijden van dit type apparaat kan de warmhoudtemperatuur worden geconditioneerd door externe factoren.

GEBRUIK

TOETSEN (Zie afb. 1)

SW1. START/STOP-toets

Met de kaart op STAND-BY:

- door één keer drukken wordt de geselecteerde cyclus gestart/gestopt.
- door één seconde lang indrukken wordt de cyclus geselecteerd.

SW2. MODE-toets

Met de kaart op STAND-BY:

- door één keer drukken kan een handmatige cyclus worden geselecteerd.

SW3. TOENAME-toets

- verhoogt een waarde op het display.

SW4. AFNAME-toets

- verlaagt een waarde op het display.

SW5. PROGRAMMA-toets

Met de kaart op STAND-BY:

- door één keer indrukken kan een programma worden geselecteerd.
- door vier seconden lang indrukken kan een programma worden opgeslagen in het geheugen. Met de kaart op ON:
- door één keer indrukken kan het nummer van het geselecteerde programma vijf seconden lang worden weergegeven.

SW6. AAN/UIT-toets

- door één seconde indrukken kan de kaart in- of uitgeschakeld worden.

DISPLAY

- Geeft drie liggende streepjes weer of het label van de gekozen modus of het gekozen programmanummer.
- Geeft de aftellende tijd weer voor de tijdgeschakelde modus of het verwarmingsvermogen voor de warmhoudmodus.

WERKING

Als de kaart op OFF staat, is het display uit. De led L10 brandt. De AAN/UIT-toets (SW6) heeft een rode achtergrondverlichting.

Druk één seconde op de AAN/UIT-toets (SW6) om de kaart in te schakelen. Het display geeft drie liggende streepjes weer en alle toetsen hebben een witte achtergrondverlichting.

- door op de MODE-toets (SW2) te drukken kan een handbediende cyclus worden geselecteerd.
- door op de toets PROGRAMMA'S (SW5) te drukken kan een vooraf ingestelde cyclus worden geselecteerd.
- door op de START/STOP-toets (SW1) te drukken kan de geselecteerde cyclus worden gestart.

Als de cyclus gestart is, geeft het display de aftellende tijd weer als een bereiding actief is, of het vermogensniveau voor een warmhoudcyclus.

- door op de START/STOP-toets (SW1) te drukken kan de actieve cyclus worden geblokkeerd.
- door de START/STOP-toets (SW1) een seconde in te drukken kan de cyclus worden gedeselecteerd.

SELECTIE VAN EEN HANDBEDIENDE CYCLUS

Door op de MODE-toets (SW2) te drukken kan een handbediende cyclus worden geselecteerd.

- Wanneer de toets de eerste keer wordt ingedrukt, worden de middelste weerstanden geselecteerd, het display geeft "-0-" weer.
- Wanneer de toets de tweede keer wordt ingedrukt, worden de weerstanden aan de zijkanten geselecteerd, het display geeft "0-0" weer.
- Wanneer de toets de derde keer wordt ingedrukt, worden alle weerstanden geselecteerd, het display geeft "000" weer.
- Wanneer de toets de vierde keer wordt ingedrukt, wordt de warmhoudmodus geselecteerd, het display geeft "HLd" weer. Door de toets opnieuw in te drukken, wordt alles gedeselecteerd en keren de drie liggende streepjes terug op het display.

Nadat de modus is geselecteerd, kan door indrukken van de START/STOP-toets (SW1) de keuze worden bevestigd en kunnen eventueel de parameters die de modus kenmerken worden veranderd.

BEREIDINGSSTAND

- Nadat de bereidingsmodus is geselecteerd, drukt u op de START/STOP-toets (SW1) om de keuze te bevestigen.
- Het display geeft de laatste ingestelde tijd knipperend weer.
- De waarde op het display knippert en kan worden gewijzigd met behulp van de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4).
- De tijd moet worden ingesteld tussen 1 en 20 minuten.
- Druk op de START/STOP-toets (SW1) om de cyclus te starten of zet het bord op het rooster.
- Tijdens de uitvoering van de cyclus wordt de tijd in minuten op het display weergegeven en knipperen de leds die de werkende weerstanden vertegenwoordigen [L2-L3-L4]. Een geluidssignaal waarschuwt dat de tijd verstreken is.
- Op het display staat de tekst 'End'.
- Druk op de START/STOP-toets (SW1) of verwijder de plaat om naar de tijdsinstelling terug te keren en een nieuwe cyclus te kunnen starten.
- Door de toets START/STOP (SW1) nogmaals in te drukken kan de cyclus gedeselecteerd worden.

- Tijdens een bereidingscyclus -0-, is/zijn de middelste weerstand(en) altijd aan en zijn de weerstanden aan de zijkanten uit, na het verstrijken van de tijd werkt/werken de middelste weerstand(en) cyclisch volgens een vooraf ingestelde tijd.
- Tijdens een bereidingscyclus 0-0, zijn de weerstanden aan de zijkanten altijd aan en zijn de middelste weerstanden uit, na het verstrijken van de tijd werken de weerstanden aan de zijkanten cyclisch volgens een vooraf ingestelde tijd.
- Tijdens een bereidingscyclus 000, gaat/gaan de middelste weerstand(en) cyclisch aan volgens een vooraf ingestelde tijd, de weerstanden aan de zijkanten zijn altijd aan, na het verstrijken van de tijd gaan de middelste weerstanden uit, terwijl de weerstanden aan de zijkanten cyclisch aan gaan volgens een vooraf ingestelde tijd.

