

# Bedienungsanleitung Mode d'emploi

---

286.410 (K7ECI05VV)

286.415 (K7ECI05TT)

286.420 (K7ECI10VV)

286.425 (K7ECI10TT)

**CUCINE ELETTRICHE  
AD INDUZIONE ELETTROMAGNETICA  
CUCINE ELETTRICHE  
IN VETROCERAMICA  
SERIE 70**

**INSTALLAZIONE, USO  
E MANUTENZIONE**

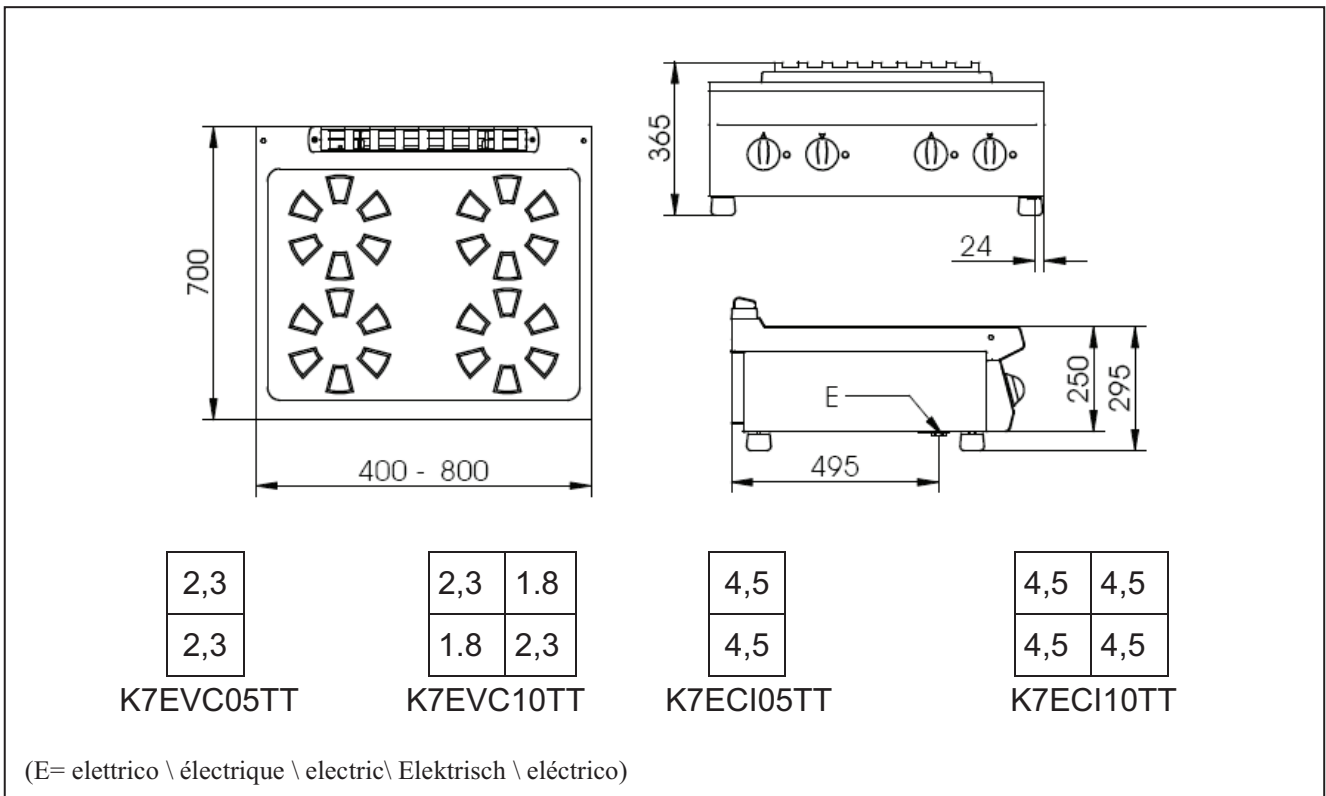


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

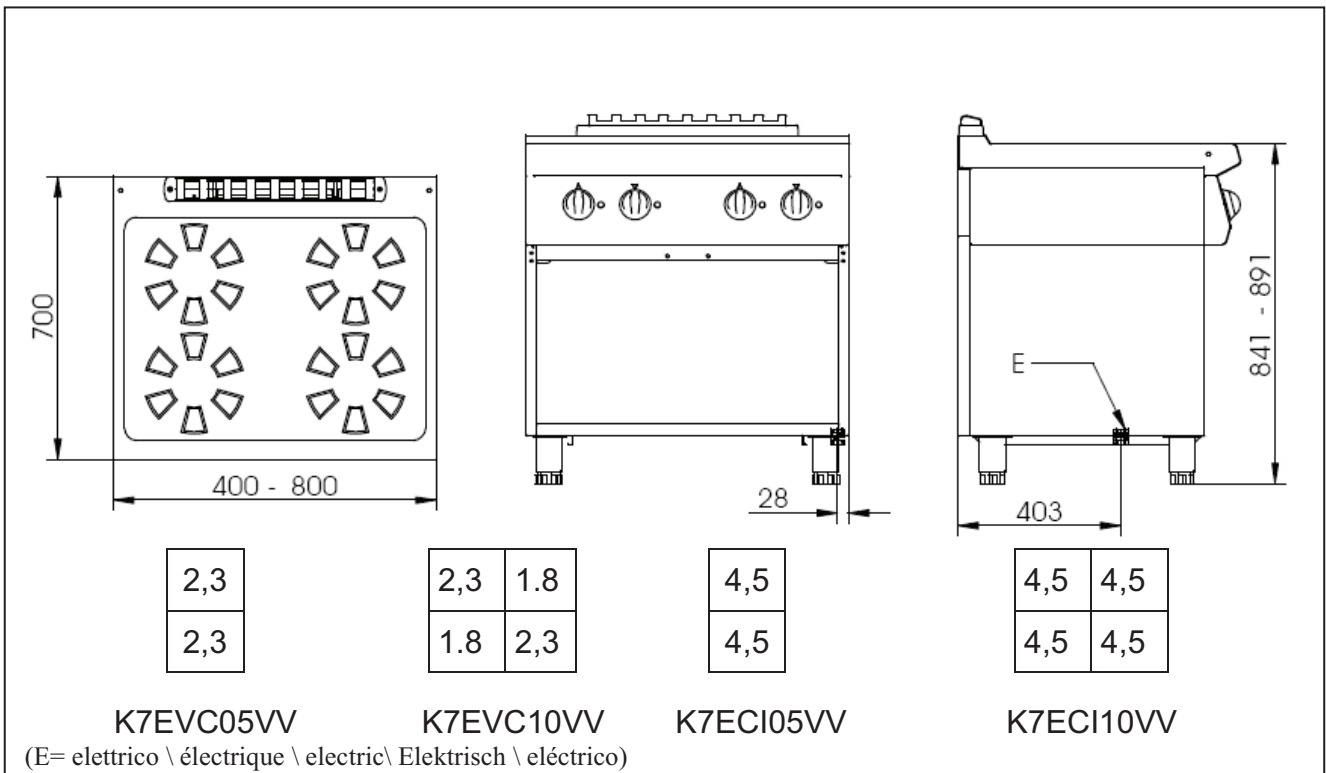


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

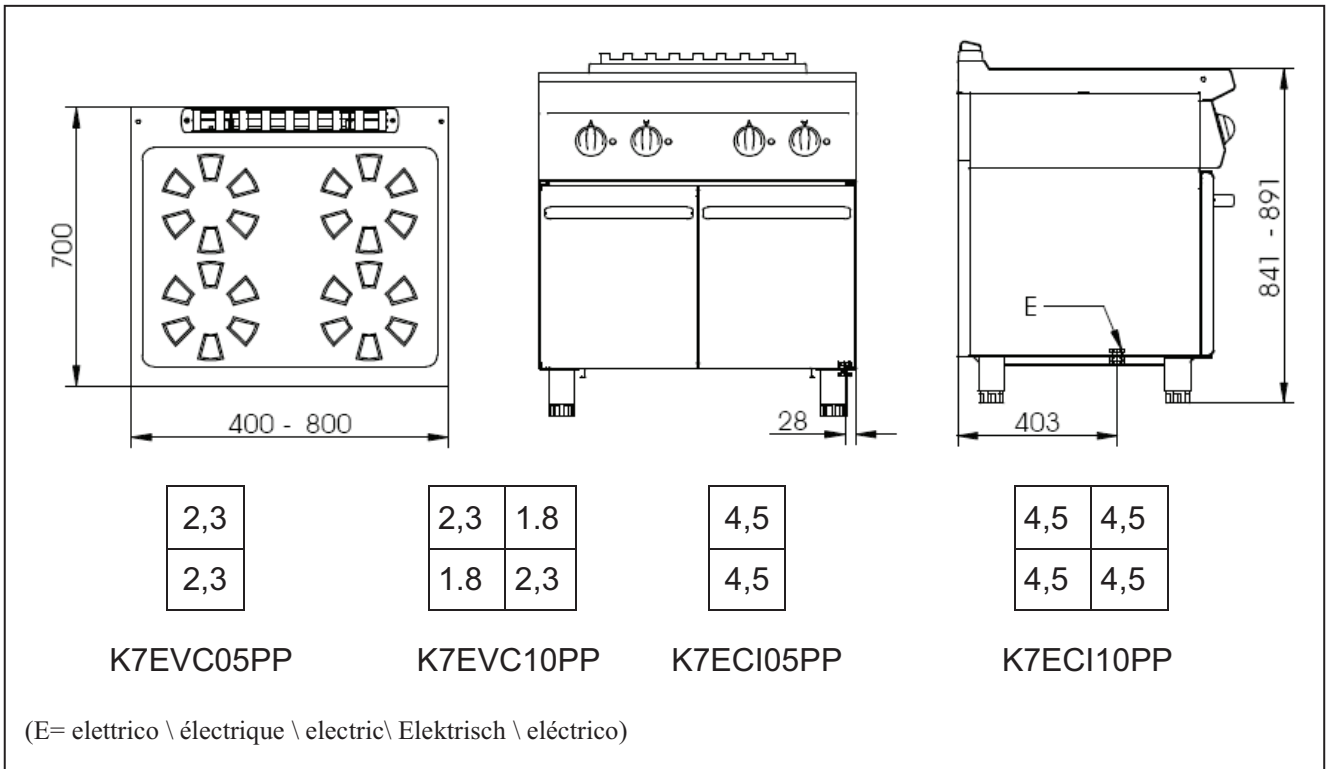


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

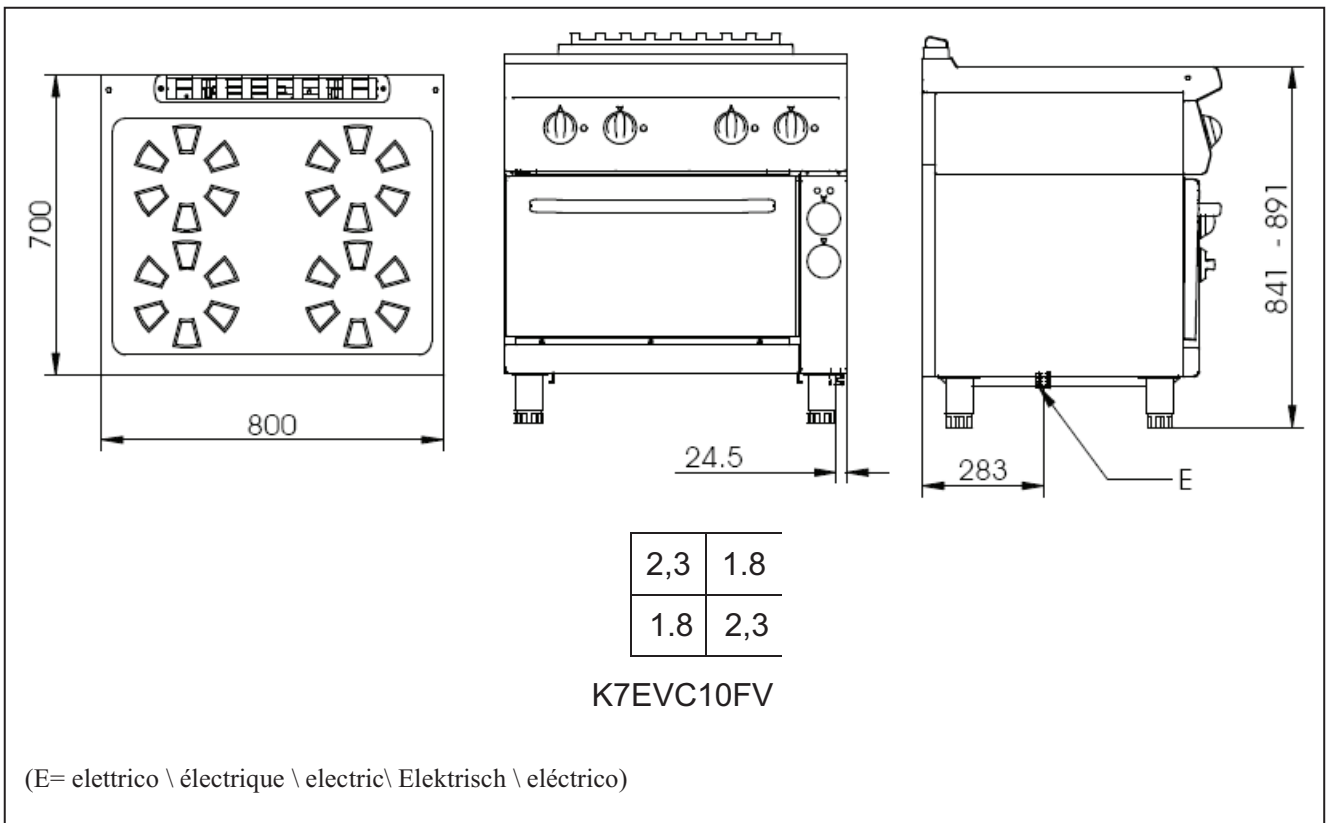


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

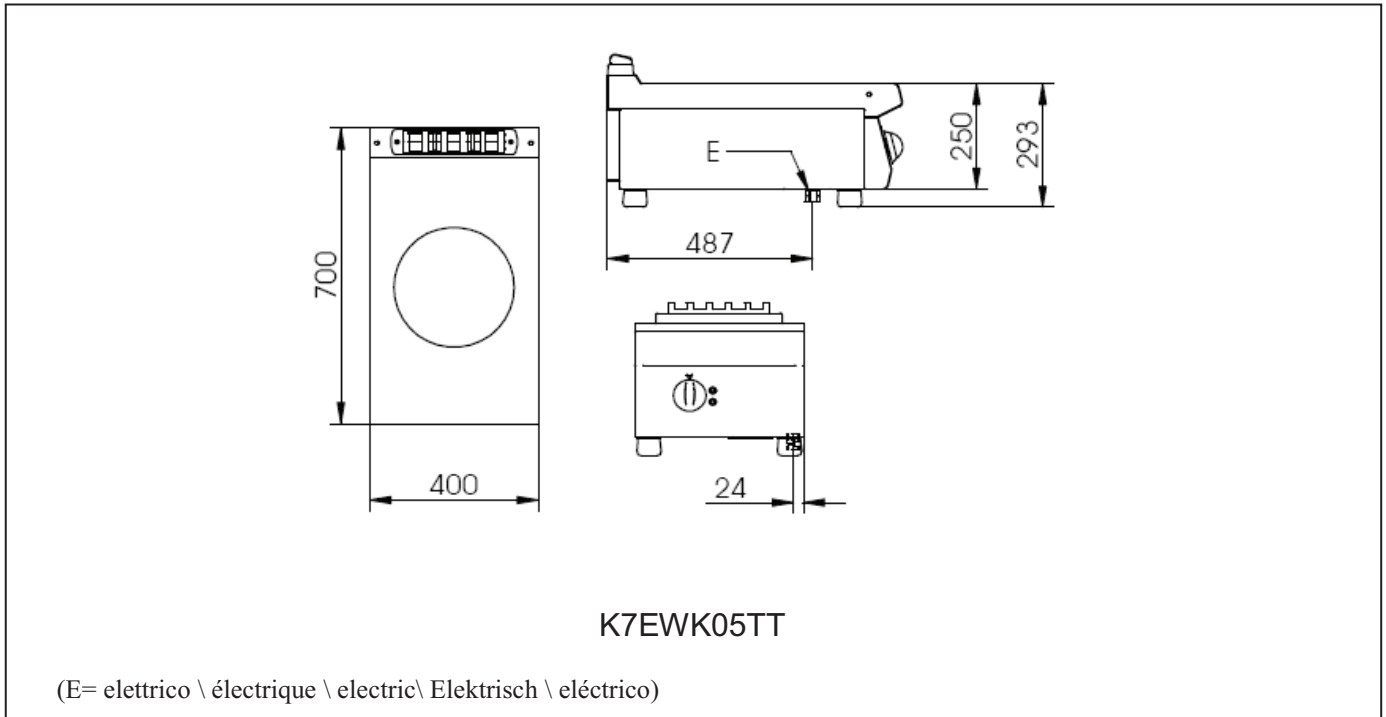


Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

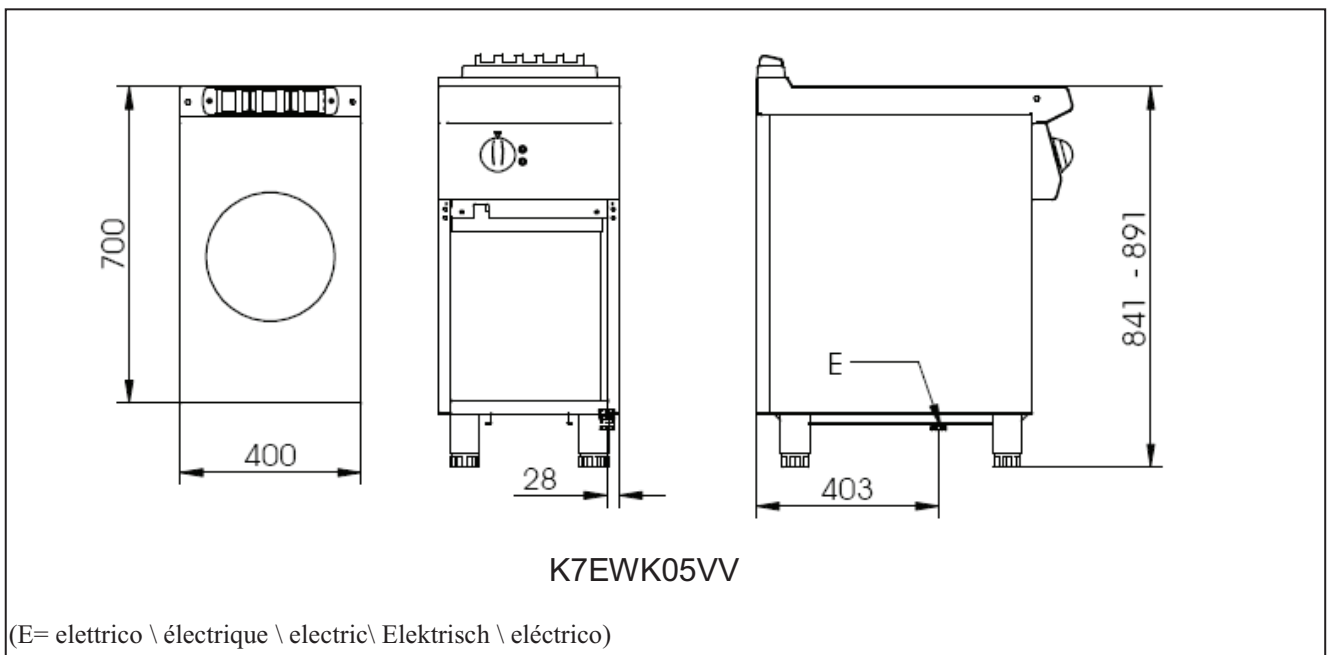


Fig. – Abb. 6 Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

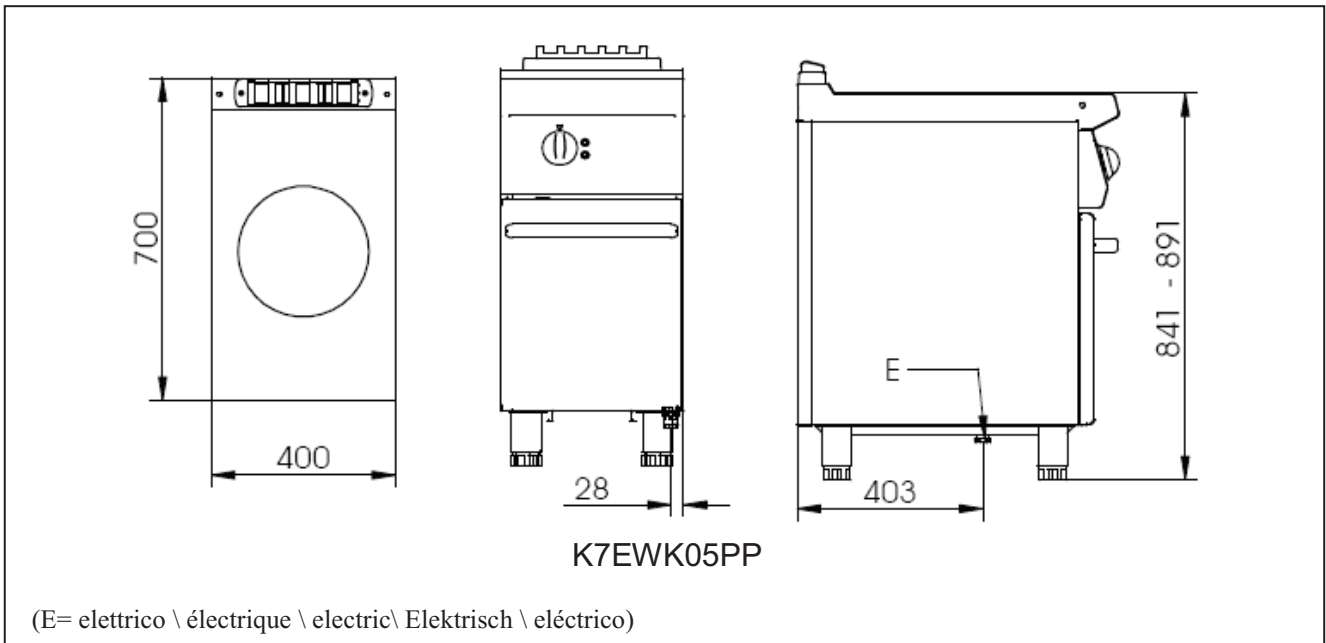


Fig. – Abb. 7: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

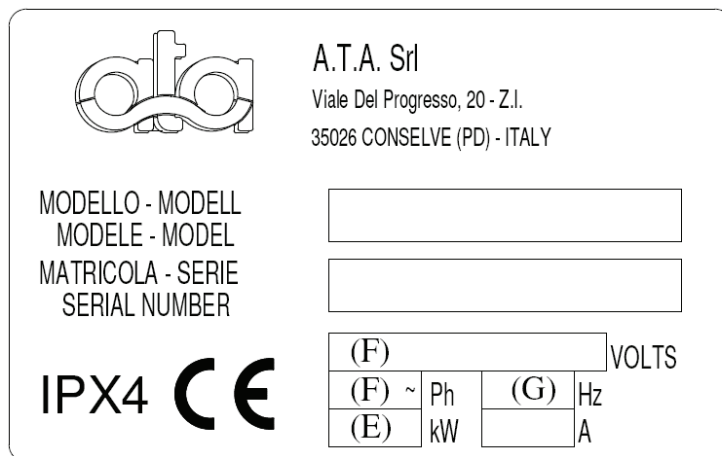


Fig. – Abb. 8: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características



Fig. – Abb. 9: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotenzial símbolo

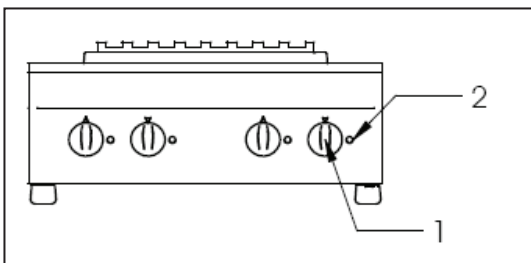


Fig. – Abb. 10 : cucina vetroceramica \ fourneaux vitrocéramique \ glass ceramic \ Ceranherde \ Cocinas vidriocerámica

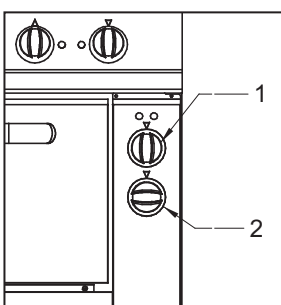


Fig. – Abb. 11 : Forno elettrico \ Four électrique \ Electric oven \ Elektrobackofen \ Horno eléctrico

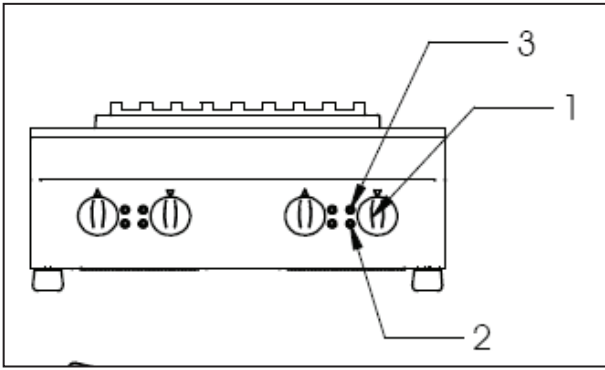


Fig. – Abb. 12 : cucina ad Induzione \ cusinière à induction \ induction cookers \ Induktionherd \ cocinas induccion

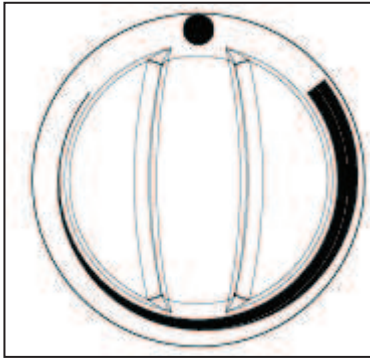


Fig. – Abb. 13 : manopola

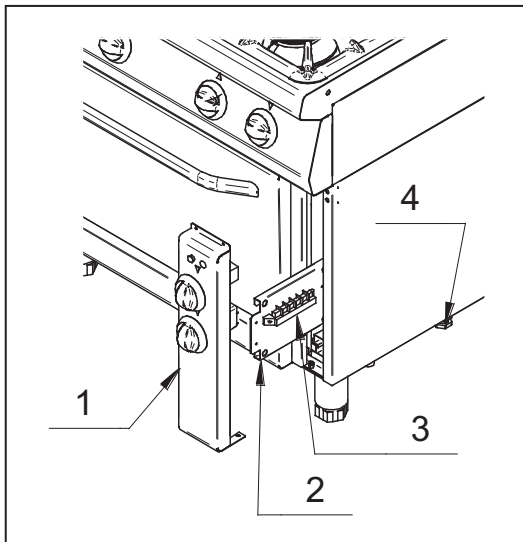


Fig. – Abb. 14 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen mit Belüftung \ Conexión eléctrica para horno ventilado

(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 <sup>2</sup> ]	Res. 2,3 kW [N°]	Res. 1,8 kW [N°]	Forno El. 3,65 kW [N°]	Ind. 4,5 kW [N°]	induttore 6 kW [N°]
