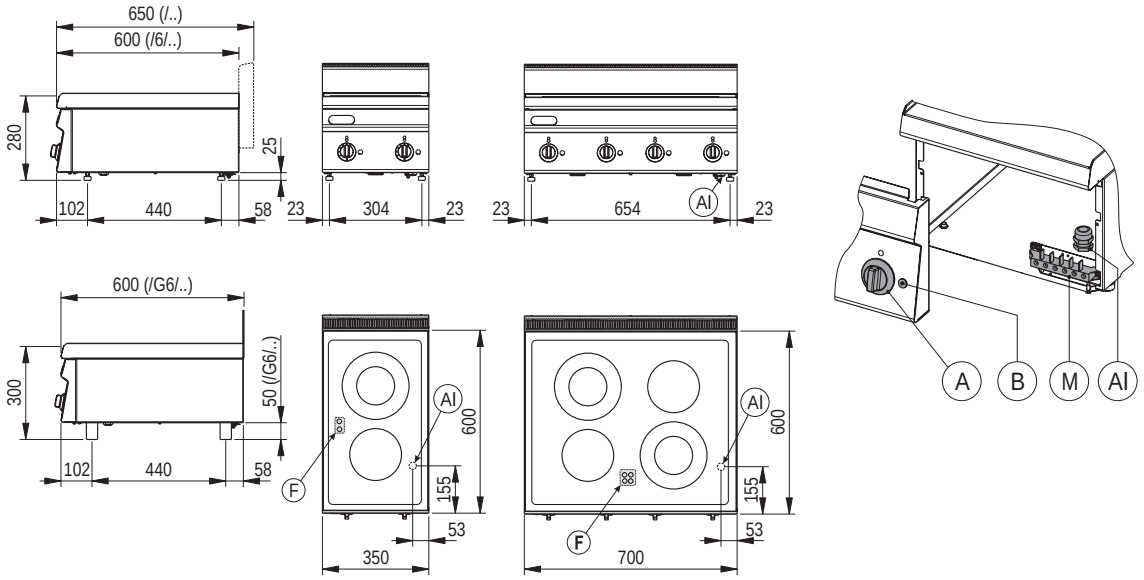
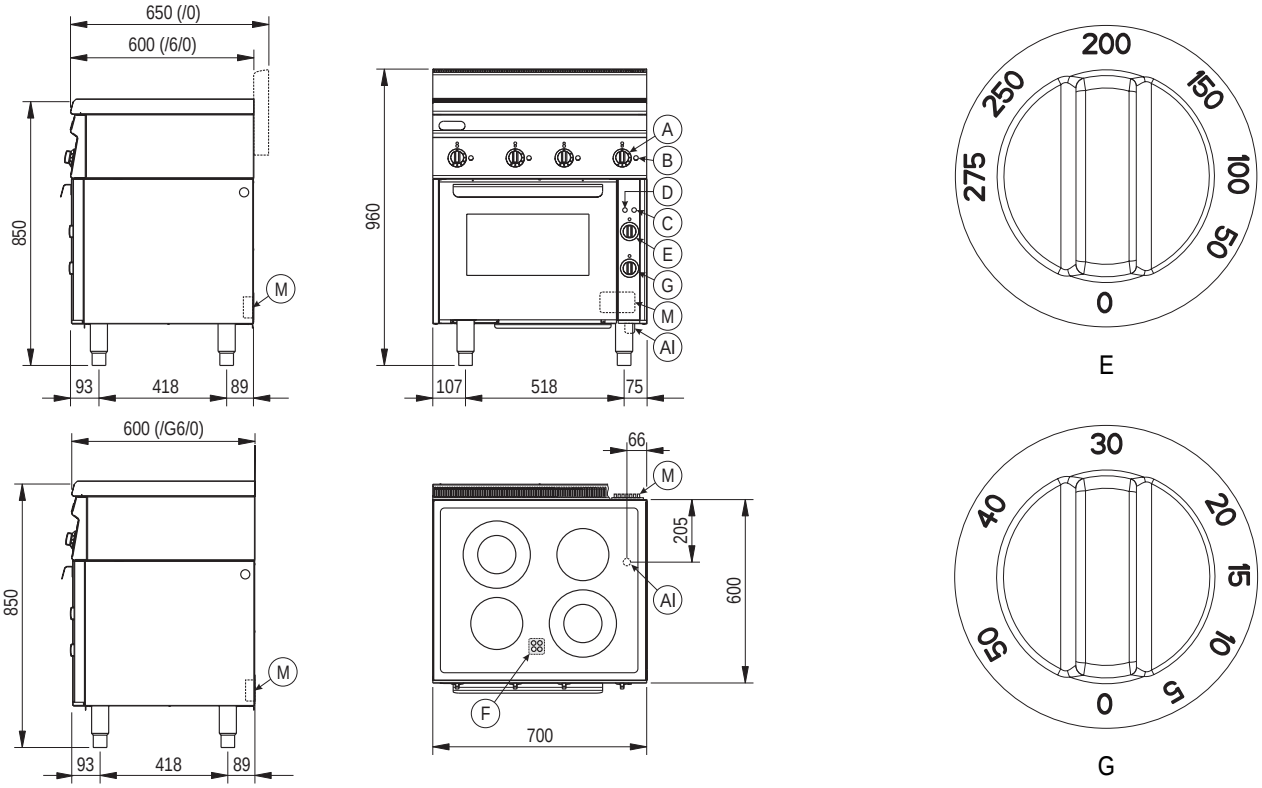
			PCC35E/0	PCC35E/6/0	PCC35E/G6/0	PCC35E/1	PCC35E/6/1	PCC35E/G6/1	PCC70E/0	PCC70E/6/0	PCC70E/G6/0	PFC70E/0	PFC70E/6/0	PFC70/G6/0
Dimensioni esterne - External dimensions, -Außenmaße - Dimensions extérieures - Dimensiones externas	cm	L	350	350	350	700	700	700	700	700	700	700	700	700
		P	650	600	600	650	600	600	650	600	600	650	600	600
		H	280	280	300	280	280	300	280	280	300	850	850	850
Tensione - Voltage - Spannung - Tension - Tension	V		400/3N			230/1			400/3N			400/3N		
	Hz		50/60			50/60			50/60			50/60		
Potenza installata - Installed power - Nennleistung, Puissance installée - Potencia instalada			4.3kW			4.3kW			8.6kW			11.1kW		
Piastre piano cottura - Hotplates - Kochplatten - Plaques plan de cuisson - Placas plano de cocción			1 × 1.8kW 1 × 2.5kW			1 × 1.8kW 1 × 2.5kW			2 × 1.8kW 2 × 2.5kW			2 × 1.8kW 2 × 2.5kW		
Pot. forno - Power of oven - Installierte Leistung - Puissance four - Potencia horno			-			-			-			2.5kW		
Sez. min. cavo alim. - Supply cable min cross sec. - Mindestquerschnitt Speisungskabel - Sect. mini cable alim. - Seccion min. cable de alim.			5 × 1.5mm²			3 × 2.5mm²			5 ×2.5mm²			5 × 2.5mm²		



PCC..E/0 – PCC..E/6/0 – PCCE..G6/0 - PCC..E/1 – PCC..E/6/1 – PCCE..G6/1



PFC70E/0 – PFC70E/6/0 – PFC70E/G6/0

PIANI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA Mod. PCC...E

Avvertenze Generali

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilità elettromagnetica" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.**

L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità con le presenti istruzioni. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato. Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche che è applicata all'interno del cruscotto; quest'ultimo si smonta togliendo le due viti poste sotto il cruscotto stesso.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.

Qualora l'apparecchiatura dovesse essere sistemata vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile

Collegamento alla rete

Prima di procedere al collegamento sono da raffrontare i dati relativi alla predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Procedere alla messa in piano e regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.

L'apparecchio è fornito con il cavo di collegamento; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo. Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile.

