

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

166.116 (K6ECU10FF)

166.126 (K6EVC10FF)

166.213 (K6ECU05TT)

166.216 (K6ECU10TT)

166.223 (K6EVC05TT)

166.226 (K6EVC10TT)

**CUCINE ELETTRICHE
CUCINE ELETTRICHE
IN VETROCERAMICA
SERIE 600**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

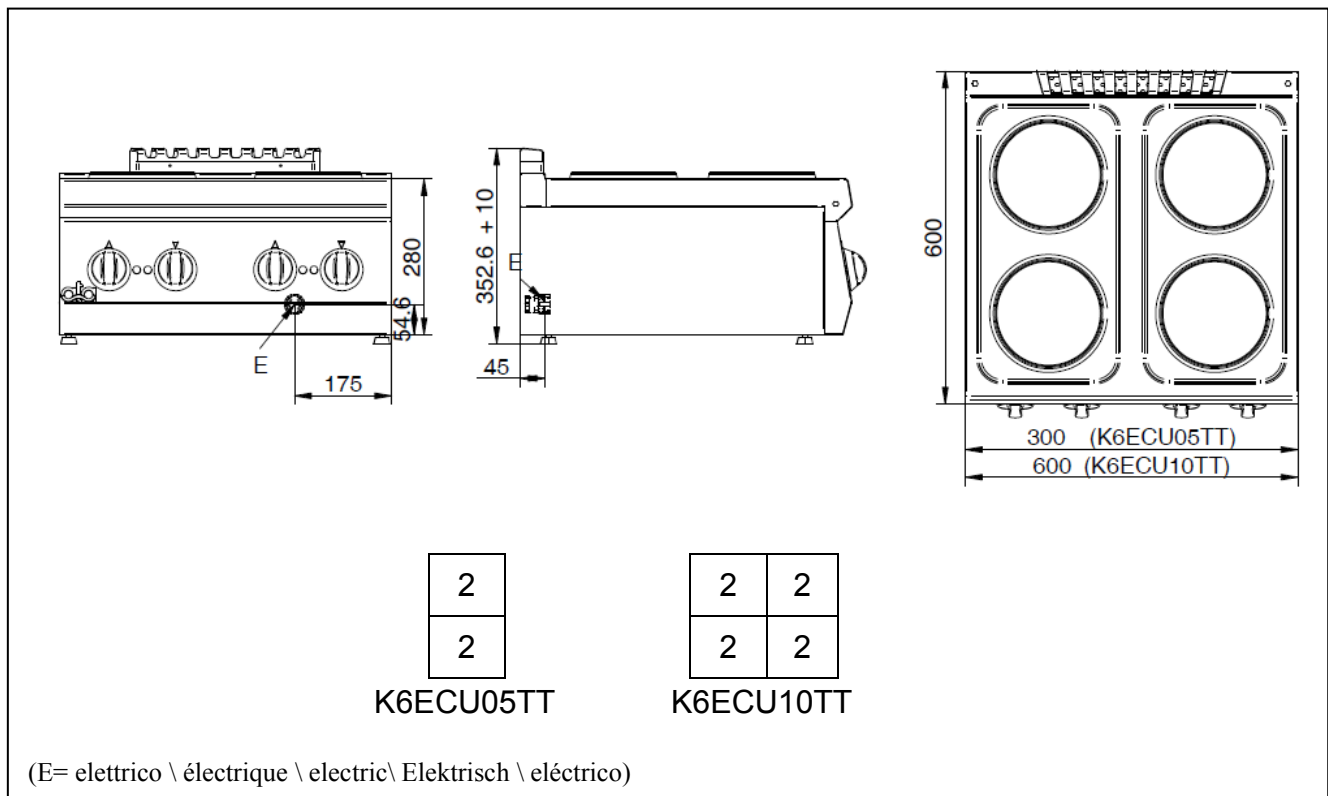


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

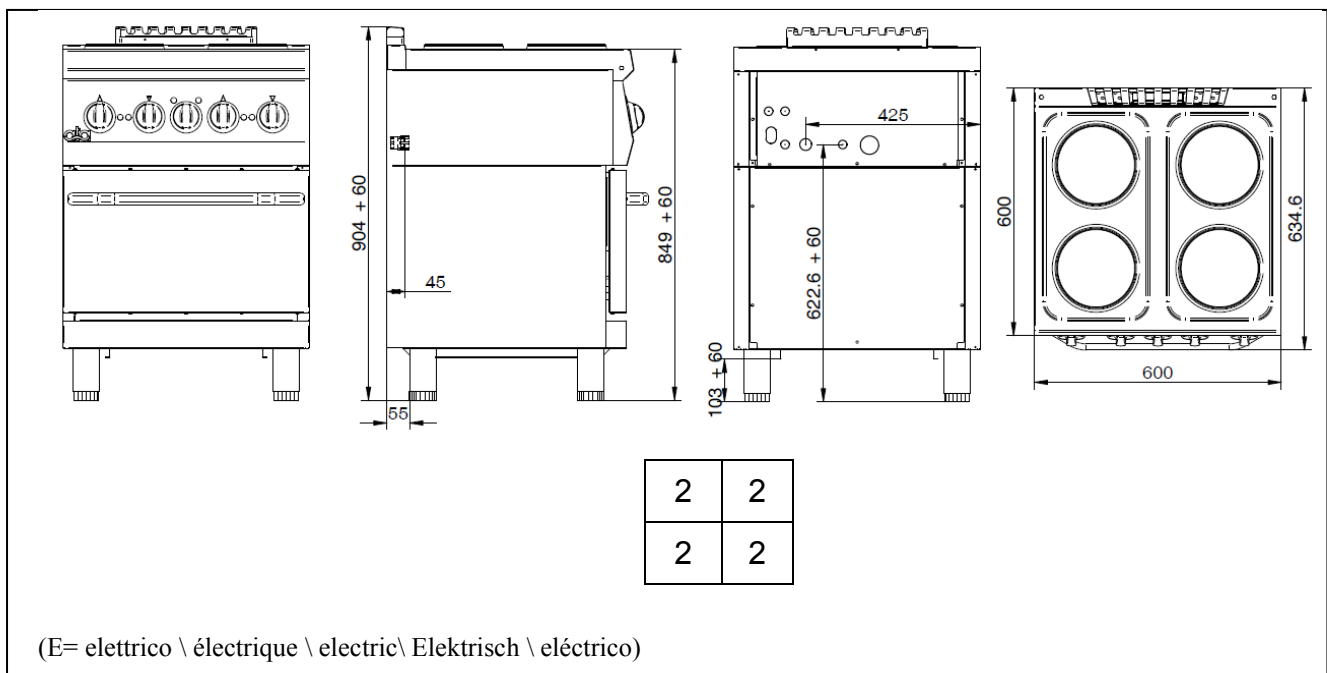


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

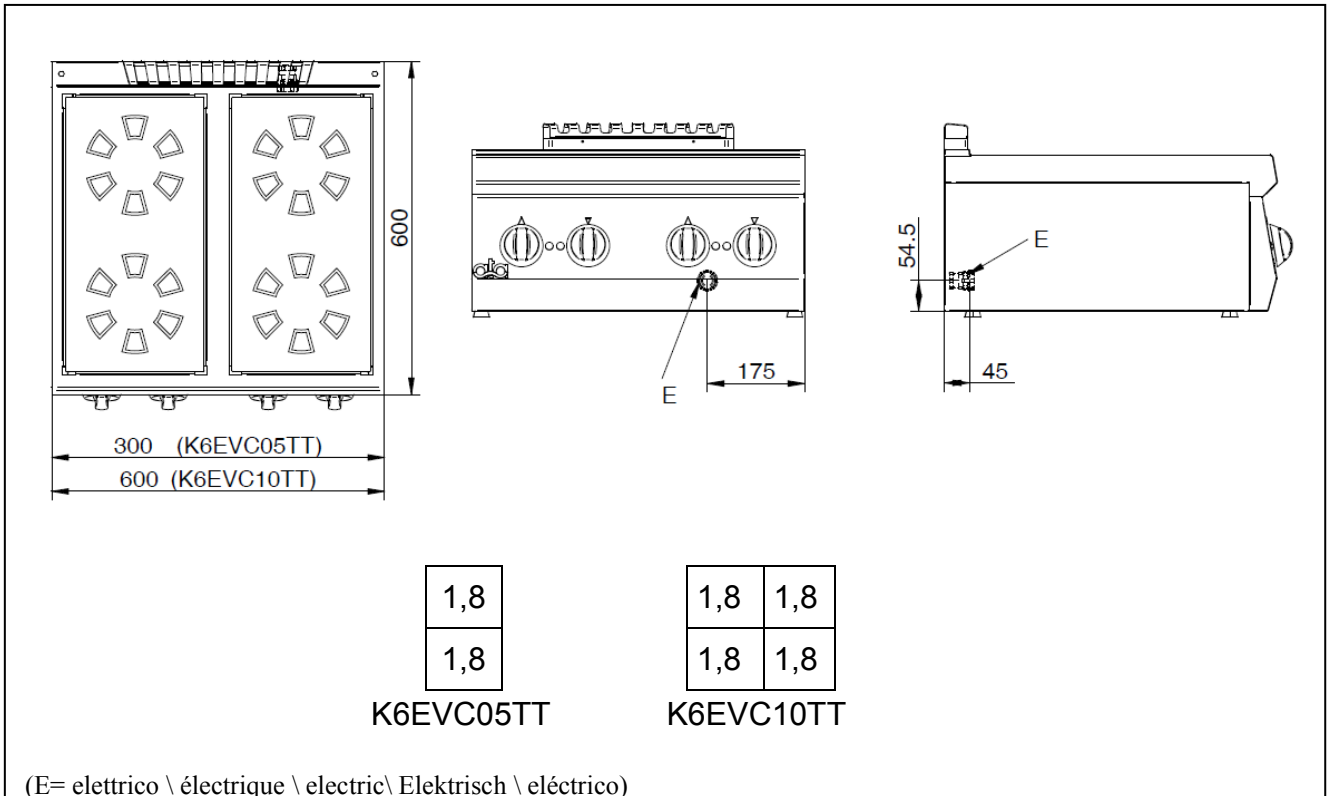


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

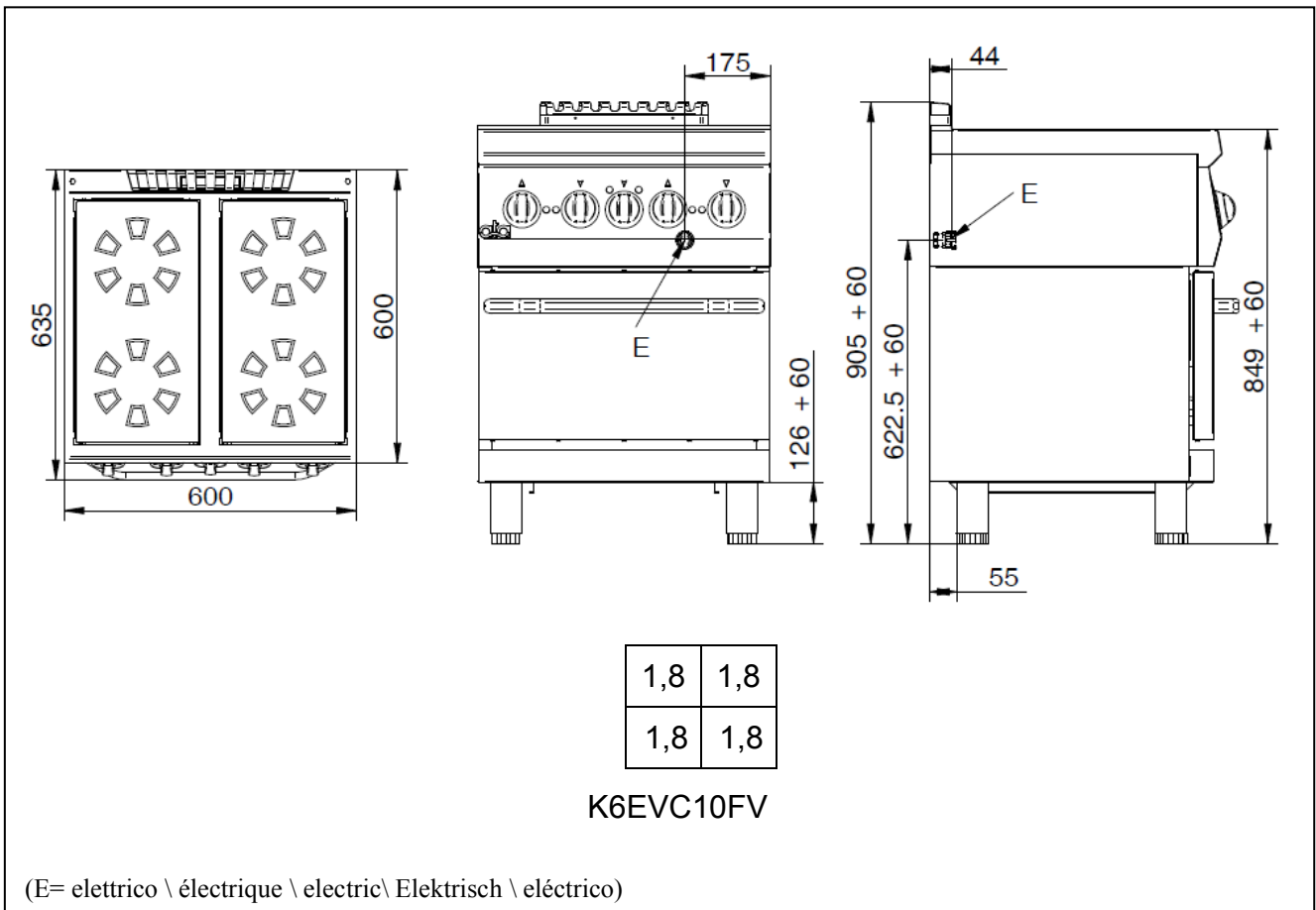