K7EVC05TT	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre Top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre Top	800x700x295	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05VV	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre + vano aperto	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + vano aperto	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05PP	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre + vano con portina	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10PP	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + vano con portina	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC10FV	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico ventilato 1/1 GN	800x700x845	11.85	400 3N	50/60	5x4	2	2	1	-	-
K7ECI05TT	Cucina induzione 2 piastre Top	400x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10TT	Cucina induzione 4 piastre Top	800x700x295	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05TT	Wok induzione Top	400x700x295	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05VV	Cucina induzione 2 piastre + vano aperto	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10VV	Cucina induzione 4 piastre + vano aperto	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05VV	Wok induzione su Mobile	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05PP	Cucina induzione 2 piastre + vano con portina	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10PP	Cucina induzione 4 piastre + vano con portine	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05PP	Wok induzione + vano con portina	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1



## AVVERTENZE

### Generali

- *Le apparecchiature sono state progettate per la cottura di alimenti contenuti in pentole, tegami, teglie o attrezzi simili adatti all'uso.*
- *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.*
- *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.*
- *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.*

**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.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta caratteristiche tecniche (fig. 8- pag. 5) 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:

73/23/CEE	- Bassa Tensione (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
998/37/CE	- Regolamentazione macchine

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 in vetroceramica**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel (AISI 304).