Il cavo non deve essere posizionato vicino a fonti di calore; l'ambiente circostante al cavo non deve superare una temperatura superiore a 50 °C. Qualora dovesse essere sostituito il cavo di alimentazione seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchio. Il cavo d'alimentazione non dovrà presentare caratteristiche inferiori a H07 RN-F e dovrà avere una sezione minima come specificato in tabella.

Per accedere alla morsettiera "**M**" rimuovere il cruscotto svitando le viti poste nella parte inferiore del cruscotto stesso; durante quest'operazione fare particolare attenzione a non mettere in trazione i cavi interni. Scollegare i conduttori dalla morsettiera, allentare il fissacavo e sostituire il cavo procedendo in modo inverso.

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. A tale scopo in prossimità della morsettiera di allacciamento, vi è una vite con il simbolo ⏚ al quale va allacciato il conduttore di terra.

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. Il collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo ⏚ posta sotto l'apparecchio in prossimità del piedino posteriore destro.

Avvertenze Generali

Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

- Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.
  L'apparecchio è destinato solo ad uso collettivo e deve essere asservito esclusivamente da personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.
- Le piastre sono munite di limitatore di temperatura che intercetta l'alimentazione elettrica quando la temperatura raggiunge il valore massimo consentito. I l limitatore si riattiva automaticamente.
- Si consiglia di usare pentole con fondo piatto e non ruvido onde evitare di graffiare il vetroceramica, di inserire la piastra dopo aver posizionato la pentola ed evitare di versare liquidi freddi sulla piastra calda.

Accensione

- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola "**A**" della zona radiante desiderata facendo collimare l'indice del cruscotto con la posizione scelta.
  Si accenderà la spia "**B**".
- La massima potenza corrisponde alla posizione "∞" e la minima alla posizione "**1**".
- Utilizzando recipienti di grande diametro, sulle zone radianti con due cerchi concentrici, portare la manopola "**A**" prima a fine corsa e poi sulla posizione corrispondente al valore di potenza desiderata.
- L'accensione della lampada spia rossa "**F**" indica il riscaldamento della zona radiante interessata.
  Lo spegnimento della stessa avviene solo quando la temperatura della zona scende sotto il valore di 50°C.

Spegnimento

- Posizionare la manopola sulla posizione di spegnimento "**0**"
- Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Pulizia e cura

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poichè eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!

La pulizia del piano in vetroceramica si esegue nel seguente modo:

- Utilizzare un raschietto con la lama ben affilata per togliere i residui alimentari e poi pulire il piano con un prodotto detergente, lavare ed asciugare.
- Per evitare di rovinare il piano, eliminare immediatamente con il raschietto qualsiasi traccia di zucchero, carta di alluminio o oggetti di plastica; non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi.
- Qualora l'apparecchio restasse inattivo per un periodo prolungato, si consiglia, dopo aver tolto l'alimentazione, di effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato d'olio di vaselina.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono di ottima qualità, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale, staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio assistenza autorizzato.

Non improvvisatevi manutentori, una manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia!

Manutenzione

Gli apparecchi non necessitano di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia di farli controllare una volta all'anno dal centro di assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

Accensione del forno

Accensione del forno

1- Ruotare la manopola di comando "E" in senso orario fino alla gradazione corrispondente la temperatura di cottura desiderata fra 50° e 275°C (max).
L'accensione della spia verde "C" indica che la macchina è sotto tensione.

L'accensione della spia gialla "D" indica l'accensione della resistenza tramite l'intervento del termostato; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.
Ruotando la manopola in senso orario, dalla posizione "0" entra in funzione il ventilatore tangenziale e si accendono le lampade; questo su qualsiasi posizione della manopola.

Spegnimento del forno

Spegnimento del forno

1- Ruotare la manopola di comando "E" sulla posizione di arresto "●".

Uso del timer contaminuti

Il contaminuti permette di impostare il tempo di cottura voluto. Ruotando l'apposita manopola "G" fino alla durata di cottura desiderata, il contaminuti Comincerà il suo conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato emetterà un segnale acustico che Avvertirà la fine della cottura.

Pulizia e cura

Nota: La pulizia deve essere effettuata solamente con apparecchio raffreddato e alimentazione elettrica scollegata.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, Poichè eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regoalare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata Dell'apparecchio.

Pulizia generale

Per le parti smaltate non usare prodotti abrasivi o acidi ed vitare di pulire con lane di acciaio o pagliette metalliche.

Le parti in acciaio si possono pulire con un panno umido e con un detergente assolutamente non abrasivo e si possono ripassare poi con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Anche con l'acciaio non pulire mai con pagliette metalliche, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. E' importante pulire il forno dopo ogni uso: sarà più facile asportare eventuali residui di cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno emanando anche cattivi odori.

Pulizia dell'interno forno

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commercio). Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. La ventola interna del forno è protetta da un pannello smaltato in speciale materiale autopulente. Le normali temperature di cottura favoriscono la trasformazione degli schizzi di grasso e olio in una leggera polvere residua che potrà facilmente essere tolta alla fine della cottura a forno raffreddato usando semplicemente una spugna inumidita.

E' bene comunque periodicamente fare funzionare il forno alla temperatura massima per poter asportare dal forno raffreddato la polvere residua. Fare attenzione durante la pulizia a non dannegiare il sensore del termostato posto all'interno del forno.

Pulizia dei pannelli laterali autopulenti

I nostri forni sono dotati di pannelli laterali autopulenti, utili per proteggere dall'unto i fianchi dell'interno forno; sono stati progettati per essere tolti e rimontati in maniera semplice in modo da facilitarne la pulizia.

I pannelli autopulenti si tolgono assieme alle guide laterali. Per fare ciò atteneresi alle indicazioni seguenti.

Sollevare e successivamente spostare verso l'interno la parte anteriore della guida laterale come indicato dalla freccia nella fig.7.

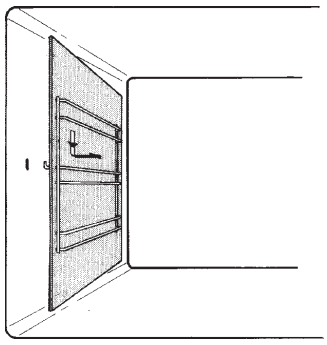


Fig.7

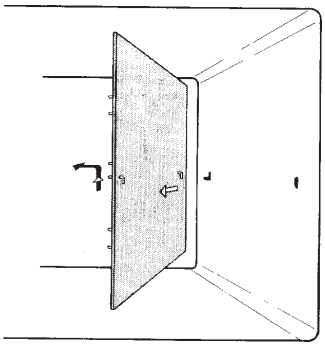


Fig.7.1

A questo punto è stata tolata la guida che sostiene il pannello autopulente. Con una mano tenere ora il pannello e con l'altra tirare verso l'alto ed estrarre, dagli appositi fori di aggancio, la guida (Fig. 7.2)

Dopo la pulizia del pannello rimontare il tutto procedendo in maniera inversa.

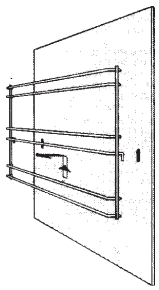


Fig.7.2

Pulizia della porta forno

Come in quasiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.

Se la porta esterna è di cristallo esso va pulito solamente con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno, usando acqua calda e detergenti non abrasivi o acidi. Per una semplice e accurata pulizia del cristallo interno della porta è prevista la possibilità di toglierlo dalla propria sede svitando a porta completamente aperta le viti (A) come mostra la fig.8.