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

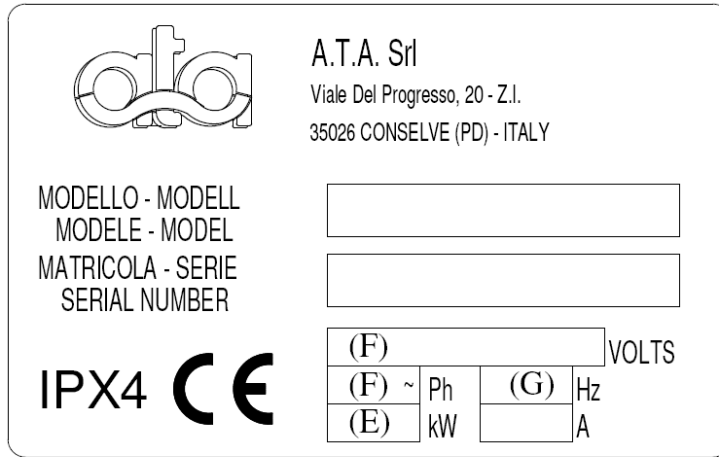


Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

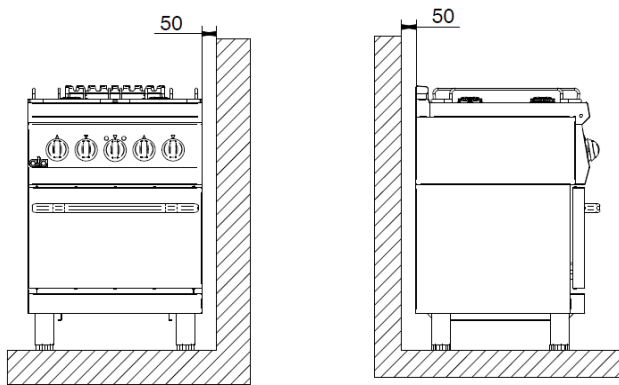


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

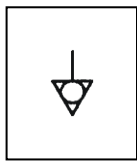


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotenzial símbolo

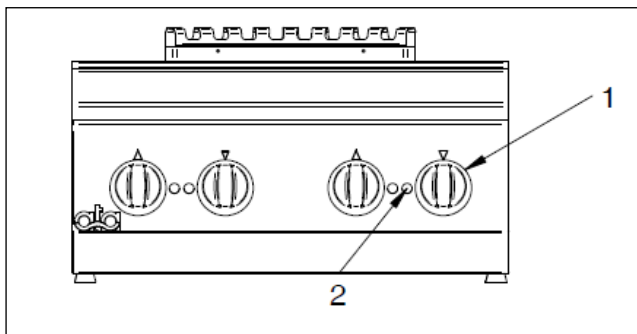


Fig. – Abb. 8 : Istruzioni uso (Piastra elettrica) \ Instructions d'utilisation (Plaque électrique) \ Instruction for use (Electric hotplates) \ Bedienungsanleitungen (Elektroplatten) \ Instrucciones de uso (Placas eléctricas)