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.

## **Piano di cottura elettrico ad induzione**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel (AISI 304).

La piastra è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore. Sono evidenziate le zone dedicate alla cottura tramite pentole specifiche per l'uso. Il circuito di comando è costituito da un regolatore di potenza a manopola. Le protezioni intrinseche nell'elettronica di comando provvedono a proteggere il componente ad induzione da eventuali danni. Diverse protezioni salvaguardano il generatore.

## **Wok elettrico ad induzione**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel (AISI 304).

Il contenitore emisferico è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed idoneo a raccogliere pentole wok specifiche per l'uso. Il circuito di comando è costituito da un regolatore di potenza a manopola. Le protezioni intrinseche nell'elettronica di comando provvedono a proteggere il componente ad induzione da eventuali danni. Diverse protezioni salvaguardano il generatore.

## **Forno elettrico ventilato**

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.

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.

E' dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. 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 sopra la lamiera diffusore del cielo.

## **Armadio neutro**

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM.

## **PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

### **Luogo**

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 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. 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, secondo le versioni, o dietro il cruscotto del top o dietro il cruscotto del forno, quest'ultima (fig.14, pag.6) si rende

accessibile allentando le due viti che fissano il supporto (2) ed estraendo lo stesso e la morsettiere (3) e facendo passare il cavo prima per il pressacavo (4). 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 H05 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 9 (pag. 5).

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

### **Cucine elettriche vetroceramica (fig. 10 –pag. 5)**


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.13 pag.6) 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.

### **Forno elettrico (fig. 11 – pag. 5)**

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

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

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

### **Piastre induzione (Fig. 12 – pag.6)**

Per accendere una superficie di lavoro delle cucine elettriche a induzione procedere nel modo seguente:

- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.
- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; la lampada spia verde (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra.
- La lampada spia in assenza della pentola comincia a lampeggiare.
- Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola (1). Una rotazione in senso orario permette la regolazione dal minimo al massimo come riportato dalla serigrafia della manopola. I primi gradi di rotazione corrispondono a basse potenze, per cui il funzionamento dell'apparecchio sarà pulsato, ci saranno dei tempi di accensione e dei tempi di spegnimento. E' possibile ruotare la manopola anche in senso antiorario, in questo caso, la macchina è provvista di una sicurezza che non consente l'inizio della cottura alla massima potenza, solo dopo una rotazione in senso orario superiore ai 90 gradi il generatore consente l'aggancio della pentola e l'inizio del processo di cottura, a questo punto è possibile regolare la potenza al livello desiderato.
- Il processo di riscaldamento avrà inizio non appena si verifica il contatto tra il fondo della pentola e la superficie di lavoro, questo viene visualizzato dalla spia rossa accesa senza alcun tipo di lampeggio. La zona di lavoro è delimitata dal disegno raffigurato sul vetroceramica.
- Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.
- Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore non eroga potenza e quando la si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata precedentemente. Per sicurezza, se la pentola viene tolta per più di 10 minuti, l'induzione si spegne completamente e nel caso di riutilizzo bisogna ripetere la manovra di accensione riportando la manopola in posizione di riposo e reimpostare la potenza desiderata ruotando sempre in senso orario.
- Una volta spenta la piastra, il ventilatore continuerà a funzionare fino a quando la temperatura del generatore si sarà portata a temperatura ambiente.

## **ATTENZIONE!**

- **Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Unità di cottura a induzione possono essere utilizzate esclusivamente con padelle/pentole dal fondo idoneo per l'induzione, che possono essere reperite sul mercato dai produttori/distributori di pentole tradizionali.**
- **non utilizzare mai sistemi a induzione per il riscaldamento di altri strumenti di cottura come fossero idonei per l'induzione!**
- **ATTENZIONE!:** alcune parti del generatore restano sotto tensione anche quando la piastra è spenta.
- **ATTENZIONE!:** non aprire MAI i generatori ad induzione. Pericolo d'alta tensione!

## **Processo di cottura**

Rispetto a una cottura con sistemi convenzionali l'utilizzatore deve procedere con attenzione, con particolare riguardo alle seguenti circostanze che si possono presentare.

La capacità di immagazzinare calore di questo sistema è molto elevata. Quando il grado di riscaldamento viene variato per mezzo della manopola, il cibo raggiunge in poco tempo la temperatura impostata. Pentole o padelle vuote si riscaldano molto velocemente e sono quindi pronte per arrostitire o friggere. Impostare la potenza di riscaldamento in funzione del metodo di cottura desiderato.

Impostare la potenza per mezzo della manopola. Il recipiente dovrebbe essere posizionato al centro della zona di cottura.

Per il riscaldamento di olio o grasso controllare continuamente il recipiente, al fine di evitare un surriscaldamento o l'infiammarsi dell'olio o del grasso.

Il processo di cottura viene interrotto spegnendo l'apparecchio.

## **Pentolame**

Il piano ad induzione funziona in modo corretto con qualsiasi tipo di pentolame che sia adatto all'induzione, in ferro, in ghisa, in ferrocromo, tutte le suddette pentole anche se smaltate.

Il generatore accetta tutti i suddetti tipi di pentole e si adegua in tempo reale per erogare pressoché la stessa potenza. Le pentole devono avere il diametro del fondo superiore a 14 cm. ed essere a fondo piatto, mentre pentole con diametri superiori a 26 cm potrebbero avere un discreto calo nella resa.

Il generatore non accetta pentole con le specifiche qui sotto riportate.

### **Pentole da non utilizzare:**

- Con diametro inferiore a 14 cm.
- con fondo in alluminio, bronzo, rame.
- Pentole o pirofile in ceramica o vetro.
- Pentole con fondo curvo o con piedini

Per il modello WOK usare esclusivamente pentole con fondo emisferico denominate appunto Wok e costruite con fondo idoneo all'induzione.

## Norme di sicurezza per l'utilizzatore

- **La zona riscaldata (vetroceramica) si riscalda per effetto del riscaldamento del fondo della pentola.** Per evitare lesioni da bruciatura, non toccare la zona riscaldata.
- Per evitare il sovrariscaldamento del fondo-pentola da cottura con recipiente vuoto, non riscaldare il fondo inavvertitamente.
- Nella cottura contemporanea di più pentole si deve fare attenzione affinché i manici non si tocchino e che questi si trovino possibilmente al di fuori del campo magnetico indotto: i manici possono scaldarsi sensibilmente a seconda del materiale!
- I fondo-pentola devono sempre trovarsi a una certa distanza l'uno dall'alto e non dovrebbero sfiorarsi.
- Pericolo di scottatura! E' consigliato l'utilizzo del guanto atermico o di presine.
- Spegnerla zona di cottura quando si deve togliere per un po' la pentola. In questo modo si evita l'attivazione automatica del processo di riscaldamento, non appena un recipiente viene rimesso sulla zona di cottura. Così si evita un riscaldamento non intenzionale, cioè una persona che vuole utilizzare la cucina a induzione, deve attivare il processo di riscaldamento attraverso la rotazione in senso orario del regolatore.
- Non interporre carta, cartoni, stoffa etc. tra il fondo-pentola e la zona riscaldata, dal momento che queste sostanze si potrebbero incendiare.
- Siccome oggetti metallici si scaldano molto velocemente a contatto con la zona di riscaldamento in funzione, non poggiare sul piano cottura nessun altro oggetto eccetto pentole (per esempio lattine chiuse, fogli di alluminio, posate, gioielli, orologi etc.).
- Non poggiare carte di credito, telefoniche, cassette o altri oggetti magnetizzabili sul piano a induzione in vetroceramica.
- Il sistema a induzione è dotato di un proprio sistema di aerazione e raffreddamento. Evitare che le fessure per l'afflusso e l'espulsione dell'aria vengano occluse con qualche oggetto (es. stoffa). Questo causerebbe un surriscaldamento e di conseguenza uno spegnimento del modulo.
- Evitare la penetrazione di fluidi nelle apparecchiature e la fuoriuscita di acqua o vivande dal bordo-pentola. Non pulire il piano cottura con un getto d'acqua.
- Quando lo spessore in vetroceramica della zona di cottura viene incrinato o rotto, si deve spegnere l'unità di cottura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non toccare le parti e/o i componenti interni del modulo.
- Non pulire assolutamente con getto d'acqua
- Non toccate alcun pezzo interno dell'apparecchio.

## 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.

Per i modelli ad induzione:

**Qualora la luce rossa dovesse lampeggiare, verificare se sul piano è presente la pentola o il tipo di pentola sia idoneo alla cottura ad induzione. Qualora fosse la luce verde a lampeggiare è rilevato un problema tecnico della macchina.**

Di seguito viene riportata una tabella con i guasti più probabili e i suggerimenti per la risoluzione.

<b>Anomalia</b>	<b>Problema evidenziato</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Possibile soluzione</b>
<b>Spia verde spenta / spia rossa spenta</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Manca alimentazione	Verificare il collegamento alla rete
<b>Spia verde accesa / spia rossa spenta</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Accertarsi di aver ruotato la manopola in senso orario	Ruotare la manopola
<b>Spia verde lampeggiante/ spia rossa spenta</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Accertarsi di aver posizionato correttamente la pentola idonea	Posizionarla correttamente
		Scheda di controllo difettosa	CHIAMARE L'ASSISTENZA
<b>Spia verde accesa / spia rossa accesa</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Pentola non idonea	Mettere pentola adatta
		Condotti dell'aria intasati	Verificare e liberare i condotti
		Ventola bloccata	CHIAMARE L'ASSISTENZA
<b>Spia verde accesa / spia rossa lampeggiante</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Intervenuta protezione di cottura a vuoto. La temperatura supera i 220°C	Attendere raffreddamento del ventilatore
		Sensore del punto di cottura difettoso	CHIAMARE L'ASSISTENZA
<b>Spia verde lampeggiante / spia rossa spenta</b>	<b>Nessun riscaldamento</b>	Pentola non riconosciuta correttamente pertanto non riconosciuta	Posizionare correttamente la pentola
		Diametro pentola inferiore a 160 mm	Mettere pentola adatta
<b>Spia verde accesa/ spia rossa lampeggiante</b>	<b>Riscaldamento scarso</b>	Temperatura interna elevata	Verificare che non venga aspirata aria calda (superiore a 40°)
		Pentola non adatta	Sostituire con pentola idonea
		Parte di potenza troppo calda ed è intervenuta la riduzione di potenza	Verificare che la pentola sia idonea
<b>Spia verde accesa/ spia rossa accesa</b>	<b>Riscaldamento scarso</b>	Aumento troppo rapido della temperatura del vetroceramica.	Verificare che la pentola non sia vuota, regolare la potenza in funzione della quantità di cibo presente in pentola
<b>Spia verde lampeggiante</b>	<b>Riscaldamento di piccoli oggetti metallici sulla zona di cottura</b>	Riconoscimento pentole non regolato correttamente	CHIAMARE L'ASSISTENZA

- **ATTENZIONE: NON aprire mai il piano di cottura o il fornello ad induzione prima di averlo scollegato dalla rete elettrica.**
- **PERICOLO di alta tensione!**
- Il piano di cottura o fornello ad induzione deve essere aperto solo da personale qualificato e autorizzato.
- Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'induzione dall'impianto elettrico e riporla 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. 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.

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detersivi 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 detersivi 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 di dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

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

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 e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

## Manutenzione

**ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Non aprire mai il generatore con l'apparecchiatura collegata alla rete elettrica: **PERICOLO DI ALTA TENSIONE!**

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.
- Provvedere a pulire il filtro in tessuto non tessuto posto all'ingresso dell'aria del ventilatore, lavarlo accuratamente per togliere eventuali residui di sporco, risciacquare, asciugarlo e riposizionarlo.

## **SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

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

### ***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.

### ***Girante del forno elettrico***

Per sostituire la girante del forno elettrico bisogna allentare le viti di fissaggio della griglia di protezione, rimuoverla, poi svitare il dado di bloccaggio della ventola ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.

### ***Motore del forno elettrico***

Per sostituire il motore del forno elettrico si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo la schiena dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore dal supporto.

### ***Componenti elettrici del forno elettrico***

Per sostituire il selettore ed 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***

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

### ***Potenzimetro e led dell'induzione***

Per sostituire il potenziometro ed i led della piastra ad induzione, 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.

### ***Componentistica della cucina ad induzione***

Qualsiasi sostituzione di parti elettroniche deve essere effettuata in azienda.

Qualora il generatore fosse guasto si prega di dare segnalazione al servizio di assistenza che provvederà a fornirne uno in sostituzione temporanea ed a sistemare il generatore difettoso.

**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.**

**FOURNEAUX ELECTRIQUES  
A INDUCTION ELECTROMAGNETIQUE  
FOURNEAUX ELECTRIQUES  
VITROCERAMIQUE  
SÉRIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Res. 2.3 kW [N°]	Res. 1.8 kW [N°]	Four El. 3,65 kW [N°]	Ind. 4.5 kW [N°]	inducteur 6 kW [N°]
K7EVC05TT	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques top	800x700x295	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05VV	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques + placard ouvert	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + placard ouvert	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05PP	Cuisine électrique vitrocéramique 2 plaques + placard avec porte	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10PP	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + placard avec porte	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC10FV	Cuisine électrique vitrocéramique 4 plaques + four ventilé GN 1/1	800x700x845	11.85	400 3N	50/60	5x4	2	2	1	-	-
K7ECI05TT	Cuisine induction 2 plaques top	400x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10TT	Cuisine induction 4 plaques top	800x700x295	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05TT	Wok induction top	400x700x295	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05VV	Cuisine induction 2 plaques + placard ouvert	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10VV	Cuisine induction 4 plaques + placard ouvert	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05VV	Wok induction sur armoire	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05PP	Cuisine induction 2 plaques + placard avec porte	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10PP	Cuisine induction 4 plaques + placard avec porte	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05PP	Wok induction + placard avec porte	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1

## AVERTISSEMENT

### Recommandations générales

- *Les appareils ont été conçus pour la cuisson de nourriture contenu en marmites, casseroles, poeles ou objet similaires.*
- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *En cas de non-fonctionnement 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. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non 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 d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*

**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.*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque des caractéristiques (fig. 8 – pag. 5) sur laquelle figurent 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:

73/23/CEE	- Basse tension (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
93/68/CEE	- Modification des directives
98/37/CE	- Réglementation machines

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, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

## **DESCRIPTION DES APPAREILS**

### **Piano de cuisson électrique en vitrocéramique**

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable Chrome-Nichel (AISI 304).