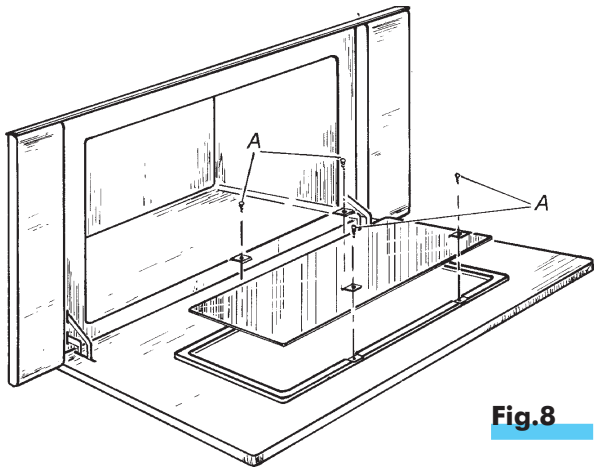


Fig.8

Comportamento in caso di guasti

In caso di malfunzionamento, nonostante un impiego corretto dell'apparecchio, l'alimentazione di gas regolare e una perfetta pulizia ed efficienza dei componenti, bisogna: spegnere immediatamente L'apparecchio, intercettare il gas chiudendo il rubinetto a monte, scollegare l'alimentazione elettrica e chiamare il servizio di assistenza.

Comportamento in caso di prolungata inattività

Pulire accuratamente l'apparecchio seguendo le istruzioni e asciugarlo con cura. Chiudere il rubinetto D'intercettazione gas installato a monte e scollegare l'alimentazione elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

PYROCERAMIC ELECTRIC COOK-TOPS Mod. PCC...E

General instructions

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directives: **73/23/EEC, 93/68/EEC** "Low Voltage"; **89/336/EEC, 92/31/EEC, 93/68/EEC** "Electromagnetic Compatibility".

The appliance shall be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual. The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed. The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

Remove the packaging form the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives.

The technical specifications of the appliance can be found on the data plate located inside the control panel, which can be removed by loosening the two screws below the panel.

When installing the appliance, all the regulations in force shall be observed, such as:

- all applicable national laws in effect;
- all regional or local regulations, such as building codes;
- directives and regulations of the local electrical energy supplier;
- accident prevention regulations in effect;
- fire prevention regulations;
- applicable I.E.C. regulations.

The appliance should be installed under an extractor fan for the removal of cooking fumes.

If the appliance is installed near walls, panels or kitchen furniture, etc., they must be made of fire-proof material; if they are not, they must be protected with fire-proof material which insulates from heat.

Connection to the mains

Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.

Adjust the height of the appliance by regulating the feet, and make sure that it is perfectly level.

The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3 mm. The circuit breaker must be easy to reach.

The cable must not be placed near heat sources. The area around the cable must not have a temperature above 50° C. If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached. The electric supply cable must not have specifications inferior to type H07 RN-F. It must have a cross-sectional area of at least according to the table.

To reach terminal board "**M**", remove the control panel by loosening the screws placed on the lower part of the panel; be careful not to pull on the cables inside. Disconnect the conductors of the electric supply cable from the terminal board, loosen the cable clamp, and replace the cable following the procedure inversely.

It is absolutely necessary to earth the appliance. For this purpose, there is a screw marked with the symbol ⏚ near the terminal board to which the earthing conductor must be connected.

The appliance must also be connected to a unipotential earthing circuit. This connection can be made using the screw marked with the symbol ⏚ placed under the appliance near the right rear foot.

General instructions

Connections to the mains, installation, and maintenance of the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

- This appliance has been designed exclusively for cooking food.

  The appliance has been designed for use in community kitchens and must be operated exclusively by qualified personnel.

- Care must be taken when operating the machine as surfaces are very hot.
- The heating units are equipped with a temperature limiting device which cuts off the electric power supply when the temperature reaches the maximum value allowed.

  The limiting device is automatically reactivated.
- The use of cooking utensils with smooth flat bottoms is recommended to avoid scratching the pyroceram. Turn on the heating unit after placing the pan on top. Avoid spilling cold liquids on the hot heating unit.

Turning the appliance on

- Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.
- Rotate knob "**A**" of the corresponding heating unit so that the indicator mark on the control panel corresponds to the chosen position.
  Indicator light "**B**" will turn on.
- Maximum heating power corresponds to the "∞" position, and the minimum to "**1**".
- When using very large pots or pans, turn knob "**A**" of the heating units with two concentric circles all the way to the end, and then to the position which corresponds to the heating power desired.
- When red indicator light "**F**" is on, the corresponding unit is being heated. It will turn off only when the temperature of the unit decreases to below 50° C.

Turning the appliance off

- Place the knob in the off position "**0**"
- Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

Cleaning and care of the appliance

Do not wash the appliance with water jets, as water might reach the electric components, resulting in faulty operation and damage to safety systems!

Clean the pyroceramic cook-top in the following way:

- Use a scraper with a sharp edge to remove food residue, then clean the top with a detergent, rinse and dry.
- To avoid damaging the cook-top, use the scraper to immediately remove any trace of sugar, aluminium foil, or plastic; do not use abrasive or corrosive cleaning products.
- If the appliance will not be used for a long period of time, disconnect it from the mains and clean it with soapy water, rinse it off and dry it carefully. Spread a thin layer of vaseline oil on the surface.

Failure to function properly

Failure to function does not always depend on the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Failures may be caused by voltage surges, or dust and dirt in the operating components.

In any situation where improper functioning of the appliance is suspected, turn it off and disconnect it from the mains. Call the authorised repair service.

Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

Maintenance

No particular maintenance is necessary other than normal cleaning. The appliance should be checked once a year by a repair service. For this purpose a maintenance contract should be stipulated.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

Turning the oven on

Turing the oven on

- Turn the knob "E" clockwise until you reach the Temperature mark corresponding to the desired cooking temperature between 50 ° and 275 ° (max).

The green light "C" coming on indicates that the machine is connected to the electric supply.

The green light "D" coming on indicates that the resistance has been turned on by the thermostat's intervention: the green light turning off means that the set temperature has been reached.

By turning the knob in a clockwise direction from position "0", the tangential fan starts operating and the lights come on; this happens at any knob position.

Turning the oven off

Turning the oven off

- Turn the control knob "E" to the turn off position "●".

Use of the timer

The timer allows you to set the desired cooking time. By turning the "G" knob until you reach the amount of time required, the timer will begin its countdown. When the set time has elapsed, a sound signal will warn you that the cooking time has come to an end.

Cleaning and taking care of the unit

Note: The unit must be cold to clean it.

Do not use jets of water to wash the unit because any water seeping into the electric components could compromise the correct functioning of the appliance and of its safety devices.

Remember that a clean unit will work properly and for a very long time.

General cleaning

The enameled parts should not be cleaned with abrasive or acid products. Avoid using steel- wool or metal pads for cleaning.

The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar. In this case too, never use metal pads, rough or heavy cloths or steel-wool to clean the steel parts. It is important to clean the oven each time you use it; this way it will be easier to remove cooking residues and to avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell.

Cleaning inside the oven

Before each cleaning operation, disconnect the appliance from the mains.

Let the oven cool down and clean it accurately with a damp cloth and warm water with anon-abrasive detergent (or with the special products sold on the market). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the enamel. The fan inside the oven is protected by an enameled panel in special self-cleaning material. Normal cooking temperatures promote the transformation of the grease and oil splashes into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process when the oven has cooled down by simply using a damp sponge.

It is advisable to make the oven operate periodically at the maximum temperature so that the residual dust may be removed once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor inside the oven while you are cleaning it.

Cleaning of self-cleaning side panels

Our ovens are equipped with self-cleaning side panels which are useful for protecting the sides of the oven from grease. They have been especially designed to be removed and reassembled simply so as to make cleaning easier.

The self-cleaning panels are removable together with the side guideways. To do this, please follow the instructions below .

Lift-up the front part of the side guideway and move it towards the inside, as indicated by the arrow in fig7.