Fig. – Abb. 9, 10 : cucina vetroceramica \ fourneaux vitrocéramique \ glass ceramic \ Ceranherde \ Cocinas vidriocerámica

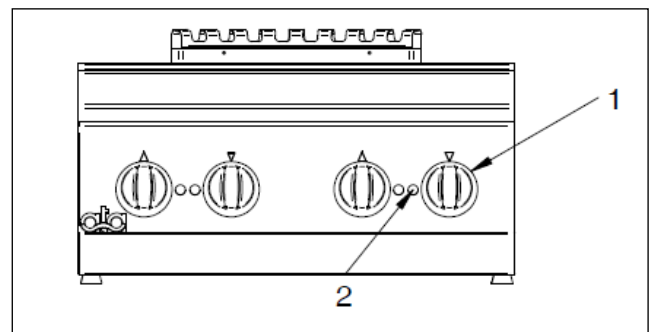
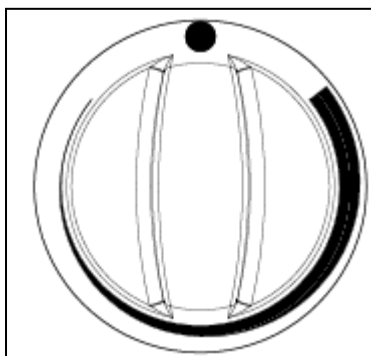


Fig. – Abb. 11 : Forno elettrico \ Four électrique \ Electric oven \ Elektrobackofen \ Horno eléctrico

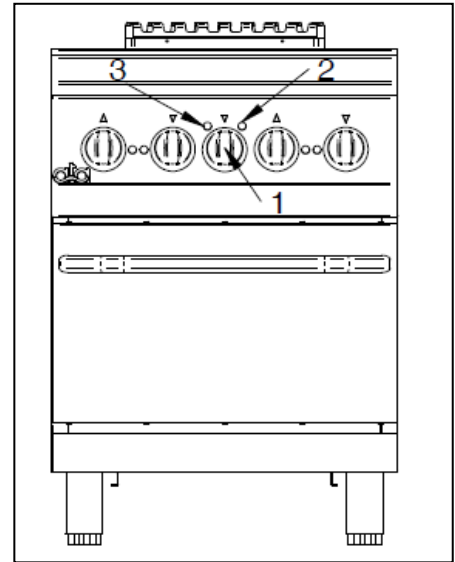
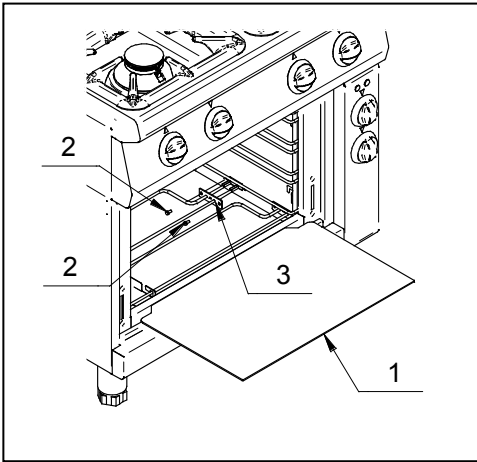


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico \ Remplacement de résistances électriques du four électrique \ Replacement of the heating elements in the electric oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens \ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno.