Plaque en vitrocéramique de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir le zones consacrée à la cuisson. Régulation de la intensité de la chaleur par régulateur de énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque. La machine est équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel face aux surchauffes.

### **Piano de cuisson électrique à induction.**

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable Chrome-Nichel (AISI 304).

Plaque en vitrocéramique de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir le zones consacrée à la cuisson par marmites indiqués. Le circuit de contrôle est réalisé par un régulateur de puissance à sélecteur. Les protections de l'électronique de contrôle protègent le composant à induction. Plusieurs protections sauvegardent le générateur.

### **Wok électrique à induction**

Châssis en acier inox sur pieds réglables en hauteur, en la version mobile. Revêtement en acier inoxydable Chrome-Nichel (AISI 304).

Le récipient semi sphérique en vitrocéramique est de bon épaisseur pour transmettre la chaleur et apte à contenir spécifiques casseroles pour wok. Le circuit de control est réalisé par régulateur de puissance à sélecteur. Les protections de l'électronique de contrôle protègent le composant à induction . Plusieurs protections sauvegardent le générateur.

### **Four électrique ventilé**

La chambre de cuisson et les supports de grilles sont réalisés en acier inox. La sole est réalisée en fonte et est renforcée par une série de nervures sur sa partie supérieure.

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 température.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d' un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

## Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM.

# CONDITIONS D'INSTALLATION

## Lieu d'installation (fig. 14 pag. 7)

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, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, 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 et des équipements de ventilation, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des 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 les autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

# INSTALLATION

## Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. 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). Dans le cas où seraient présents des



résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, 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. Le bornier de branchement se trouve, selon les versions, ou bien derrière le tableau de commande du plan ou bien derrière le tableau de commande du four; il est possible d'y accéder en dévissant les deux vis de fixation du support et en extrayant ensuite le bornier. Il est en outre 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 H05 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, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 20).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole ( voir figure 9 – pag. 5).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courants de panne.:

- Selon les normatives 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
- Il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil..

**ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.**

## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

### **Cuisines électriques vitrocéramique (fig. 10 –pag. 5)**

Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes:








- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume pour remarquer l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le piano en vitrocéramique). Le sélecteur (fig. 13 – pag 6) est associée au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre . En fonction de la position la plaque effectuera un cycle de allumages et extinctions pour garder la température constante irradiation. En augmentant la surface du sélecteur nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction. Entre le limite de la zone maximale et l'indicateur la machine fonctionne toujours au maximum.

- Pour éviter dangereuse hausses de la température, la machine est équipée de thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche au température fixée.

### Four électrique ventilé (fig. 11 – pag.5)

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu:

Position [N°]	Fonction
	Four éteinte
	Ventilateur et chauffage totale
	Chauffage totale
	Ventilateur et cuisson de la sole
	Cuisson de la sole
	Ventilateur et cuisson gratinée
	Cuisson gratinée

- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position de four éteinte.

### 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.

### Plaques à induction (Fig. 12 – pag.6)

Pour allumer une des surfaces de travail procéder de la manière suivante:

- Positionner la casserole au dessous de la zone de cuisson
- Tourner le sélecteur (1) dans le sens horaire pour alimenter la machine. Le témoin vert (2) s'allume, pour remarquer l'allumage de la plaque.
- Le témoin, "absence casserole" clignote.
- Sélectionner la puissance souhaitée en tournant le sélecteur (1). Dans le sens horaire on peut régler du minimum au maximum, voir sélecteur même. Les premiers graduations indiquent puissances basses pendant lesquelles le fonctionnement de l'appareil sera pulsé avec temps d'allumage et extinction. On peut tourner également le sélecteur en sens anti horaire, en ce cas la machine est équipée de une protection qui empêche que la machine chauffe au maximum;

seulement après une rotation en sens horaire supérieure au 90° le générateur permet le positionnement de la casserole et l'entame de la cuisson. A ce point – la on peut réguler la puissance.

- Le processus de chauffage démarrera lors du contact entre la plaque et la marmite, un témoin rouge s'allume sans clignoter. La zone de travail est indiquée sur la plaque.
- Pour éteindre la plaque tourner le sélecteur en la position **0**.
- Quand on enlève le casserole de la plaque pour de brefs moments, l'inducteur coupe, une fois repositionner la marmite, il redémarre. Pour sécurité, si on enlève la marmite pour plus de 10 minutes, la plaque s'éteint complètement ; en cas de nouvelle utilisation, répéter la procédure d'allumage.
- Une fois éteinte la plaque, le ventilateur fonctionnera pour baisser la température de l'appareil.

### **ATTENTION!**

- **Utiliser l'appareil sous surveillance. Appareils à induction peuvent être utilisés seulement avec marmites avec fonds appropriées pour l'induction.**
- **Ne pas utiliser marmites avec fonds inappropriés pour l'induction.**
- **ATTENTION!: des parts du générateur restent sous tension même à machine éteinte.**
- **ATTENTION!: Jamais ouvrir un générateur à induction, haute tension!**

### **Processus de cuisson**

Par rapport aux systèmes de cuisson traditionnelle l'opérateur doit procéder avec attention. La capacité de ceux appareils d'emmagasiner la chaleur est très élevée. Quand on change le niveau de chauffage par sélecteur, la nourriture rapidement atteint la température souhaitée. Marmites, casseroles se chauffent très rapidement et sont prêtes a travailler. Régler la puissance selon la méthode de cuisson souhaitée. Régler donc la puissance y positionner la casserole dans la zone de cuisson. Pour chauffer huile, graisse surveiller souvent le récipient afin d'éviter dommages. Le processus de cuisson se coupe lors que l'appareil s'éteint.

### **Casseroles**

Le piano à induction marche avec tout type de marmites appropriées pour ce type de cuisson., fer, fonte, fer chrome et emmaillées. Le générateur accepte tout type de casserole et s'adapte pour dégager la même puissance. Les marmites doivent avoir un fond plat d'épaisseur 14cm alors que marmites avec diamètre supérieures peuvent avoir de chutes de température.

Le générateur n'accepte pas les marmites qui ne respectent pas cette caractéristiques.

### **Marmites à ne pas utiliser:**

- Diamètre inférieure à 14cm.
- Fond en aluminium, laiton, cuivre.
- Marmites en vitre ou céramique.
- Marmites avec fond courbe ou con pies.

Pour le wok utiliser seulement casseroles avec fond semi sphérique Wok et réalisée pour l'induction.

## Sécurité pour l'utilisateur

- **La zone chauffé se chauffe pour effet du chauffage du fond de la casserole.** Ne pas toucher la zone chaude
- Pour éviter surchauffes du fond de la marmite avec récipient vide, ne pas chauffer le fond.
- Pendant la cuisson au même temps avec plusieurs marmites, attention a que le manche ne se touchent et qui se trouvent au dehors du camp magnétique. Il se peut qui'il se chauffent pendant le travail.
- Les fonds des marmites doivent se trouver à une certaine distance l'un de l'autre et ne pas s'affleurer.
- Péril de se brûler ! Utiliser gants athermiques.
- Eteindre la zone de cuisson lors d'enlever la marmite. De telle façon de éviter de réactiver le processus de chauffage automatique lors de remettre la marmites sur la plaque. Comme cela on évite un chauffage non intentionnel de la plaque.
- Ne pas mettre de cartons, tissu, etc entre le fond de la marmite y la zone chaude pour éviter des incendies.
- Comme objet métalliques se chauffent rapidement à contact con la zone de chauffage, ne pas appuyer sur le piano aucune objet (tôle de aluminium, couverts, montres, etc)
- Ne pas appuyer cartes de crédit, téléphoniques et tout objet magnétisé sur la plaque.
- Eviter la chute de liquides sur la plaque ou débordements.
- Le système à induction est équipé d'un système de refroidissement. Eviter que les fissures pour l'évacuation de l'aire soient obstrues. Ne pas utiliser de l'eau pour nettoyer la plaque.
- En cas de rupture de la plaque la débrancher y ne pas la toucher.
- Ne pas utiliser de l'eau pour nettoyer la plaque.
- Ne pas toucher l'appareil à l'intérieure.

## Anomalies de fonctionnement

En cas de mal fonctionnement de l'appareil vérifier les connections et, éventuellement appeler le sav.

Pour les models à induction:

**En cas le témoin rouge clignote, vérifier si sur le piano il y a la marmite o bien si cela correspond au type adapte a ce type de cuisson. Si le témoin vert s'allume on est en présence d'un problème électrique**

En bas le pannes plu probables et suggestions pour le résoudre..

Anomalie	Problème rencontré	Cause probable	Solution probable
Témoin vert éteint / témoin rouge éteint	No chauffage	Pas d'alimentation	Vérifier la connexion au réseau
Temin vert allumé / témoin rouge étaient	No chauffage	Vérifier si on a tourné le sélecteur en sens horaire	Tourner le sélecteur
Témoin vert clignotante témoin rouge éteint	No chauffage	Vérifier la position du sélecteur	La positionner correctement
		Fiche control défectueuse	APPELER LE SAV
Témoin vert allumé / témoin rouge allumé	No chauffage	Marmite pas bonne	Utiliser marmite appropriée
		Tuyaux aire obstruées	Dégager les tuyaux

Anomalie	Problème rencontré	Cause probable	Solution probable
		Ventilateur bloqué	APPELER LE SAV
Témoin vert allumé / témoin rouge clignotant	No chauffage	Enclenchement de la protection cuisson sans marmite, température au dessous de 200°C	Attendre refroidissement ventilateur
		Sonde point de cuisson défectueux	APPELER LE SAV
Témoin vert clignotant /témoin vert éteint	No chauffage	Marmite pas bonne	La positionner correctement
		Diamètre inférieure à 160mm	Utiliser marmites appropriés
Témoin vert allume/ témoin rouge clignotant	Très peu de chauffage	Température trop élevé	Vérifier no aspiration aire chaude (supérieure à 40°)
		Marmite non approprié	Remplacer par bonne marmite
		Enclenchement réducteur de puissance.	Remplacer par bonne marmite.
Témoin vert allumé/ témoin rouge allume	Très peu de chauffage	Hausse trop rapide de la température de la plaque	Vérifier que la marmite ne soit pas vide et régler la chaleur en fonction de la quantité de nourriture.
Témoin vert clignotant	Chauffage de petites parties métalliques en la zone de cuisson	Contrôleur de marmite non réglé correctement	APPELER LE SAV

- **ATTENTION: jamais ouvrir la machine sans l'avoir débranchée**
- **PERIL : de haute tension!**
- La machine doit être ouvert par personnel spécialisé.
- En cas de rupture du piano en vitrocéramique la débrancher et appeler le sav.

## 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. 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 du four, extraire la grille, la sole et la plaque de diffusion supérieure (pour le four électrique), 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 des plaques en vitrocéramique est égale au nettoyages des surfaces en vitre. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergent 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	Tissus humide.
Maquis de gras (sauces,soupes,huiles...)	Nettoyer et dégraisser par tissu humide.
Saleté collante.	Détergent no abrasif y nettoyer par tissu humide.
Résidus de calcaire et eau	Eliminer par vinaigre, détergent crémeux ou similaire y nettoyer par tissu humide.
Incrustations de sucre, nourriture, plastique aluminium	Gratter (lame de rasoir), nettoyer par tissu crémeux. Si la zone de cuisson se refroidit avec ce type de saleté collée au dessous peut se détériorer

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

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le 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.

## **Entretien**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

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 recommandé de stipuler 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.
- Nettoyer le filtre en tissu non tissu positionné à l'entrée aire du ventilateur, le laver pour enlever résidus, le rincer, essuyer y le repositionner.

## **CHANGEMENT DE PIÈCES**

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

### ***Remplacer la résistance de la cuisine vitrocéramique***

Enlever le bandeau des contrôles, enlever le châssis. Desserrer les câbles de connexion y enlever la résistance en faisant attention à garder la partie ouverte vers le haut. Remplacer la pièce. Procéder à l'inverse pour réinstaller l'ensemble.

### ***Régulateur d'énergie de la plaque***

Enlever le bandeau, le déplacer, débrancher les câbles électriques de la pièce et le remplacer. Une fois terminé connecter le câbles en suivant le chemin électrique

### ***Roue du four électrique***

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panel de protection (2), enlever-la, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir-la. Ensuite remplacer-la. Pour l'installation procéder de manière inverse.

### ***Moteur du four électrique***

Pour remplacer le moteur du four électrique suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, ensuite accéder au côté postérieure du four en enlevant le panel de l'appareil. Une fois débranchés les câbles électriques, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le moteur au soutien et sortir le moteur (4) du support.

### ***Composants électriques du four électrique***

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique, dévisser les vis (1 et 2) de fixation du tableau (3), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

### ***Résistances du four électrique***

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

### ***Potentiomètre de l'inducteur***

Pour remplacer potentiomètre et témoins, enlever le bandeau, débrancher les câbles et remplacer la pièce. Une fois terminé connecter le câbles en suivant le chemin électrique

### ***Composants de la cuisine à induction***

Tous remplacements de parties électronique doivent être effectués à l'usine. En cas de générateur défectueux appeler le SAV.