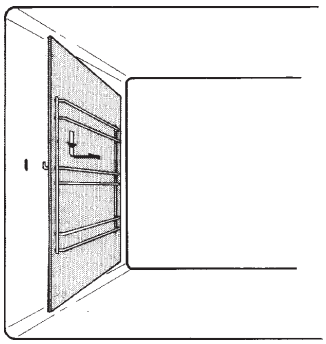


Fig.7

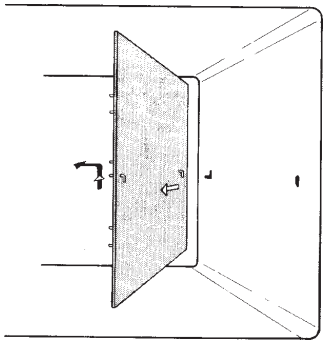


Fig.7.1

At this stage the guideway which holds up the self-cleaning panel will have been removed. Hold the panel with one hand and with the other hand pull the guideway upwards and extract it from its fixing holes (Fig. 7.2).

After having cleaned the panel, reassemble it together with the guideway by following the instructions inversely.

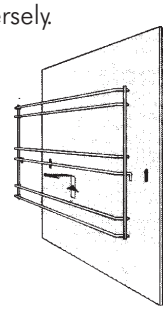


Fig.7.2

Cleaning the oven door

As in all other cases, the cleaning of the inside or outside of the door must be done after the oven has cooled down completely.

If the outer door is in plate glass, it must be cleaned only with hot water and care must be taken to avoid the use of rough cloths.

To clean enameled parts, follow the instructions given for the inside of the oven, using hot water and non-abrasive or acid detergents. In order to clean the inside plate glass of the oven door both simply and accurately, it is possible to remove it by unscrewing the screws (A) as shown in fig. 8, while keeping the door completely open.

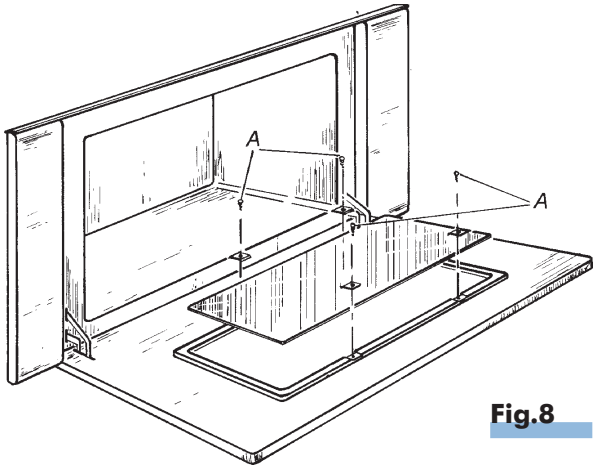


Fig.8

What to do in case of a fault

If there is a malfunction, despite the fact you are using the unit correctly, the gas supply is correct and the components are clean and efficient, tturn the unit off completely, stop the gas supply by turning the upstream cock off, disconnect the electric supply and call the after-sales service.

What to do if the unit is not going to be used for a long time

Clean the unit thoroughly following the instructions and dry it carefully. Turn off the gas cutoff cock installed upstream and disconnect the electric supply.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

ELEKTRISCHE GLASKERAMIK-KOCHMULDEN Mod. PCC...E

Allgemeine Anmerkungen

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte wurden nach den Vorschriften: "Niederspannung" **73/23/CEE, 93/68/CEE;** "Elektromagnetische Kompatibilität" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE** Konstruiert.

Die Installation muß von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Außerdem wird empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeignetem Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muß vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die technischen Daten sind am Typenschild angeführt, das sich auf der Innenseite der Bedienungsblende befindet; die Bedienungsblende kann mittels Ausschrauben der unter der Blende befindlichen Schrauben abgenommen werden.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Vorschriften der Brandverhütung
- entsprechende Vorschriften CEI

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Sollte das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln u.s.w. installiert werden, ist darauf zu achten, daß diese hitzebeständig sind; anderenfalls sind diese mit hitzebeständigem Isoliermaterial zu verkleiden.

Netzanschluß

Vor dem elektrischen Anschluß sind die entsprechenden Daten des Gerätes (Typenschild) mit dem lokalen Elektroanschluß zu vergleichen.

Das Gerät muß mittels der höhenverstellbaren Füßchen exakt waagrecht aufgestellt werden.

Das Gerät wird mit einem Anschlußkabel geliefert. Der Installateur muß für die Anbringung eines Hauptschalters sorgen, welcher die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muß pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muß leicht zugänglich sein.

Das elektrische Kabel muß von Hitzequellen fern gehalten werden, die eine Temperatur von 50°C übersteigen. Sollte das Speisungskabel ausgetauscht werden, ist der beiliegende Schaltplan zu berücksichtigen. Das elektrische Kabel muß dem Typ H07 RN-F entsprechen und sein Mindestquerschnitt muß gemäß der Tabelle.

Um an das Klemmenbrett "**M**" zu gelangen, ist die Bedienungsblende durch Ausschrauben der am unteren Teil der Blende selbst befindlichen Befestigungsschrauben zu entfernt. Während dieses Vorgangs ist darauf zu achten, daß die inneren Kabel nicht gezogen werden. Das Speisungskabel vom Klemmenbrett loslösen, die Kabelklemme lockern, das Kabel austauschen und umgekehrt vorgehen.

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlußklemmenbretts eine durch das Symbol ⏚ gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird.

Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluß ist mit der durch ⏚ gekennzeichneten Schraube durchzuführen, die sich unter dem Gerät in der Nähe des rechten hinteren Füßchens befindet.

Allgemeine Anmerkungen

Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluß, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.

  Das Gerät ist ein Großküchengerät und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.
- Es ist darauf zu achten, daß sich die Geräteoberflächen während des Betriebs erhitzen.
- Die Platten sind mit einem Temperaturstop ausgestattet, der die elektrische Speisung dann unterbricht, wenn die Platten die höchst zulässige Temperatur erreichen.

  Der Temperaturstop tritt automatisch in Betrieb.
- Es wird empfohlen, Kochtöpfe mit flachem, glattem Boden anzuwenden, um ein Zerkratzen der Glaskeramikplatten zu vermeiden sowie die Platte erst nachdem der Kochtopf aufgestellt wurde in Betrieb zu nehmen und außerdem zu vermeiden, kalte Flüssigkeiten auf die heiße Platte zu gießen.

Inbetriebnahme

- Den Hauptschalter bauseits des Gerätes einschalten.
- Den Drehschalter "**A**" der gewünschten Platte drehen, bis die gewünschte Position mit der Markierung an der Bedienungsblende übereinstimmt.

  Die Kontrolleuchte "**B**" schaltet sich ein.
- Die maximale Leistung entspricht der Position "∞" die minimale hingegen der Position "**1**".
- Wenn auf den Platten mit zwei Kreisen große Kochtöpfe verwendet werden, ist der Drehschalter "**A**" zuerst bis zum Anschlag und danach auf die gewünschte Position zu drehen.
- Das Aufleuchten der roten Kontrolleuchte "**F**" zeigt an, daß die gewählte Platte beheizt wird.

  Das Erlöschen dieser Kontrolleuchte erfolgt erst wenn die Temperatur der Platte unter 50°C sinkt.

Außerbetriebnahme

- Den Drehschalter auf Position "**0**" drehen.
- Den Hauptschalter bauseits des Gerätes ausschalten.

Reinigung und Instandhaltung

Zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.

Die Reinigung der Glaskeramikplatte erfolgt folgendermaßen:

- Zum Entfernen von Speiserückständen ist eine gut geschliffene Spachtel anzuwenden. Danach ist die Platte mit einem Reinigungsmittel zu waschen und abzutrocknen.
- Um zu vermeiden, daß die Glaskeramikplatte beschädigt wird, sind eventuelle Zuckerreste, Alufolie- und Kunststoffteile sofort unter Anwendung der Spachtel zu entfernen; keine scheuernden oder korrosiven Mittel verwenden.
- Sollte das Gerät für längere Zeit nicht verwendet werden, ist es ratsam die elektrische Speisung zu unterbrechen, die Reinigung mit Seifenwasser durchzuführen, nachzuspülen, das Gerät sorgfältig abzutrocknen und eine dünne Schicht Vaselin aufzutragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall aus bester Qualität bestehen. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte ein unregelmäßiger Betrieb des Gerätes namento festgestellt werden, muß dasselbe abgestellt und die elektrische Leitung vom Netz getrennt werden. Es muß der autorisierte Kundendienst verständigt werden.

Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dies würde die Garantie zum Verfall bringen!

Wartung

Die Geräte benötigen außer der üblichen Reinigung keine besondere Wartung. Es wird empfohlen, das Gerät einmal im Jahr von Fachpersonal kontrollieren zu lassen und zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäße Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

Einschalten des Backofens

Einschalten des Backofens

- Den Steuerdrehschalter "E" im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur zwischen 50° und max. 275°C erreicht ist.
  Das Aufleuchten der grünen Kontrolleuchte "C" bedeutet, daß das Gerät unter Spannung steht.
  Das Aufleuchten der gelben Kontrolleuchte "D" bedeutet, das der Heizwiderstand durch Einschreiten des Thermostats eingeschalten wurden; das Ausschalten dieser Kontrolleuchte bedeutet, das der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.
  Wird der Drehschalter von Position "0" im Uhrzeigersinn weitergedreht, so wird das Gebläse in Betrieb genommen und die Lampen schalten sich ein; dies erfolgt in jeder Position des Drehschalters.

Ausschalten des Backofens

Ausschalten des Backofens

Den Steuerdrehschalter "E" auf Position aus "●" drehen.

Gebrauch des Minutenzählers

Der Minutenzähler ermöglicht die Einstellung der Gewünschten Garzeit. Bei Einstellung des diesbezüglichen Drehschalters "G" auf die gewünschte Zeit, beginnt der Minutenzähler die Rückwärtszählung. Bei Ablaufen der eingestellten Zeit Ertönt ein akustisches Signal.

Reinigung und Pflege

Hinweis: Die Reinigung darf nur bei kaltem Gerät und unterbrochener Stromzufuhr durchgeführt werden.

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl waschen, da eventuell zu den elektrischen Geräteteilen vorgedrungenes Wasser den einwandfreien Betrieb des Gerätes sowie der Sicherheitsvorrichtungen Beeinträchtigen kann.

Der Reinigungsvorgang ist für eine einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer des Gerätes sehr wichtig.

Allgemeine Reinigung

Zur Reinigung der emaillierten Oberflächen sind weder Scheuermittel oder Säuren noch Stahlwolle oder Metallscheuerlappen anzuwenden.

Die Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und danach mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders Hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden. Auch die Stahlteile dürfen nicht mit Stahlwolle, rauhen oder schweren Lappen bzw. Metallscheuerlappen gereinigt werden. Der Backofen Muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden: eventuelle Speiserückstände können leichter entfernt werden. Außerdem wird dadurch vermieden, daß diese beim darauffolgenden Betrieb anbrennen und unangenehme Geräche erzeugen.

Reinigung des Backofeninneren

Vor jedem Eingriff ist die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen.

Den Backofen abkühlen lassen und gründlich mit einem in lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Mittel (oder dafür geeignete, im Handel erhältliche Mittel) getränktem Lappen reinigen. Keine Scheuerlappen oder andere Produkte anwenden, die das Email unwiderruflich beschädigen könnten. Das im Backofen gefindliche Gebläse wird durch ein emailliertes Blech abgedeckt, welches aus selbstreinigendem Spezialmaterial besteht. Bei normalen Gartemperaturen werden die Fett-und Ölspritzer in Staub verwandelt, welcher bei Garende und abgekühltem Backofen mit einem feuchten Lappen entfernt werden kann.

Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit auf Höchsttemperatur zu betreiben, um danach den Staub bei abgekühltem Backofen zu entfernen. Während der Reinigung ist darauf zu achten, daß der im Backofen befindliche Thermostatfühler nicht Beschädigt wird.

Reinigung der selbstreinigenden Platten

Alle unsere Backöfen sind seitlich mit selbstreinigende Platten ausgestattet, um das Backofeninnere vor Fettrückständen zu schützen; diese Platten sind so gebaut, daß sie zwecks einer einfachen Reinigung abgenommen und wieder eingebaut werden können.

Die selbstreinigenden Platten werden einschließlich der seitlichen Führungen abgenommen. Dafür sind folgende Anweisungen zu beachten.

Das vordere Teil der seitlichen Führung anheben und laut Abb. 7 in Pfeilrichtung nach innen schieben.

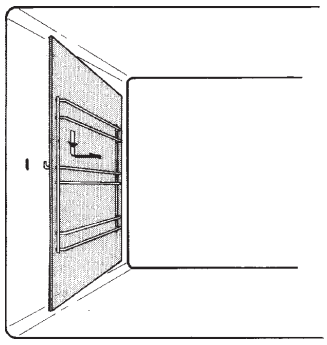


Fig.7

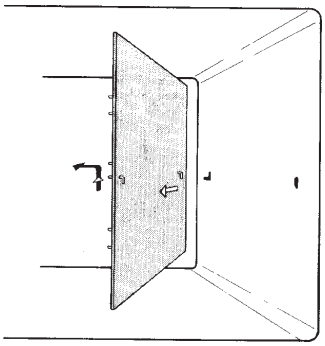


Fig.7.1

Nun wurde die Führung, welche die selbstreinigende Platte hält, abgenommen. Die Platte mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand nach oben aus den Einhakeöffnungen ziehen (Abb. 7.2).

Nach der Reinigung der Platte alles wieder in entgegengesetzter Reihenfolge montieren.

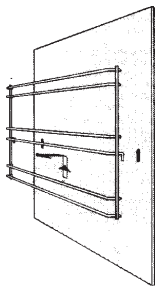


Fig.7.2

Reinigung der Backofentür

Wie alle anderen Reinigungsmaßnahmen muß auch die Backofentür bei vollständig abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Sollte die äußere Tür aus Kristallglas bestehen, muß diese mit warmem Wasser gereinigt werden, wobei die Anwendung von rauhen Lappen zu vermeiden ist.

Für die emaillierten Teile ist wie für das Backofeninnere vorzugehen, wobei warmes Wasser und keine scheuernden Mittel oder Säuren angewandt werden. Zwecks einer einfachen Reinigung der inneren Kristallglastür kann diese abgenommen werden. Dafür sind die Schrauben (A) laut Abb. 8 bei vollständig geöffneter Backofentür auszuschrauben.

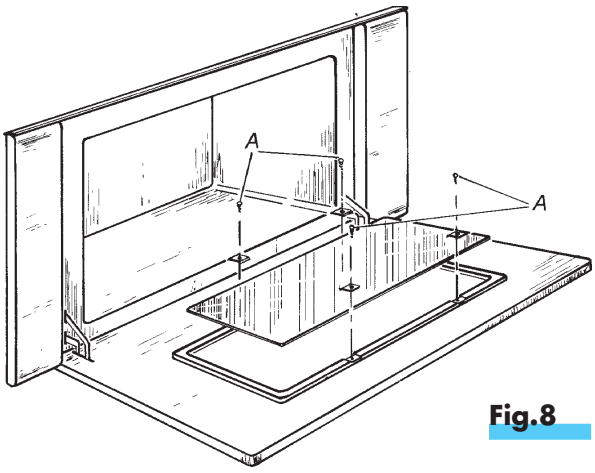


Fig.8

Verhalten bei Störungen

Falls bei einer korrekte Bedienung des Gerätes, bei regulärer Gaszufuhr und sauberen Bestandteilen trotzdem Betriebsstörungen auftreten sollten, so ist das Gerät sofort auszuschalten, die Gaszufuhr zu schließen, die Stromzufuhr zu unterbrechen und der zuständige Kundendienst zu rufen.

Verhalten bei Längerer Betriebsunterbrechung

Gerät gemäß der Reinigungshinweise reinigen und sorgfältig abtrocknen.

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen und die Stromzufuhr unterbrechen.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUES EN VITROCERAMIQUES

Mod. PCC...E

Avertissements généraux

L'appareil auquel la présente notice d'empoi se réfère, est construit conformément aux exigences requises par les Directives: "Basse Tension" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilité électromagnétique" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE**.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément aux présentes instructions.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu. En outre, une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler la machine par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. En ce qui concerne l'élimination de l'emballage, nous vous recommandons de le faire conformément aux prescriptions en vigueur.