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Elet. (E) [kW]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm ²]	Res. 2 kW [N°]	Forno El. 3 kW [N°]	Res. 1.8 kW [N°]
K6ECU05TT	Cucina elettrica 2 piastre Top	300x600x295	4	400 3N	50/60	5x1	2	-	-
K6ECU10TT	Cucina elettrica 4 piastre Top	600x600x295	8	400 3N	50/60	5x2,5	4	-	-
K6ECU10FF	Cucina elettrica 4 piastre + forno elettrico 1/1 GN	600x600x845	11	400 3N	50/60	5x4	4	1	-
K6EVC05TT	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre Top	300x600x295	3,6	230 1N	50/60	3x2,5	-	-	2
K6EVC10TT	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre Top	600x600x295	7,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4
K6EVC10FF	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico 1/1 GN	600x600x845	10,2	400 3N	50/60	5x4	-	1	4

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*

- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica*
- **ATTENZIONE:** *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rotture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzato, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina in vetroceramica non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta caratteristiche tecniche (fig. 5- pag. 4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.

La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio.

La piastra è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un regolatore di energia che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. La macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

Forno elettrico

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è integralmente in acciaio inossidabile di grosso spessore ed è rinforzata da una serie di nervature.

La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

È dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e nel cielo della camera di cottura.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 6 –pag. 4)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 50 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano dietro il cruscotto del top e si rendono accessibili allentando le due viti che fissano il cruscotto. ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 7 (pag. 4).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

ISTRUZIONI D'USO

Piastre elettriche tonde (fig. 8 – pag. 4)

Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.

Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto, il recipiente utilizzato dovrebbe avere un diametro adeguato alla piastra possibilmente non più piccolo della stessa e con il fondo piatto.

Cucine elettriche vetroceramica (figg. 9, 10 –pag. 4)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola (fig.10 pag.4) è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

ATTENZIONE! Controllare costantemente l'apparecchiatura durante il funzionamento. Non lasciarla mai accesa senza alcun recipiente. Se il vetroceramico è rotto o fessurato, interrompere immediatamente il lavoro, sconnettere l'alimentazione elettrica e chiamare l'assistenza tecnica per la riparazione.

Forno elettrico (fig. 11 – pag. 5)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), le due lampade spia si accendono. La spia verde (2) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (3) si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare la manopola nella posizione di 0.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none">- Verificare la tensione di alimentazione- Verificare lo stato della piastra e/o resistenza corrispondente- Controllare il selettore/ termostato
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none">- Verificare la tensione di alimentazione- Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none">- Verificare l'impostazione del regolatore di energia e/o commutatore e/o termostato- Verificare stato resistenze- Verificare quantità di cibo da cucinare

- Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'apparecchio dall'impianto elettrico e ripararla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, la suola, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo

appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, come spray per forno per Grill, panni da griglia, polvere detergente o spugne abrasive.

Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.

Residui di detergenti devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.

Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

<i>Tipo di sporco</i>	<i>Materiale consigliato per la pulizia</i>
Sporco leggero senza residui secchi.	Panno umido.
Macchie di grasso (salse,zuppe,olio...)	Pulire poi con sgrassante non abrasivo.
Sporco appiccicoso.	Detersivo non abrasivo e ripulire la zona con panno umido.
Residui di calcare e acqua	Eliminare con aceto, detersivo in crema o similare e ripulire la zona con panno umido.
Incrostazioni di zucchero, cibo, plastica, alluminio	Raschiare subito con un raschietto (lametta da barba), pulire con detersivo in crema e ripulire con panno umido. Se la zona dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

E' consigliabile evitare l'utilizzo di pentolame e/o vasellame col fondo ruvido, poiché questo potrebbe danneggiare il vetro.

Per la pulizia evitare di utilizzare oggetti appuntiti ed affilati che potrebbero danneggiare la siliconatura del vetro.

ATTENZIONE!: **Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica.**

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Sostituzione della piastra elettrica

Per sostituire la piastra elettrica, procedere a svitare il pannello comandi, allentare il dado di fissaggio della piastra; allentare i cavi di collegamento della resistenza e rimuovere la piastra dal piano. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Commutatore

Per sostituire il commutatore 6 posizioni della piastra, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Sostituzione della resistenza della cucina in vetroceramica

Per sostituire la resistenza, procedere a svitare il pannello comandi, allentare le viti di fissaggio del telaio ed asportare il telaio; allentare i cavi di collegamento della resistenza ed asportare la resistenza facendo attenzione a mantenere la parte aperta della resistenza verso l'alto. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Regolatore di energia della piastra vetroceramica

Per sostituire il regolatore di energia della resistenza vetroceramica, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Componenti elettrici del forno elettrico

Per sostituire il termostato del forno elettrico, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico (fig.12, pag.5)

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

**CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
VITROCÉRAMIQUE
SÉRIE 600**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect (E) [kW]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm ²]	Plaque Elec. 2 kW [N°]	Four Elec. 3 kW [N°]	Res. 1.8 kW [N°]
K6ECU05TT	Cuisinière 2 plaques Top	300x600x295	4	400 3N	50/60	5x1	2	-	-
K6ECU10TT	Cuisinière 4 plaques Top	600x600x295	8	400 3N	50/60	5x2,5	4	-	-
K6ECU10FF	Cuisinière 4 plaques sur four électrique	600x600x845	11	400 3N	50/60	5x4	4	1	-
K6EVC05TT	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques top	300x600x295	3,6	230 1N	50/60	3x2,5	-	-	2
K6EVC10TT	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques top	600x600x295	7,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4
K6EVC10FF	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique	600x600x845	10,2	400 3N	50/60	5x4	-	1	4

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*

- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.*
- **ATTENTION !** *L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *La cuisine en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.*
- *Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de la cuisine en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le fourneau de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.*
- **Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.**

ATTENTION ! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur qui doit le conserver.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse d'une rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque d'identification de l'appareil (fig. 5 – page 4) contenant toutes les données de référence de l'appareil se trouve sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes :

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/UE	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, et notamment des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plan de cuisson électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque plaque de l'appareil est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte ; l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plan de cuisson électrique en vitrocéramique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Plaque en vitrocéramique dont l'épaisseur permet de transmettre la chaleur, lire les zones consacrées à la cuisson. Régulation de l'intensité de la chaleur par régulateur d'énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque. L'appareil est équipé par un thermostat de sécurité à réarmement automatique face aux surchauffes.