**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 WITH  
ELECTROMAGNETIC INDUCTION  
SYSTEM  
GLASS CERAMIC ELECTRIC COOKERS  
70 SERIE**

**INSTALLATION, USE  
AND MAINTENANCE**



(Table 1) TECHNICAL FEATURES

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Electric power (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	Heater 2.3 kW [N°]	Heater 1.8 kW [N°]	El. oven 3,65 kW [N°]	Induct. 4.5 kW [N°]	Induct. 6 kW [N°]
K7EVC05TT	Top glass ceramic electric range 2 plates	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	Top glass ceramic electric range 4 plates	800x700x295	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05VV	Glass ceramic electric range 2 plates on open cabinet	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	Glass ceramic electric range 2 plates on open cabinet	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05PP	Glass ceramic electric range 2 plates on cabinet with door	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10PP	Glass ceramic electric range 4 plates on cabinet with door	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC10FV	Glass ceramic electric range 4 plates on electric ventilated oven 1/1 GN	800x700x845	11.85	400 3N	50/60	5x4	2	2	1	-	-
K7ECI05TT	Top induction range 2 plates	400x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10TT	Top induction range 2 plates	800x700x295	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05TT	Wok induction Top	400x700x295	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05VV	Induction range 2 plates on open cabinet	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10VV	Induction range 4 plates on open cabinet	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05VV	Wok induction on cabinet	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05PP	Induction range 2 plates on cabinet with door	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10PP	Induction range 4 plates on cabinet with doors	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05PP	Wok induction on cabinet with door	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1

## WARNINGS

### General

- *The appliances have been designed for cooking meals contained in pots, pans, trays or similar tools suitable for such use.*
- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *Installation must be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance must only be used by trained personnel and only for the intended use.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and call in after sales assistance only from an authorized centre.*
- *Use only original spare parts; otherwise no liability is accepted by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays, neither must the openings or air fumes on heat inlets/outlets be blocked.*

**ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet**

### For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*

## TECHNICAL FEATURES

The data plate (fig. 8 – pag.5) with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the control panel.

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

73/23/EEC	- Low Tension (LVD)
89/336/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
98/37/EC	- Appliance to the directives

And the particular reference norms.

### Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force.

# DESCRIPTION OF APPLIANCES

## **Electric cooking surface in glass ceramic**

Strong stainless steel structure; laid on four feet which allow the regulation of the high, in the version on cabinet. The external covering is in Nichel-Chrom stainless steel (AISI 304).

The glass ceramic plate has a thickness suitable to transmit the heat and you will find on it designed areas for cooking. The heat intensity is regulated through an energy regulator which change the working time of the special infrared heating element underneath the glass ceramic. The machine is equipped with a safety thermostat manually reactivating to protect the glass from any overheating.

## **Electric cooking surface with induction system**

Strong stainless steel structure; laid on four feet which allow the regulation of the high, in the version on cabinet. The external covering is in Nichel-Chrom stainless steel (AISI 304).

The glass ceramic plate has a thickness suitable to transmit the heat. The designed cooking areas are marked by pots suitable for the use. The controlling system consists in a power regulator and a knob. The protections contained in the controlling electronic system provide to protect the induction component from any damage. There are several safety systems which protect the generator.

## **Electric Wok with induction system**

Strong stainless steel structure; laid on four feet which allow the regulation of the high, in the version on cabinet. The external covering is in Nichel-Chrom stainless steel (AISI 304).

The half spherical container is in glass ceramic with an adequate thickness to transmit the heat and suitable to contain wok pots specific for this use. The controlling system consists in a power regulator and a knob. The protections contained in the controlling electronic system provide to protect the induction component from any damage. There are several safety systems which protect the generator.

## **Ventilated electric oven**

The cooking chamber and the grill-holders are in stainless steel. The bottom is made from a fusion of cast-iron and is strengthened by a series of ridges on both the top and bottom surfaces.

The removable grill is made from reinforced steel covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and the door is ensured by a layer of heat-resistant fibre glass, resistant to high temperatures. It is provided with a thermostat which makes it possible to regulate the temperature in a range from 90° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for selecting the type of cooking-only ceil, only floor or both combining also the fire-fan which is moved by the shaft of an electric motor. Safety is ensured by a manually activated thermostat.

The chamber is heated by means of covered elements placed under the bottom and above the diffusing plate of the ceil.

## **Neutral cabinet**

In the standing versions without oven, door are available for closing the opening and making a neutral cabinet. There are also racks available for inserting GASTRONORM wash bowls.

# PROVISIONS FOR INSTALLATION

## Place

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, 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, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, 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 follow the relevant local rules for:

- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

## INSTALLATION

### Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ascertaining that it is intact and, if in doubt, do not use it but call in professionally qualified personnel. After having verified that the appliance is in good condition, the protective film may be removed. Carefully clean the external parts of the appliance 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 residues, remove them by using a suitable solvent (e.g. acetone): For no reason use abrasive substances. After having been put into place, the appliance must be levelled by regulating the adjustable feet.

### 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 junction boxes are situated, depending on the version, either behind the control panel of the top or behind the control panel of the oven; the latter (fig.14, pag.6) is made accessible by unscrewing the screws which fix the panel, removing it and taking out the junction-box. 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 H05 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 UNIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 9 (pag.5).

By using a safety thermostat for breakdown tensions there must observe what follows:

- According to the ruling normative law, the leakage of electric power for these kind of appliances can have a value of 1 mA without limitations for the maximum for each kW of installed power. Besides, there must take care that all the switches for breakdown found on the market have a tolerance for the operating tension of less than the 50%; that's why there must be chosen a suitable switch.
- Connect only a single appliance for each switch
- In some cases it is possible that the appliance after long periods of inactivity or in case of a new installation, switches off during working. Most of the times the main reason is the moist produced during the isolation. The problem can be easily resolved with a short pre-heating bypassing 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

### Glass ceramic electric cooker (fig. 10 –page 5)








To switch on a plate proceed as follows:

- Rotate the knob (1) in the desired position; the lamp (2) switches on to indicate that the chosen plate is on (the chosen zone will become red on the glass ceramic surface). This knob (fig.13 pag.6) is linked to the power regulator, by rotating it the machine switches on. In relation to the position the plate work in a cycle of switching on and off in order to maintain a constant radiance temperature. By choosing a bigger area marked on the knob the switching on time becomes higher than the off one. Between the limit of the maximum area and the indicator the plate works always at the maximum supplied power.
- In order to avoid uncontrolled and dangerous rise up of the temperature, the machine is equipped with an automatic safety thermostat which intervene to a fixed temperature.

### Ventilated electric oven (fig. 11 – pag.5)

Before turning on the electric oven, it is necessary to select the type of cooking desired in the following way:

- turn the knob (1) into the desired position

Position no.	Use
	Oven off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and baking from the bottom
	Baking from the bottom
	Fan and gratin
	Cooking au gratin

- regulate the cooking temperature desired with the thermostat (2), the two lights come on. The green light stays on to indicate the presence of electrical tension, while the orange one goes off as soon as the oven reaches the temperature.
- to turn off, turn one of the two knobs back into position of oven off.

### Abnormal functioning

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

### Induction plates (Fig. 12 – pag.6)

In order to switch on a working surface of an electric induction range proceed as follows:

- Place the pot which must be heated in the middle of the cooking zone underneath of which are the inductors.
- Rotate the knob (1) clockwise to activate the electric feeding, the green lamp (2) switches on to mark the ignition of the plate.
- Without the pot the lamp start lightning .
- Choose the desired power by rotating the knob (1). A clockwise rotating allows a regulation from the minimum to the maximum power as marked on the silk screen printing of the knob.
- The first grades of rotation correspond to low powers, consequently the operation of the appliance will be pulsed, there will be periods of switching on and off. It is possible to rotate the knob even anticlockwise, in this case, the machine is provided with a safety system which doesn't allow to start cooking at the maximum power, only after a clockwise rotation superior than 90° the generator allows to catch the pot and starting the cooking process, at this point it's possible to choose the desired power level.
- The heating process will start as soon as the pot touches the working surface, at this point a red lamp will light on without any lightning. The working area is marked by the drawing on the glass ceramic.
- To switch off the plate just set back the knob on '0' position.
- When the pot is taken away for short periods the inductor doesn't supply energy and when it is repositioned it will switch automatically with the same power previously set. For a safety reason if the pot must be taken off for more than 10 minutes, the induction switches

- automatically off and if there need to use it once again the operator must repeat the operation by resetting the knob to the '0' position and by resetting the desired power rotatine it clockwise.
- Once the plate is switched off, the fan will go on working as far as the generator temperature will reach the external temperature.
  -

### **ATTENTION!**

- **Use the appliance under supervision. The induction cooking units can be used exclusively with pan/pots suitable for induction use, which can be easily found on the market by producers/distributor of traditional ones.**
- **Never use the induction system to heat other cooking systems as they would be suitable for the induction!**
- **ATTENTION!: some parts of the generator remain under tension even when the plate is off.**
- **ATTENTION!: NEVER open the induction generator. Danger of high tension!**

### **Cooking process**

Compared to a cooking with conventional systems, the user must proceed with caution, especially regardless to the following circumstances:

This system has a very high capacity to save the heat. When the heating range has changed by using the knob, the food reaches in a short time the set temperature. Empty pans or pots heat really very fast and they are so ready to fry or cook. Set the heating power in relation to the desired cooking method.

Set the power by using the knob. The pan or whatever else should be place in the middle of the cooking area.

When heating oil or grease constantly check the container in order to avoid any overheating or set on fire of the same.

The cooking process is interrupted by switching off the appliance.

### **Pots**

The induction surface works properly with any kind of pot which is suitable for induction, in iron, cast iron, ferrochrome, all the above mentioned pots even if enamelled.

The generator accepts all the above mentioned kind of pot and adapts in real time to supply almost the same power. The pots must have a bottom diameter superior than 14 cm and must be flat, weather pots with a diameter higher than 26 cm could have a loss of performance.

The generator does not accept pots with the technical specifications as below.

### **Pots not suitable for use:**

- With a diameter lower than 14 cm.
- With the bottom side in aluminium, bronze, copper.
- Pots or pans in ceramic or glass.
- Pots with bent bottom or with feet

For the model WOK use exclusively pots with half spherical bottom, named Wok and built with a bottom suitable for induction.

## Safety rules for the user

- **The heated area (glass ceramic) heats consequently to the heating of the bottom of the pot.** In order to avoid burnings, do not touch the heated area.
- To avoid any overheating of the bottom side of an empty pot, do not heat unintentionally the bottom side.
- During a simultaneously cooking with different pots one must take care that the handles of the pots do not touch and that they stay out of the inducted magnetic field. They can sensibly heat depending on the material they are made of!
- The bottom sides of the pots must always remain at a certain distance between each other and shouldn't graze.
- Danger of burning! We suggest to use an athermic glove.
- Switch off the cooking area when one take off the pot for a while. This way the machine avoid to activate itself automatically as soon as one container is placed on the cooking zone. This way the user avoid an unintentional heating; it means that if he wants to use the induction cooker, he must activate the heating process by rotating the knob clockwise.
- Do not interpose paper, carton, clothes etc.. between the bottom of the pot and the heated area because they might set on fire.
- Since the metal objects are heated very quickly, do not place on the working surface any other metal object different than pots (for instance closet cans, aluminium foils, table ware, jewels, clocks etc...)
- Do not place any credit card, phone card, cassettes or other magnetizing objects on the induction surface.
- The induction system is equipped with its aeration and cooling system. Avoid any object to obstruct the aspiration and exhaust holes. This might cause an overheating and consequently the switching off of the machine.
- Avoid any liquid to get into the machine and that any water or food get out of the pots. Do not clean the cooking surface with a water jet.
- If it occurs that the cooking surface breaks, turn off the cooking unit and unplug it from the electric feeding. Don't touch any part/component inside the machine.
- Do not ever clean with a water jet.
- Do not touch any part inside the machine.

## Working failures

If for some reason the machine shouldn't turn on or it turns off during the operation time, check that the electric feeding and the controls are placed in a correct way, if everything is right contact the technical assistance

concerning the induction models:

**Whenever the red lamp should light, check if there is a pot suitable for induction. If it is the green lamp to lighten, than it mean there is a technical problem in the machine.**

As follows there a table with the most common failures and the possible solutions.

Failure	Problem	Possible cause	Possible solution
Green lamp off / red lamp off	There's no heating	Loss of electric feeding	Check the connection to the electric feeding



<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Possible solution</b>
<b>Green lamp on / red lamp off</b>	<b>There's no heating</b>	Make sure to have rotate the knob clockwise.	Rotate the knob
<b>Lightening green lamp / red lamp off</b>	<b>There's no heating</b>	Make sure to have placed correctly the suitable pot	Place it correctly
		Defect control board	CALL THE ASSISTANCE
<b>Green lamp on / red lamp on</b>	<b>There's no heating</b>	Non suitable pot	Place the right pot
		Obstructed air ducts	Check and open the ducts
		Blocked fan	CALL THE ASSISTANCE
<b>Green lamp on / Lightening red lamp</b>	<b>There's no heating</b>	The safety for cooking without anything has switched on, the temperature is over 220°C	Attendere raffreddamento del ventilatore
		Temperature probe broken	CALL THE ASSISTANCE
<b>Lightening green lamp / red lamp off</b>	<b>There's no heating</b>	The pot hasn't been recognized	Posizionare correttamente la pentola
		Pot diameter lower than 160 mm	Place the right pot
<b>Green lamp on / Lightening red lamp</b>	<b>There's a weak heating</b>	Very high internal temperature	Check that the machine doesn't suck hot air (higher than 40°)
		Non suitable pot	Replace with a suitable pot
		Temperature to high. The safety has switched on to reduce the power.	Check that there's a suitable pot
<b>Green lamp on / red lamp on</b>	<b>There's a weak heating</b>	The temperature on the glass ceramic is rising up too quickly	Check that the pot isn't empty, set the power in relation to the quantity of food container in the pot.
<b>Lightening green lamp</b>	<b>Heating of small metal objects on the cooking zone</b>	Wrongly set pot recognition	CALL THE ASSISTANCE

- **ATTENTION: NEVER** open the cooking surface or the induction cooker before having unplugged it from the electric net.
- **DANGER** of high tension!
- The cooking surface or the induction cooker must be opened only by qualified and authorized technicians.
- If it occurs that the cooking surface breaks, turn off the cooking unit and unplug it from the electric feeding, place it in a suitable place awaiting to be repaired by qualified people.