Les données techniques sont indiquées sur la plaquette signalétique qui est appliquée à l'intérieur du bandeau.

Pour enlever le bandeau, dévisser les deux vis de fixation.

Pendant l'installation, vous devez observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

Nous vous conseillons d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer rapidement les vapeurs produites pendant la cuisson.

Si vous devez installer l'appareil à côté de parois, de cloisons, de meubles de cuisine, etc., veiller à ce que ceux-ci soient ininflammables. Dans le cas contraire, il faudra les revêtir avec un matériau isolant thermique incombustible.

Connexion électrique

Avant de procéder à la connexion, vous devez comparer les données de l'appareil (voir plaquette signalétique) avec celles du secteur.

Vous devez mettre de niveau l'appareil et en régler la hauteur en agissant sur les pieds.

L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation. L'installateur doit effectuer la connexion après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire. L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

Le câble ne doit pas se trouver à côté de sources de chaleur ou dans un emplacement ayant une température supérieure à 50 °C. Si vous devez changer le câble d'alimentation, suivre le schéma électrique joint à l'appareil. Le câble d'alimentation ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à H07 RN-F et devra avoir une section minimum comme indiqué dans le tableau.

Pour accéder à la plaque à bornes "**M**", démonter le bandeau après avoir dévissé les vis de fixation placées au bas du bandeau. Pendant cette opération, veiller à ne pas mettre en traction les câbles internes. Débrancher les conducteurs du câble d'alimentation du bornier, desserrer le serre-câble, le remplacer puis le remonter en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. A cet effet, à proximité de la plaque à bornes, il y a une vis marquée avec le symbole ⏚ à laquelle il faut raccorder le fil de terre.

De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. Le branchement s'effectue à l'aide de la vis marquée par le symbole ⏚, placée sous l'appareil, à côté du pied arrière droit.

Avertissements généraux

Nous vous recommandons de faire effectuer toutes les opérations relatives aux branchements, à l'installation et à l'entretien de l'appareil exclusivement par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions correspondantes en vigueur!

- Cet appareil n'est conçu que pour la cuisson des aliments.
  Il n'est destiné qu'à l'usage collectif et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de cuisson sont chaudes, observer donc les précautions nécessaires.
- Les plaques sont munies d'un limiteur de température qui coupe l'alimentation électrique lorsque la température atteint la valeur maximum admise.
  Le rétablissement du limiteur est automatique.
- Nous vous conseillons d'utiliser des marmites à fond plat et lisse afin de pas rayer la vitrocéramique, d'introduire la plaque après avoir positionné la marmite et de ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

Allumage

- Agir sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "**A**" sur le bandeau en la mettant sur la position désirée.
  Le voyant "**B**" s'allumera.
- La puissance maximum correspond à la position "∞" et la puissance minimum à la position "**1**".
- Si vous utilisez des récipients ayant un grand diamètre sur les zones de chauffe avec deux cercles concentriques, tourner la manette "**A**" à fond puis retourner en arrière et s'arrêter sur la température désirée.
- Si le voyant rouge "**F**" s'allume, il indique que la zone de chauffe correspondante est chaude.
  Le voyant ne s'éteindra que lorsque la tempérautre de la zone de chauffe descendra en-dessous de 50°C.

Extinction

- Positionner la manette sur la position extinction "**0**"
- Débrancher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Nettoyage et soin

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité!

Le nettoyage du plan en vitrocéramique s'effectue de la façon suivante:

- Utiliser un grattoir avec une lame bien tranchante pour retirer les résidus d'aliments, puis nettoyer le plan avec un détergent, le laver et l'essuyer.
- Pour ne pas abîmer le plan, éliminer immédiatement avec le grattoir toute trace de sucre, de papier aluminium ou d'objets en plastique; ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nous vous conseillons, après avoir coupé le courant, de le laver avec de l'eau savonneuse, de le rincer et de l'essuyer avec soin, puis d'étendre une couche légère d'huile de vaseline.

Que faire en cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants, qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension, par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

Si vous pensez que votre appareil fonctionne anormalement, éteindre l'appareil, couper le courant et avertir le service après-vente autorisé.

Ne pas chercher à devenir dépanneur car une manipulation de l'appareil entraîne l'expiration de la garantie!

Entretien

Outre le nettoyage normal, les appareils ne nécessitent pas d'entretien particulier. Une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler l'appareil par un centre de service après-vente. Dans ce but, nous vous recommandons de stipuler un contrat d'entretien.

Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non-observation des prescriptions de sécurité!

Allumage du four

Allumage du four

Tourner la manette de commande “E” dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que vous atteignez la température de cuisson désirée entre 50° et 270°C (maxi).
Le voyant vert “C” s’allume pour indiquer que L’appareil est sous tension.

Le voyant jaune “D” s’allume pour indiquer que les résistances sont allumées aprés intervention du thermostat; lorsque le voyant s’éteint, il indique que la température sélectionnée a été atteinte.

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d’une montre, le ventilateur entre en fonction dés la position “0” et les voyants s’allument; et ceci, quelle que soit la position de la manette.

Extinction du four

Extinction du four

Tourner la manette de commande “E” sur la position d’arrét “●“

Utilisation du minuteur

Le minuteur permet de sélectionner le temps de cuisson souhaité. En tournant la manette “B” Jusqù à la position correspondant à la durée de cuisson voulue, le minuteur commencera le compte à rebours. A la fin du temps programmé, il émettra un signal acoustique qui annoncera la fin de la cuisson.

Nettoyage et soin

Note: Le nettoyage de l’appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid et aprés avoir Coupé le courant.

Ne pas laver l’appareil avec des jets d’eau puisque des infiltrations dans les parties électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l’appareil et des systémes de sécurité.

Nous vous rappelons que le nettoyage de l’appareil est trés important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.

Nettoyage général

Ne pas nettoyer les parties émaillées avec des produits abrasifs ou acides et éviter de les nettoyer avec de la laine d’acier ou des pailles de fer.

Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et avec un détergent absolument non abrasif. Vous pourrez les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches trés résistantes, utiliser de l’eau chaude et du vinaigre. Pour l’acier également, n’utiliser ni pailles de fer, ni chiffons rêches et ni laine d’acier. Il est important de nettoyer le four aprés chaque emploi: il sera plus facile d’enlever les restes d’aliments de cuisson en évitant qu’ils ne brûlent et qu’ils n’émanent de mauvaises odeurs lorsque vous Réutiliserez le four le fois suivante.

Nettoyage de l’enceinte du four

Avant toute opération, débrancher le four.

Laisser refroidir le four et le laver avec soin à l’aide d’un chiffon imbibé d’eau tiéde et de détergent non abrasif (ou avec des produits spéciaux que vous trouverez dans le commerce). Ne pas utiliser d’éponges abrasives ou d’autres produits qui pourraient abîmer irréparablement l’émail. L’hélice intérieure du four est protégée par une paroi émaillée réalisée en matériau spécial autonettoyant. Les Températures normales de cuisson favorisent la transformation des éclabousssures de graisse et d’huile en une légère poussiére résiduelle qui pourrait être facilement enlevée, en fin de cuisson et lorsque le four est froid, en utilisant tout simplement une éponge humide.

Dans tous les cas, il est bon de faire fonctionner Périodiquement le four à la température maximum pour pouvoir éliminer, une fois que vous aurez fait refroidir le four, toute la poussiére résiduelle. Faire attention pendant le nettoyage à ne pas abîmer le capteur du thermostat placé à l’intérieur du four.

Nettoyage des parois latérales autonettoyantes

Nos fours sont dotés de parois latérales autonettoyantes servant à protéger les côtés du four contre la graisse. Elles ont été conçues de maniére à être aisément enlevées et remontées afin d'en faciliter le nettoyage.