Four électrique statique 1/1 GN

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole du four est réalisée en acier inox spécial et résistant aux hautes températures.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Le chauffage de la chambre de cuisson est assuré par des résistances tubulaires placées sous la sole et au-dessus de la chambre.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 6 – page 4)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 50 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes ci-dessous :

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils :

- Articles CH :

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC :

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public : hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution de l'énergie électrique
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil, s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification – si prévue – du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les borniers de branchement se trouvent derrière le tableau de commande et il faudra dévisser les deux vis qui fixent le tableau de commande. Avant de le brancher aux borniers de branchement, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est aussi nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 7 – page 4).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;
- Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

ATTENTION ! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent faire l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur, sauf indication contraire.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Plaques électriques rondes (fig. 8 – page 4)

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques, procéder comme suit :

- Amener la commande (1) dans la position correspondant à la température souhaitée ; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes. Ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue.

Pour éteindre la plaque, ramener la commande dans la position **0**.

Position [N°]	Fonction
0	Plaque éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson de petites quantités
3	Cuisson de grandes quantités
4	Cuisson à température moyenne
5	Cuisson à haute température
6	Début de cuisson

ATTENTION ! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne laisser jamais les plaques allumées sans récipient. Le récipient utilisé doit être d'un diamètre adapté à celui de la plaque (si possible non inférieur) et à fond plat.

Fourneaux électriques en vitrocéramique (fig. 9, 10 – page 4)

Pour allumer une plaque, procéder comme suit :

- Amener la commande (1) dans la position correspondent à la température souhaitée ; le témoin vert (2) s'allume pour indiquer l'allumage de la plaque choisie (la plaque allumée deviendra rouge dans le plan en vitrocéramique). Le sélecteur (fig. 10 à page 4) est associé au régulateur d'énergie et l'appareil s'allume en le tournant. Selon la position où se trouve la commande, la plaque fait un cycle d'allumages et arrêts pour maintenir constante la température de rayonnement. La plus grande la zone marquée sur le bouton, le plus long le temps d'allumage si comparé au temps d'arrêt. Entre la limite de la zone la plus grande et l'indicateur, la plaque fonctionne toujours à la puissance maximum disponible.

Pour éviter des surchauffes dangereuses et incontrôlées, la résistance est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient à une température préfixée.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais laisser l'appareil allumé sans récipient. Si la vitrocéramique était fendue ou rompue,

interrompre tout travail commencé, débrancher l'appareil du réseau électrique et le placer dans un endroit approprié avant sa réparation par du personnel qualifié.

Four électrique 1/1 GN (Fig. 11 –page 5)

Pour allumer le four électrique, procéder comme suit:

- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange s'éteint une fois que le four a atteint la température programmée.

Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans la position **0**.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position ; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Pas de chauffage	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la tension d'alimentation- Vérifier l'état de la plaque et/ou de la résistance correspondante- Contrôler le sélecteur/thermostat
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la tension d'alimentation- Vérifier l'état de la lampe
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier le réglage du régulateur d'énergie et/ou le commutateur et/ou le thermostat- Vérifier l'état des résistances et/ou des plaques- Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

Si la vitrocéramique était fendue ou rompue, interrompre tout travail commencé, débrancher l'appareil du réseau électrique et le placer dans un endroit approprié avant sa réparation par du personnel qualifié.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION ! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct, ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire

susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour le nettoyage du four, extraire la grille, la sole et les supports de grille; les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Le nettoyage de la vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergente ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

<i>Type de saleté</i>	<i>Matériels conseillés pour le nettoyage</i>
Saleté légère sans résidus	Tissu humide.
Traces de gras (sauces, soupes, huiles...)	Nettoyer et dégraisser à l'aide d'un détergent non abrasif.
Saleté collante.	Détergent non abrasif et nettoyage à l'aide d'un tissu humide.
Résidus de calcaire et eau	Éliminer avec du vinaigre, un détergent crémeux ou similaire et nettoyer à l'aide d'un tissu humide.
Incrustations de sucre, nourriture, plastique, aluminium	Gratter (lame de rasoir), nettoyer à l'aide d'un tissu crémeux. Si la zone de cuisson refroidissait avec ce type de saleté collée, elle pourrait être détériorée

Nous vous déconseillons d'utiliser des casseroles et/ou des plats en terre cuite ayant un fond rugueux car cela risquerait d'endommager le verre.

Pour le nettoyage, veillez à ne pas utiliser d'objet pointu et effilé qui pourrait endommager le revêtement en silicone du verre.

ATTENTION ! : Avant le nettoyage de la plaque, la laisser refroidir.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés. Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de prévoir un contrat d'assistance) :

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité ;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Remplacer la plaque électrique

Pour remplacer la plaque électrique, dévisser le panneau de commande et dévisser l'écrou de fixation de la plaque. Débrancher les câbles électriques de la résistance et retirer la plaque électrique. Procéder ensuite au remplacement de la plaque. Après avoir changé la plaque électrique, procéder au contraire.

Commutateur

Pour remplacer le commutateur à sept positions de la plaque électrique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

Remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique

Pour remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique, enlever le panneau de commande ; dévisser les vis de fixation du châssis et le retirer. Débrancher les câbles électriques de la résistance en gardant d'avoir la partie ouverte de la résistance en haut ; procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, procéder au contraire.

Régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique

Pour remplacer le régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.


Composants électriques du four électrique)

Pour remplacer le thermostat du four électrique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

Résistances du four électrique (fig. 12 – page 5)

Pour changer les résistances du four, extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3) ; la dégager de son support sur le côté opposé. Extraire la résistance (câblage compris) et la débrancher. Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne

Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole  ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

ELECTRIC COOKERS
GLASS CERAMIC ELECTRIC COOKERS
SERIES 600

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

**(Table 1) TECHNICAL FEATURES
(LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE-CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO-RO-EE-SI-HR-TR-NL)**

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Electric power (E) [kW]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm ²]	Oven E. 5,4 kW [N°]	Electric round plate 2,6 kW [N°]	Heater 1,8 kW [N°]
K6ECU05TT	Top electric range 2 plates	300x600x295	4	400 3N	50/60	5x1	-	2	-
K6ECU10TT	Top electric range 4 plates	600x600x295	8	400 3N	50/60	5x2,5	-	4	-
K6ECU10FF	Top electric range 4 plates on electric oven	600x600x845	11	400 3N	50/60	5x4	1	4	-
K6EVC05TT	Top glass ceramic electric range 2 plates	300x600x295	3.6	230 1N	50/60	3x2,5	-	-	2
K6EVC10TT	Top glass ceramic electric range 4 plates	600x600x295	7,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4
K6EVC10FF	Glass ceramic electric range 4 plates on electric oven	600x600x845	10,2	400 3N	50/60	5x4	1	-	4