## **CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE**

### **Cleaning**

**ATTENTION!** Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.

The parts in steel can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth; the detergent must be suitable for cleaning stainless steel and must not contain abrasive or corrosive substances. Do not use common steel wool or anything similar which, depositing iron particles, could cause rust from it. It is also better to avoid using sandpaper or emery paper. Only in the event of encrusted dirt, pumice stone in powder may be used but an abrasive synthetic sponge or stainless steel wool would be preferable, to be used in the direction of the grain. After washing, dry with a soft cloth.

To clean the oven, remove the wire grill, the bottom, the top diffuser (in the electric oven), the grill holder and clean them with warm water, neutral detergent and an appropriate utensil, rinse and dry well. Finally, put back all the components, being careful to fit them properly into place.

The cleaning mode of the glass ceramic is the same of the glass. Do not use any corrosive detergent, as oven sprays, iron wool or cleaning dust.

Before the cleaning, the glass ceramic surface must be left cooling.

Any detergent residue must be clean off from the cooking zone with a wet tissue since with the heat they could give a corrosive reaction.

Suggestions related to the cleaning of the glass ceramic:

<i>Type of dirty</i>	<i>Suitable material of cleaning.</i>
Light dirty without any dry residue	Wet tissue.
Spots of grease (sauces, soups, oil)	Clean with a non-abrasive detergent
Sticky dirty	Non-abrasive detergent and clean with a wet tissue
Calcar and water residues	Clean off with vinegar, creamy detergent and clean carefully with a wet tissue.
Sugar, food, plastic or aluminium crusts.	Scrape on the spot with a scraper (razor blade), clean with a creamy detergent and than again with a wet cloth. If the area should cool down with this kind of dirty the glass ceramic could deteriorate.

**ATTENTION: let the cooking surface cooling before cleaning**

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

**Maintenance**

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

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check the condition of the power cable;
- Clean the filter in non-woven fabric placed at the air entry of the fan, wash it carefully to remove possible residues of dirt, rinse it, to dry it and place it at the same position.

## **SUBSTITUTING COMPONENTS**

**ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.**

### ***Replacing of the heating element of the glass ceramic electric cooker***

In order to replace the heating element, unscrew the control panel, unloose the fixing screws of the frame and take it off, unloose the connection wires of the heating element paying attention to hold upside the open part of the heating element during the replacing.

### ***Power regulator of the glass ceramic plate.***

In order to replace the power regulator of the glass ceramic plate, unscrew the fixing screws of the instrument panel, remove it, than unplug the electric wires and replace the component. Once replaced it, plug the wires again referring to the electrical scheme.

### ***Wheel of the electric oven***

For the replacement of the electric oven it is necessary to unscrew the fixing screws of the protection shield, remove it, then unscrew the blocking nut of the wheel and take it away. Then replace it. For the assembling proceed on the contrary way.

### ***Motor of the electric oven***

For the replacement of the motor of the electric oven proceed firstly as described in the preceding paragraph: dismount the wheel, and then go through the back side of the oven by removing the back sheet of the machine. After removing the electric cables unscrew the fixing screws that fix the motor to the support and remove the motor from the support.

### ***Electric components of the electric oven***

For the replacement of the selector and of the thermostat of the electric oven, it is necessary to unscrew the fixing screws of the control board, remove it, then disconnect the electric cables of the component and replace it. After the replacement, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

### ***Electric oven elements***

To substitute the elements of the oven, it is necessary to take out the grill in wire grill, the bottom, the top diffuser and the grill holders. Then unscrew the fixing screws of the element to be substituted, remove it from the support from the other side and remove it including the wiring, then disconnect it.

**WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

**ELEKTRO-INDUKTIONSHERDE  
ELEKTROHERDE  
AUS GLASKERAMIK  
SERIE 70**

**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**

**(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE**

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Elektr.Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	Heizung. 2,3 kW [N°]	Heizung 1,8 kW [N°]	El. Ofen 3,65 kW [N°]	Ind. 4,5 kW [N°]	Induktion 6 kW [N°]
K7EVC05TT	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 2 Platte auf Top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 4 Platte auf Top	800x700x295	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05VV	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 2 Platte auf Unterschrank	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 4 Platte auf Unterschrank	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05PP	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 2 Platte auf Unterschrank mit Tür	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10PP	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 4 Platte auf Unterschrank mit Tür	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC10FV	Elektrischer Herd aus Glaskeramik 4 Platte mit Umluft Backofen1/1 GN	800x700x845	11.85	400 3N	50/60	5x4	2	2	1	-	-
K7ECI05TT	Induktion Herd 2 Platte auf Top	400x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10TT	Induktion Herd 4 Platte auf Top	800x700x295	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05TT	Wok Induktion Herd Top	400x700x295	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05VV	Induktion Herd 2 Platte auf Unterschrank	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10VV	Induktion Herd 2 Platte auf Unterschrank	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05VV	Wok Induktion Herd auf Unterschrank	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05PP	Induktion Herd 2 Platte auf Unterschrank mit Tür	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10PP	Induktion Herd 4 Platte auf Unterschrank mit Tür	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05PP	Wok Induktion Herd auf Unterschrank mit Tür	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1

## HINWEISE

### Allgemeines

- **Die Geräte wurden zum Kochen in geeigneten Kesseln, Töpfen für Induktion entwickelt.**
- *Vor der Einstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Einstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitz für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*

**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.*

## TECHNISCHE MERKMALE

Das Typenschild (Abb. 8 – Seite 5) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den angeführten EU-Richtlinien geprüft:

73/23/CEE	- Niederspannung (LVD)
89/336/CEE	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
98/37/CE	- Geräteregeungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

### Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin.

# BESCHREIBUNG DER GERÄTE

## **Elektrische Heizfläche aus Glaskeramik**

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die eine Hochregulierung (in der Model auf Unterbau) erlauben. Die äußere Verkleidung besteht aus Nickel-Chrom Edelstahl (AISI 304).

Die Platte ist aus Glaskeramik und ihre Dicke erlaubt die Heizvertragung und darauf sind die Kochgebiete gezeichnet. Die Heizregulierung wird durch einen Energieregler eingestellt, die die Arbeitszeiten der speziellen Infrarot-Heizkörpern ändert. Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsthermostat gegen hoher Temperatur ausgestattet.

## **Induktions-Kochfläche**

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die ihre Hochregulierung (in der Model auf Unterbau) erlauben . Die äußere Verkleidung besteht aus Nickel-Chrom Edelstahl (AISI 304).

Die Glaskeramik-Platte hat eine angemessene Dicke, die die Heizvertragung erlaubt. Die Kochzone ist mit einer Zeichnung darauf gezeichnet. Das Steuersystem besteht aus einem Leistungsregler und einem Drehknopf. Die Schützung von den elektronischen Teilen schützt das Induktionselement gegen eventuelle Schäden. Es gibt mehrere Schützungen, die den Generator bewahren.

## **Induktions-Wok**

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die ihre Hochregulierung (in der Model auf Unterbau) erlauben. Die äußere Verkleidung besteht aus Nickel-Chrom Edelstahl (AISI 304).

Der halbkugelförmige Behälter ist aus Glaskeramik mit einer Dicke, die die Heizvertragung erlaubt. Der Behälter wurde angemessen gebaut, um Wok Töpfe zu halten. Das Steuersystem besteht aus einem Leistungsregler und einem Drehknopf. Die Schützung von den elektronischen Teilen schützt das Induktionselement gegen eventuelle Schäden. Es gibt mehrere Schützungen, die den Generator bewahren.

## **Gelüfteter Elektrobackofen**

Der Backraum und die Rosthalterungen sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Sohle besteht aus Gusseisen und ist oberhalb und unterhalb 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 hitzebeständigen Schicht aus Glaskeramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen, in Verbindung mit dem Laufrad. Dieser wird von einem elektrischen Motor gesteuert. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

## Neutrales Schrankelement

Für die am Boden aufgesetzten Versionen ohne Backofen stehen Türe zur Verfügung, um den leeren Unterbau zu verschließen und so ein neutrales Schrankelement zu schaffen. Weiters sind Haltestangen für das Einfügen von GASTRONORM-Schalen lieferbar.

# VORBEREITUNG DER INSTALLATION

## Installationsort

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 eingestellt werden. In beiden Fällen wenn die Installation an einer Wand aus entflammbarem Material ist, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

## Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung 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 (**DE**):

- TRF-technische Regeln für Flüssiggas
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbau-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. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen



Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

### **Elektrischer Anschluss**

Vor dem Anschließen 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 je nach Version hinter der Bedienblende der Auflageplatte oder hinter der Bedienblende des Backofens, die letztere wird durch das Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung und das Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. 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 H05 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 Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale). Das Gerät muss weiters mit einem EQUIPOTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch einen Aufkleber mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 9 – Seite 5).

Wenn man eine Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gericht, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, das alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

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

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

### **Elektrische Herde aus Glaskeramik (Bild. 10 –Seite. 5)**

Um die Platte einzuschalten, muss man wie es folgt vorgehen:

Den Knopf (1) in die gewünschte Position drehen; die Lampe (2) schaltet ein und zeigt die Einschaltung der gewählten Platte (die eingeschaltete Zone wird auf der Kochfläche rot sein). Dieser Drehknopf (Bild.13 Seite.6) ist mit einem Energieregler verbunden, beim drehen es, schaltet man die Maschine ein. Wenn man eine Position wählt, die Maschine schaltet ein und aus, damit eine Temperatur ständig bleibt. Je größer die Zone auf dem Knopf wird, desto länger wird die








Einschaltungszeit. Zwischen der maximalen Grenze und den Anzeiger wirkt die Platte immer an die maximal Leistung.

Die Maschine ist mit einem Sicherheitsthermostat versehen, um gefährliche und unkontrollierte Temperatursteigerungen zu vermeiden.

### Gelüfteter Elektrobackofen (Abb. 11 – Seite 5)

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

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:

Position [N.]	Verwendung
	Ausgeschalteter Backofen
	Laufrad und Gesamtheizung
	Gesamtheizung
	Laufrad und untere Heizung in Betrieb
	Untere Heizung in Betrieb
	Laufrad und obere Heizung in Betrieb
	Obere Heizung in Betrieb

- die gewünschte Backtemperatur wird durch den Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem 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, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

### Induktion Platten (Bild 12 – Seite.6)

Wenn man will die Kochfläche von den elektrischen Induktionsherde anschalten, soll man wie folgt:

- das Topf im Zentrum der Kochfläche stellen, wo die Induktionselemente liegen.
- Den Knopf im Uhrzeigersinn (1) drehen, um den Anschluss zu aktivieren; die grüne Lampe (2) schaltet ein und zeigt, daß die Platte im Betrieb ist.
- Wenn der Topf nicht auf der Platte ist, blitzt die Lampe.

- Man dreht den Knopf, um die Leistung zu wählen (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn erlaubt eine Regulierung von Minimum bis zum Maximum, wie auf den Siebdruck gezeigt. Die ersten Grade von Drehung entsprechen den niedrigen Leistungen, deshalb ist die Arbeitsweise der Maschine pulsiert, es gibt eine Einschaltungs- und Ausschaltungszeit. Es ist auch möglich, den Knopf gegen Uhrzeigersinn zu drehen, in diesem Fall ist die Maschine mit einer Sicherheit versehen, die das Kochen verhindert, wenn es an maximale Leistung eingesetzt wird. Nur nach einer Drehung von 90° fängt das Kochen an und kann man die Leistung regulieren.
- Die Heizung wird anfangen, wenn der Topf die Kochfläche reicht, dann wird eine rote Lampe einschalten, ohne zu blitzen. Die Arbeitsfläche wird von eine Zeichnung auf der Glaskeramik begrenzt.
- Um die Maschine auszuschalten, den Knopf zu Null wieder drehen.
- Wenn man nimmt den Topf für einen kurzen Zeit aus, stoppt der Induktionsmotor und wenn man den Topf wieder drauf legt, dann schaltet die Maschine mit der gleichen Leistung wieder ein. Aus Sicherheit, wenn die Maschine für mehr als 10 Minuten ausgenommen wird, schaltet dann der Induktionsmotor komplett aus und wenn man arbeiten wieder will, soll man den Knopf zu Null wieder zu setzen und dann ihn im Uhrzeigersinn wieder zu drehen.
- Wenn die Platte ausgeschaltet wird, wird der Laufrad laufen, bis die Temperatur von dem Generator die gleiche wie die Außentemperatur sein wird.

#### **ACHTUNG!**

- **Das Gerät nur unter Unterwachung benutzen. Die Induktionskochgeräte können nur mit Töpfen, Kesseln für den Induktionsverbrauch verwendet werden. Man kann sie einfach im Handel finden.**
- **Man muss nie die Induktion benutzen, um andere Kochgeräte zu heizen !**
- **ACHTUNG!/: einige Teile vom Generator bleiben unter Spannung, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist.**
- **ACHTUNG!/: man muss nie die Induktoren öffnen. Gefahr Hochspannung!**

#### **Das Kochen**

In Verhältnis zu einem Kochen mit traditionellen Systemen, muss der Bediener vorsichtig sein. Dieses System hat eine hohe Fähigkeit zu heizen. Wenn der Heizungsgrad durch den Drehknopf variiert wird, erreicht die Speise die gewählte Temperatur sehr schnell. Lehre Töpfe oder Pfannen wärmen sich sehr schnell und sind dann schnell bereit zum Kochen. Die Leistung entsprechend der gewünschten Temperatur einstellen. Den Drehknopf drehen. Der Behälter soll im Zentrum der Kochzone gelegt werden.

Wenn entweder Öl oder Fett beheizt wird, muß der Behälter ständig kontrolliert werden, damit das Öl oder Fett nicht brennt. Das Kochen haltet sich durch die Ausschaltung des Geräts.

#### **Töpfe**

Die Induktionsfläche arbeitet gut mit jeden Typ von Topf, geeignet für die Induktion, sowohl aus Eisen oder Gusseisen als auch aus Chromeisen, auch wenn sie emailliert sind. Der Generator wärmt alle o.g. Töpfe und verträgt die gleiche Leistung automatisch. Die Töpfe müssen einen Durchmesser größer als 14 cm haben und das Boden muß flach sein. Die Leistung der Töpfe mit einem Durchmesser größer als 26 cm könnte viel niedriger sein.

Der Generator funktioniert mit den folgenden Töpfen nicht.

**Töpfe nicht zu benutzen:**

- Mit einem Durchmesser niedriger als 14 cm.
- Mit einem Boden aus Aluminium Kupfer oder Bronze.
- Töpfe aus Glas oder Keramik.
- Töpfe mit gebogenem Boden oder mit Füßen.