WARMHOUDSTAND

Tijdens een warmhoudcyclus worden alleen de verwarmingselementen aan de zijkanten geactiveerd, op niet-continue wijze.

- Nadat de werkingsmodus 'warmhouden' (HLd) is geselecteerd, kan de keuze worden bevestigd door op de toets START/STOP (SW1) te drukken.
- Het display geeft het laatst ingestelde vermogensniveau knipperend weer.
- De waarde op het display knippert en kan worden gewijzigd met behulp van de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4).
- Er kunnen zeven niveaus worden ingesteld, die overeenkomen met de temperaturen die in onderstaande tabel staan vermeld.
- Druk nadat het niveau is ingesteld op de toets START/STOP (SW1) of zet het bord neer om de cyclus te starten. Led [L7] knippert.
- De cyclus eindigt wanneer op de toets START/STOP (SW1) wordt gedrukt of het bord wordt weggehaald. Hierdoor keert het apparaat terug naar de niveau-instellingsfase om een nieuwe cyclus te kunnen laten starten.

NIVEAU	Indicatieve temperatuur op het rooster (°C)
L1	40
L2	45
L3	50
L4	55
L5	60
L6	65
L7	70

PROGRAMMAKEUZE

- Druk op de toets PROGRAMMA'S (SW5) om een van de negen programma's op te roepen die in het geheugen kunnen worden opgeslagen.
- Op het display staat 'P1'.
- Gebruik de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4) om het gewenste programmanummer te selecteren.
- Door nogmaals op de toets PROGRAMMA'S (SW5) te drukken, kunnen de modus en de voor het programma ingestelde waarde worden gevisualiseerd. (Druk opnieuw op de toets PROGRAMMA'S (SW5) om terug te keren naar de keuze van het programma).
- Door op de toets START/STOP (SW1) te drukken wordt de gedane keuze bevestigd.
- Het display geeft een tijd of een vermogensniveau weer, afhankelijk van de modus (die wordt aangegeven door het branden van de referentieled).

- Met de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4) kan de waarde worden gewijzigd alvorens de cyclus te starten. (Deze nieuwe waarde geldt alleen voor de uitvoering van de cyclus).
- Druk op de toets START/STOP (SW1) of zet het bord neer om de cyclus te starten.

OPSLAG VAN PROGRAMMA'S IN HET GEHEUGEN

- Een nieuw programma wordt als volgt in het geheugen opgeslagen: selecteer een werkingsmodus, stel de gewenste tijd of het vermogensniveau in en druk vier seconden op de toets PROGRAMMA'S (SW5).
- Op het display verschijnt de eerste van de 9 vrije posities. Gebruik de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4) om het gewenste programmanummer te selecteren.
- Druk op de toets PROGRAMMA'S (SW5) om het in het geheugen op te slaan. Het display knippert om aan te geven dat opslag in het geheugen heeft plaatsgevonden.

NB: als alle posities bezet zijn, geeft het display 'FLL' weer, wat staat voor FULL (VOL). Door de toetsen TOENAME (SW3) en AFNAME (SW4) in te drukken, kan een al bezette positie worden geselecteerd om deze te overschrijven. Om het nieuwe aangemaakte programma uit te voeren, drukt u rechtstreeks op de toets START/STOP (SW1) of zet u het bord neer. Als u het programma niet wilt uitvoeren, drukt u nogmaals op de toets START/STOP (SW1) om de functie te deselecteren (op het display verschijnen drie liggende streepjes).

BEHEER AANWEZIGHEID BORD

- De gebruiker start de geselecteerde cyclus door het bord op het rooster te zetten. Wanneer het wordt weggehaald, stopt de cyclus automatisch. Dit heeft tot doel het elektriciteitsverbruik te optimaliseren.
- Als er geen cyclus of programma geselecteerd is, is deze functie niet geactiveerd.

STROOMUITVAL

- Als tijdens een cyclus de elektrische stroom uitvalt, wordt de cyclus die bezig was hervat zodra de spanning weer terugkeert op de kaart. Bij een tijdgeschakelde cyclus wordt deze vanaf het begin hervat.

WEERGAVE FIRMWARE-IDENTIFICATIE

Bij inschakeling van de kaart verschijnen achtereenvolgens op het display de code van de firmware in het toetsenbord en die van de firmware in de basiskaart.

9 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere 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 het apparaat in de WARMHOUDSTAND werken op niveau 7 gedurende 15 minuten.

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.

- Sluit de elektrische voeding naar het apparaat af alvorens werkzaamheden uit te voeren en haal de stekker uit het stopcontact.
- 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 bevoegd 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.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

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 goed droog.
- Gebruik geen schuurstoffen of andere voorwerpen van ijzer.
- 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 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.
- 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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.

10 INBEDRIJFSTELLING

Controleer de werking van het apparaat nadat het geïnstalleerd is of na onderhoud. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen' verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

10.1 ELEKTRISCHE APPARATEN

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.

11 OPLOSSEN VAN STORINGEN

Het apparaat gaat niet aan

Mogelijke oorzaken:

- Problemen in de verbinding van de voedingskabel.
- Breuk van de schakelaar.
- Storing in de elektronische regeling.

Het beweegbare deel beweegt niet

Mogelijke oorzaken:

- Verstopping van het verplaatsingskanaal van het kantelende deel;
- Breuk van het beweegmechanisme.

Het stralingselement gaat niet aan

Mogelijke oorzaken:

- Het verwarmingselement is defect.

12 VERVANGING VAN ONDERDELEN

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer het bovendeksel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

13 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.

14 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Verwarmingselement
- Onderzetrooster
- Besturingsmodule
- Kaart met gebruikersinterface