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY with containers that are suitable for contact with food and resistant to heat), any other use is not considered appropriate.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*

- **ATTENTION!** No appliance with a damaged glass ceramic hotplate (broken, cracked or split) should be used under any circumstances, but should be brought immediately to an authorised technical assistance centre.
- The ceramic glass cooker should not be used as a storage surface, since it could be accidentally switched on and damage objects placed on it.
- Ensure that no hard objects fall on the glass of the cooker, since, depending on the type of impact, this could damage it.
- When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that are partially resting on the stainless steel part of the hob, or the steel may overheat.
- **When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.**

ATTENTION! The manufacturer assumes no liability for damage resulting from faulty installation, tampering, unauthorized modifications, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or failure to observe the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance has to be explained and demonstrated to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet should be given to the user, who must keep it.*
- *The user must be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

TECHNICAL FEATURES

The data plate (fig. 5 – p. 4) showing all the appliance information is located inside the control panel, either on the right or left hand side, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives down below:

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/CE	- Machinery directive
2011/65/UE	- Rohs

and appropriate reference standards.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that their appliances meet the above-mentioned EEC directives and requires that installation be performed in observance of current regulations, particularly those covering the exhaust and air-exchange system.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Electric cooking hob

Sturdy stainless steel structure standing on four height-adjustable legs. The outer covering is made of stainless steel.

Each electric hotplate on the hob has a switch that allows the heat output to be varied from minimum to maximum in seven positions. Safety is ensured by means of a temperature limiter inside the hotplate.

The electric hotplates are made of cast iron with their heating element fixed beneath it, embedded in a layer of insulating material.

Glass ceramic electric cooking hob

Sturdy stainless steel structure standing on four height-adjustable legs. The outer covering is made of stainless steel.

The glass ceramic plate has a thickness suitable to transmit the heat and on its surface you will find designed areas for cooking. Heat intensity is controlled by an energy regulator that varies the working times of the special infrared heating elements beneath the glass ceramic. The appliance is provided with a manually reactivating safety thermostat against overheating.

1/1 GN static electric oven

The cooking chamber is made of stainless steel. The bottom is entirely made of thick stainless steel and it is strengthened by a series of ridges.

The removable grill is made of reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

The oven has a thermostat, which allows the temperature to be regulated in a range between 90° C and 300° C. Safety is ensured by a manually reactivating thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements under the floor and on the ceiling.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 6 – p. 4)

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 50 mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, conversion to a voltage other than that envisaged, system or appliance start up, ventilation work and any maintenance must be done by qualified personnel following the manufacturer's instructions, observing current regulations and in compliance with the following provisions (GB):

- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985

- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries the follow appropriate local rules should be observed:

- Building regulations and fire prevention provisions
- Current safety regulations
- Electrical supply company provisions
- Current electrical regulations
- Fire authority provisions.

INSTALLATION

Preliminary steps

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The terminal blocks are situated behind the instrument board and they can be removed unscrewing the 2 screws that fix the support. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H07 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 6 (page. 3).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, this kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

ATTENTION! All the parts, protected and sealed by manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric round hotplates (fig. 8 – p. 4)

In order to switch on the hotplates on the electric cookers, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) to the desired position; the green lamp lights on to show that the hotplate is turned on.

When turning on the hotplate, it is advisable to set it to the maximum temperature for a few minutes so it will quickly reach the desired temperature; the control knob can then be adjusted to the desired setting.

In order to switch off the hotplate, turn the knob to the **0** position.

Position [N°]	Use
0	Hotplate off
1	Maintaining temperature
2	Cooking small quantities
3	Cooking large quantities
4	Cooking at medium temperature
5	Cooking at high temperature
6	Starting cooking

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the hotplate switched on without cookware or with empty cookware. Always use cookware with an adequate diameter for the hotplate, preferably not smaller and with a flat bottom.

Glass ceramic electric cooker (fig. 9, 10 – p. 4)

The hotplates are turned on as follows:

- Turn the control knob (1) to the desired position; the indicator light (2) comes on to indicate that the selected hotplate is on (the selected area will become red on the glass ceramic surface). The control knob (fig. 10 – p. 4) is connected to the power regulator, so when it is turned the machine is switched on. Depending on the setting, the hotplate turns on and off in a cycle in order to maintain a constant temperature. The higher the setting selected on the control knob, the more time it remains on rather than off. When turned to the highest setting, the hotplate stays on constantly at the maximum supplied power.
- In order to avoid dangerous and uncontrolled temperature increases, the machine is fitted with an automatically resetting safety thermostat that intervenes at a set temperature.

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the glass ceramic cooker switched on without cookware or with empty cookware. If the ceramic glass is cracked or broken, stop any work that has begun, disconnect the appliance from the electrical supply and place it in an appropriate place until it can be repaired by qualified personnel.

Electric oven (fig. 11 – p. 5)

In order to switch on the electric oven, choose the desired cooking temperature and proceed in the following way:

- Choose the desired temperature thanks to the thermostat (1); the two lamps light on. The green light (2) stays on all the time to indicate that there is tension, while the orange one (3) lights off as soon as the oven reaches the right temperature.

In order to switch off the electric oven, turn the control knob into the **0** position.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, first check the energy supply and that the control knobs are set correctly, and then call customer service.

Some problems and possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
No heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the condition of the hotplate and/or the heating element - Check the switch/thermostat
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the setting of the energy regulator and/or switch and/or thermostat - Check the condition of the heating elements and/or hotplates - Check the quantity of food to be cooked

If the ceramic glass is cracked or broken, stop any work that has begun, disconnect the appliance from the electrical supply and place it in an appropriate place until it can be repaired by qualified personnel.

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before any cleaning, make sure the appliance is disconnected from the electric mains. When cleaning, avoid using direct or high pressure water sprays on the appliance. Cleaning should be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

In order to clean the oven, remove the wire grill, the bottom, the top diffuser (to be found in electric ovens), and the grill holders. Clean all these components with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

The glass ceramic is cleaned in exactly the same way as any glass surface. Do not use corrosive or abrasive detergents, such as oven or grill sprays, scouring pads, detergent powders or abrasive sponges.

The glass ceramic surface should be left to cool before cleaning.

Any detergent residue must be removed from the cooking area with a wet cloth, since these can become corrosive due to the effect of the heat.