Für das WOK-Model muss man nur Töpfe mit halbkugelförmigem Boden, die Wok genannt werden und für Induktion geeignet sind.

### **Sicherheitsnormen für den Verbraucher**

- **Die gewärmte Zone (Glaskeramik) wird vom heißen Boden des Töpfes gewärmt.** Die heiße Zone nicht berühren, um sich nicht zu brennen.
- Wenn man will der Topfboden nicht überhitzen, warm mann nicht versehentlich den Boden.
- Wenn gleichzeitig mit mehreren Töpfen gekocht wird, muss man darauf aufmerksam sein, daß die Griffe nicht aneinander reiben und außerhalb des magnetischen Feldes liegen: laut ihre Material können sie sehr erwärmt werden!
- Die Boden der Töpfe sollen immer zu eine bestimmte Entfernung zwischeneinander liegen und sollen sich nicht berühren.
- Verbrennungsgefahr ! es wird empfohlen, einen Schutzhandschuh immer zu benutzen.
- Kochzone ausschalten, wenn der Topf entfernt wird. Mit diesem System vermeidet man, die Kochzone automatisch zu wärmen, sofort nachdem ein Behälter auf die Kochzone wieder gelegt wird. Außerdem vermeidet man eine zufällige Erwärmung, das bedeutet, wenn jemand die Maschine verwenden will, muss er den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Man muss kein Papier, Karton oder Stoff zwischen den Topfboden und die gewärmte Kochzone dazwischenlegen, weil sie sich entzünden können.
- Man muss keine anderen Objekte aus Metal mit Ausnahme von Töpfen auf die Kochzone legen, weil das Metall sehr schnell erwärmt wird.
- Man muss keine Kreditkarte, Telefonkarte, Kasette auf die Kochzone legen oder andere ähnliche Objekte, die sich entmagnetisieren könnten.
- Das Induktionssystem ist mit einem Belüftungssystem und einem Kühlungssystem versehen. Die Löcher für den Zufluss der Lüft müssen unbedingt nicht geschlossen werden, weil es eine Überheizung verursachen könnte und die Ausschaltung der Maschine.
- Man muss vorsichtig sein, daß keine Flüssigkeit in die Maschine fällt und kein Wasser aus dem Topf entweicht. Man muss die Kochfläche mit einem Wasserstrahl nicht reinigen.
- Wenn die Glaskeramik bricht, muss man sofort die Maschine ausschalten und elektrisch ausschließen. Es ist verboten, die inneren Teile der Maschine zu berühren.
- Man muss die Maschine mit einem Wasserstrahl nie reinigen.
- Man muss die inneren Teile der Maschine nie berühren

### **Anomalie in der Arbeitsweise.**

Wenn die Maschine aus jrgend einem Grund nicht einschaltet oder im Betrieb ausschaltet, soll man sofort prüfen, daß der elektrische Anschluss und die Steuerungen richtig angeschlossen sind. Wenn alles in Ordnung ist, ruf man dann den Kundendienst an.

Für die Induktionsmodelle:

**Wenn die rote Lampe funkelt; prüft man dann, daß ein Topf auf der Kochfläche liegt und dass der Topf für die Induktion geeignet ist. Wenn die grüne Lampe funkelt, bedeutet es, daß es ein technisches Problem gibt.**

Die folgende Tafel stellt die eventuellen Schaden und die entsprechenden Lösungen dar.

<b>Anomalie</b>	<b>Problem</b>	<b>mögliche Ursache</b>	<b>mögliche Lösung</b>
<b>Ausgeschaltet grüne Lampe/ausgeschaltet rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Es fehlt die Speisung	Prüft man der Anschluss an dem Netz
<b>Eingeschaltet grüne Lampe/ausgeschaltet rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Versichert man das der Knopf Uhrzeigersinn gedreht wurde.	Den Knopf drehen
<b>Funkelnde grüne Lampe/ausgeschaltet rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Prüft man das der angemessene Topf richtig auf der Kochfläche liegt.	Legt man den Topf richtig auf
		Defekte Platine	RUF MAN DAS KUNDENDIENST AN
<b>Eingeschaltet grüne Lampe/eingeschaltet rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Falschen Topf	Geeigneten Topf legen.
		Geschlossene Luftleitungen.	Prüft man das die Luftleitungen geöffnet sind
		Blockierte Luftrad	RUF MAN DAS KUNDENDIENST AN
<b>Eingeschaltet grüne Lampe/ Funkelnde rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Die Temperatur übersteigt die 220°C und schaltet man die Schützung gegen lehr kochen ein.	Wart man das der Luftrad abkühlt.
		Der Sensor der Kochweise ist defekt.	RUF MAN DAS KUNDENDIENST AN
<b>Funkelnde grüne Lampe/ausgeschaltet rote Lampe</b>	<b>Keine Wärmung</b>	Der Topf wird nicht richtig erkannt.	Den Topf richtig legen.
		Der Durchmesser dem Topf ist niedriger als 160 mm.	Prüft man das der Topf ist geeignet für Induktion.
<b>Eingeschaltet grüne Lampe/ Funkelnde rote Lampe</b>	<b>Schwache Wärmung</b>	Hoche innere Temperatur	Prüft man das die Maschine keine heiße Luft (hoher als 40°C) ansaugt.
		Falschen Topf	Tausch den falschen Topf mit einen geeigneten eins aus.
		Die Leistung ist zu hoch und der Leistungsbegrenzer sich eingeschaltet hat	Prüft man das der Topf ist geeignet für Induktion.
<b>Eingeschaltet grüne Lampe/eingeschaltet rote Lampe</b>	<b>Schwache Wärmung</b>	Plötzliche Ersteigerung der Temperatur auf die Glaskeramik.	Prüft man das der Topf nicht lehr ist. Regeln man die Leistung in Verhältnis zu der Menge Speise im Topf.
<b>Funkelnde grüne Lampe</b>	<b>Wärmung von kleinen metal Objekte auf die Kochflächen</b>	Erkennung von den Töpfe nicht richtig angesetzt.	RUF MAN DAS KUNDENDIENST AN

- **ACHTUNG: Man muss NIE die Kochfläche oder das Induktionsherd öffnen, vorher muß man es aus dem elektrischen Netz ausschließen.**
- **GEFAHR von hohe Spannung!**
- Die Kochfläche oder das Induktionsherd müssen nur von dem Kundendienst geöffnet werden.

- Wenn die Glaskeramik gebrochen ist, unterbricht man sofort den Betrieb und sofort die Maschine ausschalten. Wart man auf den Kundendienst.

## 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 Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; 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. 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.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech (beim Elektrobackrohr) und die Gitterhalterungen herauszunehmen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. 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 Oberfläche der Glaskeramik ist gleich sowie für Glas. Man muss keine angreifende oder abschleifende Spulmittel brauchen, wie zum Beispiel Spray für die Reinigung im Ofen, Eisenschwamm oder Spulmittelpulver.

Vor der Reinigung der Oberfläche muss man warten, daß diese abkühlt.

Eventuelle Spulmittelrückstände müssen mit einem feuchten Schwamm weggenommen werden. Es kann passieren, daß sie wegen der Wärmung abschleifend werden.

Einige Empfehlungen über die Reinigung von der Glaskeramik.:

<i>Schmutztyp</i>	<i>Geratene Spülmitteln</i>
Leichter Schmutz ohne trockenen Rückstand.	Feuchten Schwamm.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl...)	Reinigen mit keinen angreifenden Entfetter
Klebriger Schmutz	Man muss keinen angreifenden Spulmittel brauchen und danach mit einem feuchten Schwamm reinigen.
Wasser und Kalkstein	Man muss sofort mit Essig oder mit Spulmittelcreme diese Rückstand wegnehmen. Dann reinigt man sofort mit einem feuchten Schwamm.
Zucker, Speise oder Plastikverkrustung.	Sofort abkratzen, reinigen mit einem Spulmittelcreme und sofort mit einem feuchten Schwamm wieder reinigen. Wenn die Zone mit diesem Typ von Schmutz abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigen.

**ACHTUNG!: Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abgekühlt werden.**

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

## **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.
- Den Stofffilter am Luft-Eintritt des Ventilators reinigen, ihn sorgfältig waschen, um eventuelle Reste von Schmutz abzunehmen, ihn spülen, ihn trocknen und ihn an seinen Platz wieder setzen.

## **AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN**

**ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, daß der Netzanschluss des Geräts unterbrochen ist.**

### ***Austausch der Heizwiderstände von dem Glaskeramik-Herd.***

Wenn die Heizwiderstände ersetzt werden müssen, die Schalttafel aufschrauben, die Schraube vom Rahm ausschrauben. Dann muss man die Kabeln der Widerstände lockern und die Widerstände herausnehmen. Der geöffnete Teil der Widerstände muß nach oben bleiben. Den Teil austauschen. Im Fall, daß alles wieder eingestellt wird, folgt man diesen Anweisen gegensätzlich.

### ***Energiregler in der Glaskeramikplatte.***

Um den Energiregler zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben des Schutzgehäuses entfernt werden, muss man das Schutzgehäuse rücken und dann den gewünschten Teil ersetzen. Wenn die Ersetzung erledigt wird, schließt dann man alle die Kabeln ein, immer mit Bezug auf den elektrischen Schaltplan.

### ***Lüfter des elektrischen Backofens***

Um den Lüfter des elektrischen Backofens zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben des Schutzgehäuses entfernt werden, dann die Schraubmutter des Lüfters. Danach den Lüfter abnehmen, zum Zusammenbau in umgekehrter Weise verfahren.

### ***Motor des elektrischen Backofens***

Um den Motor des elektrischen Backofens zu ersetzen, muss wie beim Abbau des Lüfters verfahren werden. Für Arbeiten am hinteren Teil des Backofens muss die Rückwand abmontiert werden. Nach dem Abklemmen der elektrischen Kabel werden die Befestigungsschrauben entfernt, die den Motor auf der Aufnahme halten und vor dem Ablösen hindern.

### ***Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens***

Um den Regler und das Thermostat des Backofens zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen

gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

### ***Widerstände des Gelüfteten Elektrobackofens***

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

### ***Potentiometer und Lampe von der Induktion***

Um das Potentiometer und die Lampe der Induktionsplatte auszutauschen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

### ***Bauelemente des Induktionsherdes***

Jede Ersetzung von elektronischen Teilen muß im Werkstatt ausgeführt werden. Wenn der Generator kaputt ist, muß man sofort den Kundendienst anrufen.

**FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLISSLICH 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 PRODUKTE ZU ÄNDERN.**





**COCINAS ELECTRICAS  
A INDUCCION ELECTROMAGNETICAS  
COCINAS ELECTRICAS  
VIDRIOCERAMICA  
SERIE 70**

**INSTALACIÓN, USO  
Y MANTENIMIENTO**

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Elec. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable tipo H07 RN-F [mm2]	Res. 2.3 kW [N°]	Res. 1.8 kW [N°]	Horno El. 3,65 kW [N°]	Ind. 4,5 kW [N°]	inductor e 6 kW [N°]
K7EVC05TT	Cocina electrica vitroceramica 2 placas top	400x700x295	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10TT	Cocina electrica vitroceramica 4 placas top	800x700x295	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05VV	Cocina electrica vitroceramica 2 placas + mueble abierto	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10VV	Cocina electrica vitroceramica 4 placas + mueble abierto	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC05PP	Cocina electrica vitroceramica 2 placas + mueble con puerta	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	2	-	-	-	-
K7EVC10PP	Cocina electrica vitroceramica 4 placas + mueble con puerta	800x700x845	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	2	2	-	-	-
K7EVC10FV	Cocina electrica vitroceramica 4 placas + horno electrico ventilado 1/1 GN	800x700x845	11.85	400 3N	50/60	5x4	2	2	1	-	-
K7ECI05TT	Cocina induccion 2 placas top	400x700x295	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10TT	Cocina induccion 4 placas top	800x700x295	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05TT	Wok induccion top	400x700x295	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05VV	Cocine induccion 2 placas + mueble abierto	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10VV	Cocine induccion 4 placas + mueble abierto	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05VV	Wok induccion sobre mueble	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1
K7ECI05PP	Cocina induccion 2 placas + mueble con puertas	400x700x845	9	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	2	-
K7ECI10PP	Cocina induccion 4 placas + mueble con puertas	800x700x845	18	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	4	-
K7EWK05PP	Wok induccion + mueble con puerta	400x700x845	6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	1

## ADVERTENCIAS

### Generales

- *Los aparatos han sido realizados para la cocción de alimentos contenidos en marmitas, cacerolas, o recipientes similares..*
- *Leer atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual relativo.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicitar solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ramuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*

**¡ATENCIÓN!** La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libreto.

### Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el libreto de instrucciones.*

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La chapa de características (fig. 8 - pag. 5) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

73/23/CEE	- Baja Tensión (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
98/37/CE	- Reglamentación máquinas

y las normas especiales de referencia.

### Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes,

# DESCRIPCIÓN APARATOS

## **Cocina electrica en vitroceramica**

Estructura en acero, colocada sur 4 patas que permiten la regulacion de la altura, en la version movil. Revestimiento en acero inoxydable de Cromo-Nichel (AISI 304).

La placa es en vitroceramica de espesor adecuado a transmitir el calor y en ella destacan las zonas de coccion. La regulacion de la intensidaddel calor se hace por regulador de energia que varia los tiempos de funcionamiento de las especiales resistencias a infrarrojos colocadas bajo la placa misma. La maquina es dotada de termostato de seguridad a rearmto automatico frente a sobrecalentamientos.

## **Cocina electrica a induccion**

Estructura en acero, colocada sur 4 patas que permiten la regulacion de la altura, en la version movil. Revestimiento en acero inoxydable de Cromo-Nichel (AISI 304).

La placa es en vitroceramica de espesor adecuado a transmitir el calor y en ella destacan las zonas de coccion para marmitas adecuadas. El circuito de mandos es realizado par un regulador de potencia a selector. Las protecciones intrinsecas en la electronica de mando protegen el componente de eventuales danos. Otras protecciones protegen el generador.

## **Wok electrico a induccion**

Estructura en acero, colocada sur 4 patas que permiten la regulacion de la altura, en la version movil. Revestimiento en acero inoxydable de Cromo-Nichel (AISI 304).