Les parois autonettoyantes s'enlévent en même temps que les glissiéres latèrales. Pour cela, suivre les instructions ci-dessous.

Soulever puis dèplacer vers l'intèrieur la partie avant de la glissiére latérale comme indiqué par la Fléche de la fig.7.

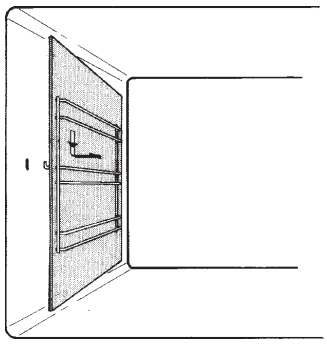


Fig.7

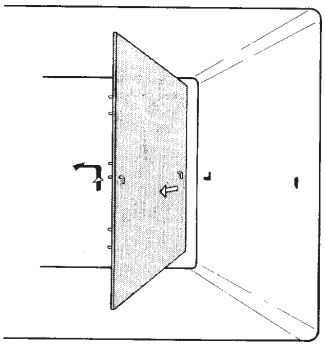


Fig.7.1

Vous avez donc enlevé la glissiére qui supportait la paroi autonettoyante. Tenir la paroi d'une main et de l'autre, tirer vers le haut; puis extraire la glissiére (Fig. 7.2) des trous de fixation.

Aprés avoir nettoyé la paroi, remonter le tout en procédant dans l'ordre inverse.

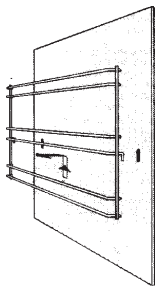


Fig.7.2

Nettoyage de la porte du four

Comme dans les autres cas, le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de la porte s'effectuera lorsque vous aurez fait complétement refroidir le four.

Si la porte extérieure est en verre, la laver avec de l'eau chaude et ne pas employer de chiffons rêches.

Pour les parties émailées, effectuer les mêmes opérations que pour l'intérieur du four, en utilisant de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou acides. Pour laver de maniére simple et soignée le verre intérieur de la porte, il est possible de l'enlever de son logement en dévissant les vis (A) lorsque la porte est complétement ouverte, comme le montre la fig. 8.

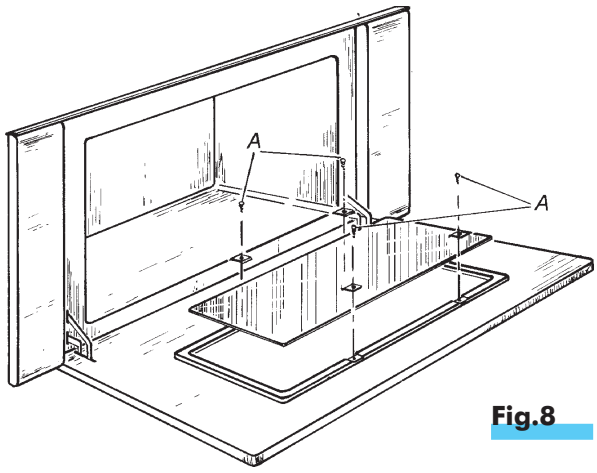


Fig.8

Que faire en cas de panne?

Si, malgré un emploi correct de l'appareil, une alimentation en gaz normale et des composants propres et en bon état, on remarque des défaillances dans le fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, couper l'arrivée du gaz en fermant le robinet placé en amont coupr le courant et appeler le service aprés-vente.

Que faire en cas d'arrêt prolongé de l'appareil

Nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les instructions et l'essuyer avec soin. Fermer le robinet d'arrêt du gaz placé en amont et couper le courant.

Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non-observation des prescriptions de Sécurité!

COCINAS ELECTRICAS Mod. PCC...E

Advertencias Generales

Los equipos a los cuales se refiere el presente manual de instrucciones, están fabricados de conformidad con los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilidad electromagnética" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE**.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adecuadamente preparado y empleado sólo para el fin para el cual se proyectó.

Además, se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectiva y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un solvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con cuanto dispuesto por las disposiciones vigentes.

Los datos técnicos se encuentran indicados en la placa de características, que está aplicada en el interior del panel; éste último se desmonta quitando los dos tornillos colocados sobre el mismo.

Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas vigentes,a saber:

- Normas de Ley vigentes en materia;
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción;
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;
- relativas Normas CEI.

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana de aspiración che evacúe velozmente los vapores producidos durante la cocción.

En caso de que el aparato debiera instalarse cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, etc., se aconseja que los mismos sean de material no inflamable, en caso contrario deberán revestirse con material aislante térmico no inflamable.

Conexión a la red

Antes de efectuar la conexión deben compararse los datos relativos a la predisposición del equipo (placa de características) con los del suministro energético local.

Regule el nivel y la altura del aparato mediante los pies de nivelación.

El aparato está equipado con el cable de conexión, el instalador debe efectuar la conexión interponiendo previamente un interruptor principal, el cual debe interrumpir el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima por lo menos de 3 mm por polo. El acceso al dispositivo de interrupción debe ser fácil.

El cable no debe pasar cerca de fuentes de calor, la temperatura del ambiente alrededor del cable no debe superar los 50°C.

En caso de que deba substituirse el cable de alimentación, siga las indicaciones del esquema eléctrico suministrado con el aparato.

El cable de alimentación no deberá presentar características inferiores a H07 RN-F y tener una sección mínima come se indica en la tabla.

Para acceder al tablero de bornes "**M**" es necesario desmontar el panel desatornillando los tornillos colocados en la parte inferior del panel mismo. Durante esta operación tenga cuidado en no poner los cables internos en tracción. Desconecte los conductores del cable de alimentación del tablero de bornes, afloje el sujetacable y substitúyalo procediendo en el orden inverso.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para tal propósito, cerca del tablero de bornes, hay un tornillo con el símbolo ⏚ al cual debe ser conectado el hilo de toma de tierra. al cual se conecta el conductor de tierra.

El equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se efectúa mediante un tornillo contramarcado con el símbolo ⏚ colocado en el aparato, cerca del pie de apoyo posterior derecho.

Advertencias Generales

¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y manutención del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y observando las relativas disposiciones!.

- Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de alimentos y está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado exclusivamente por personal cualificado.
- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
- Las placas están equipadas con limitador de temperatura que corta la alimentación eléctrica cuando la temperatura alcanza el valor máximo permitido.

  El limitador se reactiva automáticamente.
- Se aconseja usar ollas con fondo plano y que no sea áspero para evitar rayar la cerámica vítrea, introducir la placa después de haber colocado la olla y no derramar líquidos fríos sobre la placa caliente.

Encendido

- Active el interruptor colocado antes del aparato.
- Gire la perilla "**A**" de la zona radiante deseada, haciendo coincidir el indicador del panel con la posición elegida. Se encederá la luz indicadora "**B**".
- La potencia máxima corresponde a la posición "∞" y la mínima a la posición "**1**".
- Cuando se utilizan recipientes de diámetro grande, sobre las zonas radiantes con dos cercos concéntricos, coloque la perilla "**A**" antes del final del recorrido y luego sobre la posición correspondiente al valor de potencia deseada.
- El encendido de la luz indicadora roja "**F**", indica que se está calentando la zona radiante elegida. Dicha luz se apaga sólo cuando la temperatura desciende por debajo de los 50°C.

Apagado

- Coloque la perilla sobre la posición de apagado "**0**"
- Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.

Limpieza y cuidado

¡No lave el aparato con chorros de agua, ya que las eventuales infiltraciones a los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento regular del aparato y de los sistemas de seguridad!