Advice for cleaning the glass ceramic:

<i>Type of dirt</i>	<i>Suitable cleaning material</i>
Light dirt with no dry residue	Damp cloth.
Spots of grease (sauces, soups, oil...)	Clean with a non-abrasive detergent
Sticky dirt	Non-abrasive detergent and wipe clean with a damp cloth
Limescale and water deposits	Remove using vinegar or scouring cream and wipe clean with a damp cloth.
Encrusted sugar, food, plastic or aluminium.	Remove immediately with a scraper (razor blade), clean with scouring cream and wipe clean with a damp cloth. If the area is allowed to cool down with this kind of dirt it could cause the glass ceramic to deteriorate.

ATTENTION: Allow cooking surfaces to cool before cleaning.

It is advisable not to use pots and pans having rough bottom, because they can damage the glass ceramic surface.

Do not use any sharp tools for cleaning the glass ceramic surface, because they can damage its silicone seal.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then, disconnect the main electricity supply, wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil so to provide it with a protective film, and air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Maintenance

ATTENTION! Before performing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

The following maintenance operations should be performed at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract drawn up.

- Check that all control and safety devices are working properly;
- Check the condition of the power cable.

REPLACING COMPONENTS

ATTENTION! Before making any replacements, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

Electric round hotplate

In order to replace the electric round hotplate, unscrew the control panel, loosen the screws fixing the hotplate and remove it. Loosen the connection wires on the heating element and remove the hotplate. Then replace the part and follow the reverse procedure.

Electric round hotplate switch

In order to replace the electric round plate 7-position switch, unscrew the screws fixing the control panel and remove it. Disconnect the electric wiring on the component and replace it. After replacing the switch, reconnect the wiring according to the electrical diagram.

Replacing the heating element in the glass ceramic electric cooker

In order to replace the heating element, unscrew the control panel, loosen the screws fixing the chassis and remove it. Loosen the connection wires on the heating element and remove the element, taking care to keep the open part of the heating element upwards. Then replace the part, following the reverse procedure.

Glass ceramic hotplate energy regulator

In order to replace the energy regulator in the glass ceramic plate, unscrew the screws fixing the control panel and remove it. Disconnect the electric wiring on the component and replace it. After replacing the energy regulator, reconnect the wiring according to the electrical diagram.


Electric oven components

In order to replace the thermostat in the electric oven, loosen the screws fixing the control panel and remove it. Disconnect the electric wiring on the component and replace it. After replacing the thermostat, reconnect the wiring according to the electrical diagram.

Electric oven heating elements (fig. 12, p. 5)

In order to replace the heating elements in the oven, extract the steel rod grill, the sole (1), the upper diffuser and the grill holders. Then loosen the screws (2) fixing the heating element to be replaced (3) and take it out from its support on the opposite side. Remove the heating element together with the wiring, and disconnect it.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol , may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN REPLACING ANY COMPONENTS ONLY ORIGINAL PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER SHOULD BE USED. THE WORK SHOULD BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY ANY OF THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL WITHOUT NOTICE.

**ELEKTROHERDE
ELEKTROHERDE
AUS GLASKERAMIK
SERIE 600**

**INSTALLATION, BEDIENUNG
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE DATEN (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Elekt.L eist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm ²]	Heizwider stand 2 kW [Nr.]	Statischer Elektro backofen. 3 kW [N°]	Heizwiderstand 1,8kW [N°]
K6ECU05TT	Elektroherd 2 Platten Tischgerät	300x600x295	4	400 3N	50/60	5x1	2	-	-
K6ECU10TT	Elektroherd 4 Platten Tischgerät	600x600x295	8	400 3N	50/60	5x2,5	4	-	-
K6ECU10FF	Elektroherd 4 Platten auf Elektrobackofen 1/1 GN	600x600x845	11	400 3N	50/60	5x4	4	1	-
K6EVC05TT	Elektrischer Glaskeramik-Herd 2 Platten Tischgerät	300x600x295	3,6	400 3N	50/60	3x2,5		-	2
K6EVC10TT	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten Tischgerät	600x600x295	7,2	400 3N	50/60	5x2,5		-	4
K6EVC10FF	Elektrischer Glaskeramik-Herd 4 Platten + statischer Elektrobackofen 1/1 GN	600x600x845	10,2	400 3N	50/60	5x4		1	4

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede anderweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind. Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*
- **ACHTUNG:** *Bei beschädigter Glaskeramikplatte (Brüche, Sprünge, Risse) darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden, und es muss unverzüglich ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.*
- *Der Glaskeramik-Herd darf nicht als Ablagefläche benutzt werden, da ein ungewolltes Einschalten den aufgestellten Gegenstand erhitzt.*
- *Sicherstellen, dass keine harten Gegenstände auf die Glaskeramikplatte des Herds fallen, da diese, je nach Art des Aufpralls, die Glasfläche beschädigen können.*
- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen, die dieser sorgfältig aufbewahren muss.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen, die die Verbrennung und notwendige Luftversorgung verändern kann, eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich macht. Insbesondere ist jede Änderung (mehr Leistung) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

TECHNISCHE DATEN

Das Typenschild (Abb. 5 – Seite 4) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den folgend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/CE	- Maschinenrichtlinie
2011/65/UE	- RohS

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten EWG-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektrisches Kochfeld

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl. Jede Platte des Kochfelds ist mit einem 7-Stufen-Schalter ausgerüstet, durch den die Leistung von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch einen im Inneren der Platte liegenden Temperaturbegrenzer gewährleistet.

Die elektrische Platte besteht aus Gusseisen mit einem am Boden angebrachten Heizelement, das in eine Schicht von Isoliermaterial eingebettet ist.

Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen der Höhe ermöglichen. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl.

Die Glaskeramikplatte weist eine für die Hitzeübertragung geeignete Dicke auf. Die einzelnen Kochzonen sind auf der Fläche abgezeichnet. Die Einstellung der Hitzeleistung erfolgt über einen Energieregler, der die Betriebsdauer der speziellen, unter der Glaskeramikplatte angeordneten

Infrarot-Heizwiderstände verändert. Das Gerät verfügt über ein Sicherheits-Thermostat mit automatischer Rückstellung, das bei Überhitzung der Glasfläche ausgelöst wird.

Elektrobackofen

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Der Boden besteht aus einer sehr dicken Sohle aus Edelstahl und ist mit einer Reihe von Verstärkungsrippen versehen.

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter dem Boden und oberhalb des Verteilerblechs an der Oberseite angebracht sind.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 6 – S. 4)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten montiert werden. In beiden Fällen, wenn die Installation an einer Wand aus entflammablem Material erfolgt, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

Installation

Die Montage, die eventuelle Umrüstung auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt, und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende und können erreicht werden, indem die Schrauben der Halterung losgeschraubt werden. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein sowie über eine dem Gerät entsprechende Stromaufnahme verfügen (siehe technische Daten).

Das Gerät muss an das POTENTIALAUSGLEICH-System angeschlossen werden. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Abb. 7 dargestellten Symbol gekennzeichnet (Seite 4).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden:

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdableitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.
- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen
- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Runde Elektroplatten (Abb. 8 – Seite 4)

Zum Einschalten einer Elektroherd-Platte, wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, um das Einschalten der Platte anzuzeigen.

Es wird empfohlen, die Platte zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen; anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen. Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

Position [N.]	Verwendung
0	Platte ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen von kleinen Mengen
3	Kochen von großen Mengen
4	Kochen bei mittlerer Temperatur
5	Kochen bei hoher Temperatur
6	Beginn des Kochvorgangs

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen, das Gefäß muss weiters den passenden Durchmesser und einen geraden Boden aufweisen und sollte möglichst nicht kleiner als die Platte sein.

Elektrische Glaskeramik-Herde (Abb. 9, 10 – Seite 4)

Zum Einschalten der Platte, wie folgt vorgehen:

Den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position drehen; die Kontrolllampe (2) leuchtet auf, um das Einschalten der gewählten Platte anzuzeigen (die eingeschaltete Zone wird auf der Glaskeramikfläche wird rot). Dieser Drehschalter (Abb.10 – Seite 4) ist mit einem Energieregler verbunden; wird dieser gedreht, schaltet sich das Gerät ein. Je nach Position führt die Platte einen Ein- und Ausschaltzyklus durch, um die Strahlungstemperatur konstant zu halten. Je höher der Wert auf dem Drehschalter, desto länger wird die Einschaltzeit. Zwischen der Höchstwertgrenze und dem Anzeiger ist immer die maximale Leistung der Platte in Betrieb.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung versehen, um gefährliche und unkontrollierte Temperatursteigerungen zu vermeiden.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen. Sollte die Glaskeramikfläche gesprungen oder gebrochen sein, muss jedweder Vorgang unterbrochen, die Stromversorgung abgeschaltet und die Glaskeramikfläche, in Erwartung eines Reparaturfachmanns, an einem geeigneten und geschützten Ort aufbewahrt werden.

Elektrobackofen (Abb. 11 – Seite 5)

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter auf die gewünschte Position im Thermostat (1) stellen. Die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe (2) leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe (3) gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, sind die Stromzufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren. Sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none">- Die Speisespannung überprüfen- Den Zustand der Platte und/oder des entsprechenden Widerstands überprüfen- Den Wahlschalter überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none">- Die Speisespannung überprüfen- Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none">- Die Einstellung des Energiereglers und/oder des Wechselschalters und/oder des Thermostats überprüfen- Den Zustand der Widerstände und/oder der Platten überprüfen- Die zu garende Speisemenge überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Für die Reinigung des Backofens müssen das Rundstahlgitter, der Boden, das obere Verteilerblech (beim Elektrobackofen) und die Gitterhalterungen herausgenommen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug gesäubert werden.

Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Die Reinigung der Glaskeramikoberfläche erfolgt wie bei normalem Glas. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel wie Backofenspray, Stahlwolle, Reinigungspulver oder Kratzschwämme verwenden.

Vor der Reinigung die Glaskeramikoberfläche abkühlen lassen.

Eventuelle Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Kochzonen müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden, da sie durch die Wärme eine korrosive Wirkung verursachen können.

Einige Ratschläge zur Reinigung von Glaskeramikflächen:

<i>Schmutzart</i>	<i>Empfohlene Reinigungsmittel</i>
Leichter Schmutz ohne angetrocknete Rückstände.	Feuchtes Tuch.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigung mit nicht scheuernden Fettentfernern
Klebriger Schmutz	Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden und den Bereich mit einem feuchten Tuch abwischen.
Wasser- und Kalksteinreste	Das Kochfeld mit Essig, cremigem Reinigungsmittel oder Ähnlichem und einem feuchten Tuch reinigen.
Verkrustungen von Zucker, Speisen, Plastik oder Aluminium.	Unverzüglich mit einem Schaber (Rasierklinge) abkratzen und mit cremigem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Wenn die mit Verkrustungen beschmutzte Kochzone abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigt werden.

Es wird davon abgeraten, Töpfe und/oder Behälter mit rauem Boden zu verwenden, da diese die Glasfläche beschädigen könnten.

Bei der Reinigung sollten keine spitzen und scharfen Gegenständen benutzt werden, die die Silikonisierung der Glasfläche beschädigen könnten.

ACHTUNG! Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abkühlen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Edelstahlflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Elektroplatte

Um die Elektroplatte zu ersetzen, das Bedienfeld abzuschrauben, die Nutmutter der Platte lösen; die Verbindungsleitungen des Widerstands lösen und die Platte entfernen. Dann das Teil ersetzen. Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge.

Schalter

Um den Schalter 6-Positionen der Platte ersetzen, die Schrauben der Instrumententafel losschrauben, verschieben Sie sie, und entfernen Sie die elektrische Verdrahtung der zu ersetzenden Komponente und die Teile ersetzen. Nach dem Austausch die Verdrahtung wieder anbringen mit Bezug auf den Schaltplan.

Austausch der Heizwiderstände von dem Glaskeramik- Herd.

Zum Austausch der Heizwiderstände müssen die Schalttafel aufgeschraubt, die Befestigungsschrauben des Rahmens gelöst und dieser herausgezogen werden. Dann müssen die Kabel der Widerstände gelockert und die Widerstände herausgenommen werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass der offene Teil der Widerstände nach oben zeigt. Das Teil austauschen. Beim erneuten Einbau muss in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen werden.

Energieregler der Glaskeramikplatte.

Um den Energieregler des Widerstands der Glaskeramikfläche zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben des Schutzgehäuses entfernt werden, das Schutzgehäuse versetzt und die Stromkabel der auszutauschenden Komponente abgeklemmt werden. Nach erfolgtem Austausch die Kabel wieder gemäß dem elektrischen Schaltplan anschließen.

Elektrische Komponenten des Elektrobackofens

Um das Thermostat des Elektrobackofens zu ersetzen, ist es notwendig, die Befestigungsschrauben der Bedienblende und des Schutzgehäuses zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Nach erfolgtem Austausch, müssen die Kabel gemäß dem Schaltplan wieder angeschlossen werden.

Widerstände des Elektrobackofens (Abb. 12 – S. 5)

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, der Boden (1) oder das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben (2) des auszutauschenden Widerstands (3) lösen, der aus der Halterung auf der anderen Seite herausgenommen werden muss, und diesen mit der Verkabelung zusammen herausziehen und abtrennen.

Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.