La limpieza del plano de cerámica vítrea se efectúa del siguiente modo:

- Utilice una rasqueta con la cuchilla bien afilada para eliminar los restos de alimentos y luego limpie el plano con un producto detergente, lave y seque.
- Para no arruinar el plano, elimine inmediatamente con la rasqueta todos los restos de azúcar, papel de aluminio u objetos de plástico; no emplee productos abrasivos o corrosivos.
- En caso de que el aparato no fuera usado por un período de tiempo prolongado se aconseja, después de haber desconectado la alimentación eléctrica, limpiarlo con agua jabonosa, enjuagarlo, secarlo muy bien y extender un velo ligero de aceite de vaselina.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad, también pueden ser provocadas por alteraciones de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

En caso de que se sospeche un problema de namento funcionamiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

¡No se convierta en un técnico de manutención improvisado, la manipulación por parte de personas inexpertas anula la garantía!

Manutención

Los aparatos no necesitan una manutención particular aparte de la limpieza normal; sin embargo, se aconseja hacerlos controlar por el centro de asistencia técnica una vez al año y, a tal fin,se recomienda estipular un contrato de manutención.

¡El constructor declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, manutención impropia e inobservancia de las disposiciones de seguridad!.

Encendido del aparato

Encendido del horno

Gire el mando "E" en dirección de las agujas del reloj hasta la graduación correspondiente a la temperatura de cocción deseada entre 50 ° y 275° (como máximo).
El encendido del piloto verde "C" indica que la Máquina está sometida a tensión.
El encendido del piloto amarillo "D" indica el encendido de la resistencia mediante la actuación del termostato; el apagado de éste indica que se ha alcanzado la temperatura programada.

Girando el mando en dirección de las agujas del reloj, a partir de la posición "0" se pone en marcha el ventilador tangencial y se encienden las luces; esto ocurre con todas las posiciones del mando.

Apagado del aparato

Apagado del horno

Gire el mando "E" hasta la posición de parada " I ".

Uso del timer cuentaminutos

El cuentaminutos permite programar el tiempo de cocción deseado. Girando el mando "B" correspondiente hasta la duración de la cocción que se quiere obtener, el cuentaminutos empieza su cuenta atrás. Al transcurrir el tiempo programado, se oye una señal acœstica avisando que la cocción ha terminado.

Limpieza y cuidados

Nota: La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío y la alimentación eléctrica desconectada.

No lavar el aparato con chorros de agua, puesto que las filtraciones eventuales en los componentes Eléctricos podrían afectar al funcionamiento correcto del aparato y a los sistemas de seguridad.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.

Limpieza general

Para las piezas esmaltadas no usar productos abrasivos ni ácidos, ni tampoco limpiarlas utilizando lana de acero o estropajo metálico.

Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño hœmedo y un detergente en absoluto no abrasivo y luego se las puede frotar con un paño suave y seco. Para las manchas muy resistentes, utilizar agua caliente y vinagre. Tampoco para el acero hay que utilizar estropajo metálico, paños espesos o ásperos, ni lana de acero. Es importante limpiar el horno después del uso: será más fácil eliminar los residuos de cocción eventuales, evitando que se quemen cuando se vaya a utilizar otra vez el horno, lo que Podría producir unos olores desagradables.

Limpieza interior del horno

Antes de cualquier operación, desconectar Eléctricamente el aparato.

Dejar enfriar el horno y limpiarlo con esmero utilizando un paño hœmedo empapado de agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos espec'ficos que están a la venta). No usar paños ni esponjas abrasivas ni tampoco otros productos que podr'an dañar sin remedio el esmalte. El ventilador interior del horno está protegido por un panel esmaltado de material especial de autolimpieza. Las normales temperturas de cocción favorecen la Transformación de las salpicaduras de grasa y aceite en un fino polvo residual que podrá fácilmente eliminarse al finalizar la cocción y una vez enfriado el horno, simplemente utilizando una esponja hœmeda.

En todo caso es aconsejable hacer funcionar periódicamente el horno a la máxima temperatura para poder eliminar del horno, una vez enfriado, el polvo residual. Tener cuidado durante la limpieza con que no se dañe el sensor del termostato situado dentro del horno.

Limpieza de los paneles laterales de autolimpieza

Nuestros hornos están provistos de paneles laterales de autolimpieza, œtiles para proteger de la grasa los costados al interior del horno; han sido Diseñados para poderlos retirar y volver a montar de forma muy sencilla a fin de facilitar su limpieza.

Los paneles de autolimpieza se quitan junto con las guías laterales. Para hacer esto cumplir las instrucciones facilitadas a continuación.

Levantar y luego desplazar hacia el interior la parte delantera de la guía lateral, segœn lo que está indicado por la flecha en la fig. 7.

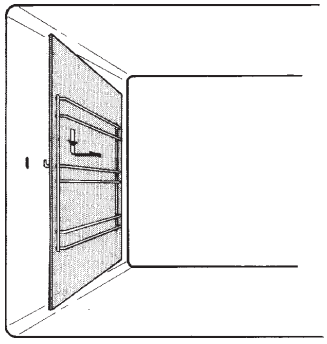


Fig.7

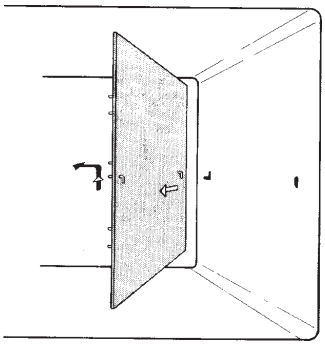


Fig.7.1

Se acaba de quitar la guía que soporta el panel de autolimpieza. Con una mano agarrar el panel y con la otra tirar hacia arriba y sacar, de los orificios de enganche correspondientes, la guía (Fig. 7.2).

Después de haber limpiado el panel, volver a montarlo todo actuando en el orden contrario.

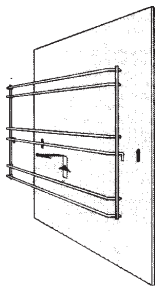


Fig.7.2

Limpieza de la puerta del horno

Igual que en cualquier otro caso, la limpieza de la puerta, tanto interior como exterior, se realiza cuando el horno se ha enfriado totalmente.

Si la puerta exterior es de cristal, se la debe limpiar œnicamente con agua caliente evitando el uso de paños ásperos.

Para las piezas esmaltadas, actuar igual que para el interior del horno, utilizando agua caliente y detergentes no abrasivos ni ácidos. Para una simple y esmerada limpieza del cristal interior de la puerta hay la posibilidad de quitarlo de su alojamiento, aflojando, con la puerta totalmente abierta, los tornillos (A) segœn lo que está representado en la fig. 8.

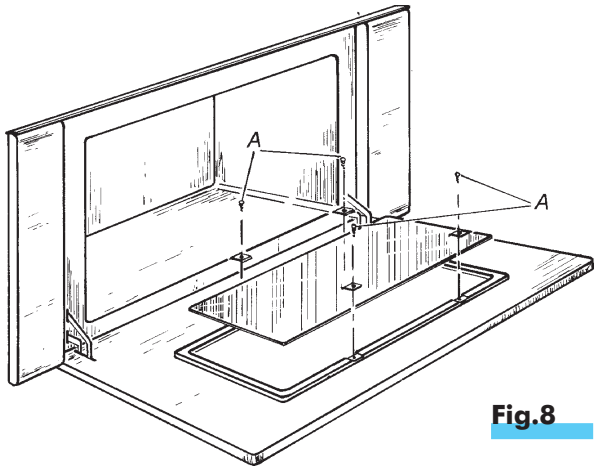


Fig.8

Qué hacer en caso de averías

En caso de funcionamiento defectuoso aunque se utilice el aparato de la forma correcta, la alimentación de gas sea regular y las piezas de que consta estén limpias y funcionen bien, apague en seguida el aparato, corte el gas cerrando la llave de paso, desconecte la alimentación eléctrica y contacte con el Servicio de Asistencia.

Qué hacer en caso de que no se utilice el aparato durante mucho tiempo

Limpie cuidadosamente el aparato siguiendo las instrucciones y séquelo muy bien. Cierre la llave de paso del gas instalada antes del aparato y desconecte la alimentación eléctrica.

`El Fabricante no se hace responsable de los daños debidos a instalación incorrecta, mantenimiento insuficiente e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!