La placa es en vitroceramica de espesor adecuado a transmitir el calor y en ella destacan las zonas de coccion par marmitas wok adecuadas. El circuito de mandos es realizado par un regulador de potencia a selector. Las protecciones intrinsecas en la electronica de mando protegen el componente de eventuales danos. Otras protecciones protegen el generador.

## **Horno eléctrico ventilado**

La cámara de cocción y los sujeta-grilla están realizados en acero inoxidable. La solera se obtiene de una fusión de hierro fundido y está reforzada por una serie de nervios colocados tanto encima como debajo de la misma.

La grilla extraíble está formada por redondo de hierro de acero revestido de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica, resistente a las altas temperaturas.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 90°C y 300°C, y de un selector para seleccionar el tipo de cocción sólo bóveda, sólo solera o ambos actuando también el ventilador. Esto, está compuesto por una girante que toma el movimiento de un árbol de un motor eléctrico. La seguridad está garantizada por un termóstato de rearme manual.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de resistencias acorazadas colocadas debajo de la solera y encima de la chapa del difusor de la bóveda.

## **Armario neutro**

En las versiones de suelo sin horno están disponibles puertecitas para cerrar el hueco y crear un armario neutro. Están disponibles, además, cremalleras para introducir cubetas GASTRONORM.

# PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

## Lugar

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable se deben preparar protecciones (Ej. Hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

## Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

## INSTALACIÓN

### Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado. Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. Acetona) pero por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

### Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico: los tableros de bornes se encuentran, dependiendo de las versiones, o detrás del panel del top o detrás el panel del horno; se puede acceder a ésta última aflojando los dos tornillos que fijan el soporte, y extrayendo éste y el tablero de bornes. Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra.** El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar

homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta con el símbolo (fig. 9 – pag.6).

Con el uso de un interruptor de seguridad ver lo siguiente:

- Según la normativa vigente la dispersión del aparato es de 1 mA por 1 Kw instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos 50%, elegir por lo tanto el adecuado
- Conectar un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto debido a la humedad. Calentar el aparato y by pasar dicho interruptor.
- **¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.**

## INSTRUCCIONES DE USO

### Cocinas electricas en vitroceramica (fig. 10 –pag. 5)








Para arrancar la placa proceder según lo siguiente:

- Girar el selector (1) en la posición deseada; el testigo (2) se enciende para destacar el arranque de la placa (la zona interesada se pone roja). Dicho selector (fig.13 – pag. 6) esta asociado a un regulador de energía, girandolo la maquina arranca. En función de la posición, la placa efectúa ciclos de arranque y apagado para guardar la temperatura constante. Al aumentar del área en el selector aumenta el tiempo de arranque con respecto al tiempo de apagado. Entre el límite del área máxima y el indicador, la placa funciona siempre a la potencia máxima.
- Para evitar peligrosos aumentos de la temperatura, la maquina es dotada de termostato de seguridad a rearmado automático que interviene a una temperatura prefijada.

### Horno eléctrico (fig. 41 – pag.12)

Antes de encender el horno eléctrico se debe seleccionar el tipo de cocción elegido, de la siguiente manera:

- girar el mando (1) a la posición deseada

Posición N°	Empleo
	Placa apagada
	Ventilador y calentamiento total
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción del horno
	Cocción del horno
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga una vez el horno llega a la temperatura adecuada;
- para apagar, volver a poner uno de los dos mandos en la posición **0**.

### **Anomalías de funcionamiento**

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

### **Placas a induccion(Fig. 12 – pag.6)**

Para el arranque, proceder según lo siguiente:

- Colocar la marmita en la zona de cocción sobre la cual se encuentran los inductores.
- Girar el selector en sentido horario para activar el alimentacion; el testigo verde (2) se ilumina para indicar el funcionamiento de la placa.
- El testigo “ausencia marmita” comienza a parpadear.
- Seleccionar la potencia deseada girando el selector (1). Una rotación en sentido horario permite la regulación desde el mínimo hasta el máximo, véase serigrafía selector. Los primeros grados de rotación corresponden a bajas potencias, por lo tanto el funcionamiento del aparato será pulsado, habrán tiempos de funcionamiento y apagado. Es posible girar el selector también en sentido anti horario, en dicho caso, la máquina es dotada de seguridad que impide el comienzo de la cocción a la potencia máxima, solo tras una rotación superior a 90° en sentido horario; luego el generador permite la colocación de la marmita y el inicio de la cocción. Ahora es posible regular la potencia al nivel deseado.
- El proceso de calentamiento iniciará al contacto de la superficie de la placa con el fondo de la marmita, el testigo rojo se iluminará. La zona de trabajo es delimitada.
- Para apagar la placa volver el selector a **0**.
- Cuando se quita la marmita, incluso por periodos breves, el inductor para, al volver a colocarla arranca a la potencia seleccionada. Por seguridad, si la marmita no será recolocada dentro de diez minutos, la placa se apaga por completo; para un nuevo uso volver el selector en posición de paro y seleccionar la potencia deseada girándolo en sentido horario.
- Una vez apagada la placa, el ventilador seguirá funcionando hasta que la temperatura del generador baje.

### **ATENCIÓN!**

- **Vigilar sobre el aparato, utilizar solo recipientes idóneos al tipo de cocción.**
- **No utilizar diferentes tipos de casseroles!**
- **ATENCIÓN!: Algunas partes del aparato quedan bajo tensión aunque la máquina está apagada.**
- **ATENCIÓN!: nunca abrir el generador!**

### **Proceso de cocción**

Con respecto a los sistemas tradicionales, el operador debe proceder cuidadosamente. La capacidad de almacenar calor de estos aparatos es muy grande. Cuando se varía por medio del selector el



grado de calentamiento, los alimenatos alcanzan la temperatura deseada en poco tiempo. Marmitas y caserolas en poco tiempo estan listas. Regular la potencia de calentamiento acuerdo al tipo de coccion. Regular la potencia por medio del selector. Posicionar el recipiente al centro de la zona de coccion. Para el calentamiento degrosos o aceite, cuidar que no se enciandan. El proceso de coccion se interrompe al apagar el aparato.

### **Recipientes**

La placa a induccion funciona con cualquier tipo de marmitas indicadas para el induccion; fundicion, hierro, hierro cromo y esmalado. El generador acepta dichos tipos de recipientes, trabajando a la misma potencia. Los recipientes tienen que haber un diametro del fondo superior a los 14 cm y plano, mientras que marmitas con diametros superiores a los 26 cm podrian no alcanzar temperaturas adecuadas.

### **Recipientes a no utilizar:**

- Diametro inferior a los 14 cm.
- Fondo en hierro, aluminio, cobre.
- Marmitas ceramica y vidrio.
- Recipientes con fondo curvo o con patas

Para el wok solo utilizar recipientes con fondo semi sferico denominadas wok, indicadas para el induccion..

### **Normas de seguridad para el usuario.**

- **La zona calentada (vetrocaramica) se calienta por efecto de calentamiento del fondo de la misma. No tocarla.**
- Evitar sobrecalentamientos del fondo.
- En la coccion contemporanea de mas marmitas cuidar que los mangos no se toquen y que se encuentren afuera del campo magnetico: los mangos pueden calentarse mucho segun el material.
- Los fondos de las marmites deberian encontrarse a una cierta distancia l'uno del otro sin rozarse.
- Peligro quemadura. Se recomienda el uso de guantes o materiales atermicos.
- Apagar la placa de coccion si hay que quitar la marmita temporaneamente. De esta manera se evita la activacion automatica del proceso de calentamiento, al volver a colocar el recipiente sobre la placa. Se evita por lo tanto el calentamiento no intencional, es decir, el usuario que quiere utilizar la cocina, tiene que activarla girando en sentido horario el regulador.
- No entreponer carta, cartones, trapos entre el fondo – marmita y la zona calentada, por peligro de incendios.
- Como los objetos metalicos se calentan rapidamente al contacto con la placa, no apoyar objetos que no sean marmitas (latas, hojas de aluminio, cubiertos, ecc)
- No apoyar cartas de creditos, tarjetas telefonicas o objeto magnetizables sobre la placa.
- El sistema a induccion es dotado de un propio sistema de aereacion y refrigeracion. Evitar que en las grietas de aspiracion y expulsion del aire vengam obstruidas por cualquier objeto (trapos). Esto podria causar un sobrecalentamiento y por consiguiente un extincion del aparato.

- Evitar la penetración de líquidos en el aparato y el desborde de agua sobre la placa. No limpiar la zona de cocción con chorros.
- Cuando el espesor de vitrocerámica se rompa o se henda, apagar el aparato, desconectarlo. No tocarlo.
- No limpiar con chorros
- No tocar ninguna parte al interior del aparato.

### Anomalías de funcionamiento

En el caso de que el aparato no arranque o se apague durante el servicio, controlar el alimentación y los mandos o llamar el post venta.

Para modelos a inducción:

**En el caso de que el testigo rojo parpadee, verificar si la marmita está bien colocada sobre la placa y su fondo adaptado a este tipo de cocción. Si parpadea el testigo verde, hay un problema técnico.**

Abajo una lista de averías y su posible solución.

Anomalías	Problema encontrado	Possible causa	Possible solución
Testigo verde apagado / testigo rojo apagado	No calentamiento	Falta de alimentación	Averiguar la conexión
Testigo verde iluminado/ testigo rojo apagado	No calentamiento	Averiguar haber girado el selector en sentido horario	Girar el selector
Testigo verde parpadea/ testigo rojo apagado	No calentamiento	Averiguar la posición de la marmita	Colocarla correctamente
		Ficha control averiada	LLAMAR AL POST VENTA
Testigo verde iluminado / testigo rojo iluminado	No calentamiento	Marmita no idónea	Colocar marmita idónea
		Canerías obstruidas	Averiguar las canerías
		Ventilador bloqueado	LLAMAR AL POST VENTA
Testigo verde iluminado / testigo rojo parpadea	No calentamiento	Intervención protección cocción en vacío. Temperatura más allá de 220°C	Esperar refrigeración ventilador
		Sensor punto de cocción averiado	LLAMAR AL POST VENTA
Testigo verde parpadea testigo rojo apagado	No calentamiento	Marmita reconocida como no correcta	Colocar la marmita correctamente
		Diámetro marmita inferior a los 160mm	Colocar marmita idónea
Testigo verde iluminado/ testigo rojo parpadea	Calentamiento escaso	Temperatura al interior elevada	Averiguar que no se aspire aire caliente (sup a los 40°)
		Marmita no idónea	Reemplazar por marmita idónea
		Demasiada potencia, intervención reductor potencia	Averiguar si la marmita es adecuada
Testigo verde iluminado/testigo rojo iluminado	Calentamiento escaso	Aumento demasiado rápido de la temperatura de la placa	Averiguar que la marmita no sea vacía y regular la potencia en relación a la cantidad de alimentos en la marmita
Testigo verde	Calentamiento de pequeños	Detector de marmitas mal	LLAMAR A LA

Anomalias	Problema encontrado	Possible causa	Possible solucion
parpadea	objetos metalicos sobre la placa	regulado	ASISTENCIA

- **ATTENCION: No abrir el aparato sin haberlo desconectado antes.**
- **PELIGRO, alta tension!**
- Solo personal autorizado puede efectuar intervenciones sobre el aparato.

En caso de roptura de la placa en vetroceramica, desconectar el aparato y dirigirse a un centro de aistencia.

## CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

### Limpieza

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.**

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Para la limpieza del horno, se extrae la grilla en redondo de hierro, la solera, el difusor superior (para el horno eléctrico), los sujeta-grilla y se lavan con agua tibia, detergente neutro y un útil adecuado; se enjuagan y se secan bien. Al final se vuelven a colocar todos los componentes, prestando atención en introducirlos correctamente en sus lugares. La limpieza de superficies en vetroceramica es igual la de las en vidrio. No utilizar detergentes abrasivos o agresivos como sprays para horno, trapos, polvo detergente o esponjas.

Refrigerar la placa antes de limpiar.

Remover restos de la coccion con trapos humedos, puesto que podrian resultar corrosivos tras calentarlos.

Para limpiar se recomienda:

<i>Tipo de suciedad</i>	<i>Material recomendado para la limpieza</i>
Suciedad ligera	Trapo humedo
Manchas grasas (salsas, sopas, aceite...)	Limpiar y desengrasar con trapo no abrasivo
Suciedad dificil	Detergente no abrasivo y limpiar con trapo humedo.
Restos calcar y agua	Eliminar con vinagre, detergente cremoso y limpiar con trapo humedo.
Incrustacion, azucar, alimentos, agua	Gratar y limpiar con detergente cremoso y trapo

	humedo. Si la zona se resfria con este tipo de suciedad podria perjudicarse.
--	---

**ATENCIÓN!: Antes de limpiar, refrigerar la placa.**

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

**Mantenimiento**

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.**

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.
- Limpiar el filtro en tepido no tepido colocado a la entrada aire del ventilador, lavarlo cuidadosamente para quitar eventuales restos de suciedad, aclarar, secarlo y volver a colocarlo.

## **CAMBIO DE LOS COMPONENTES**

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.**

***Sustitucion de la resistencia de la cocina en vitroceramica***

Desatornillar el tablero mandos, quitar el chasis, desconectar la resistencia guardando la parte abierta hacia arriba. Reemplazarla. Proceder de la manera inversa para volver a instalar el conjunto.

***Regulador energiade la placa en vitroceramica***

Quitar el tablero, desconectar los cables del componente a reemplazar. Sustituirlo, siguiendo el esquema electrico.

***Girante del horno eléctrico***

Para reemplazar la girante del horno destornillar los tornillos de fijación de la parrilla de protección, quitarla, desenroscar la tuerca de bloqueo del ventilador y extraerla. En seguida sustituirla. Para el instalación proceder de manera inversa.

***Motor del horno eléctrico***

Para reemplazar el motor del horno eléctrico seguir las istrucciones del parágrafo precedente; quitar la girante, acceder a la parte trasera del horno, quitando el panel del aparato. Tras haber desconectado los cables eléctricos, destornillar los tornillos de fijación que guardan el motor al sostén y quitar el motor del apoyo.

***Componentes eléctricos del horno eléctrico***

Para reemplazar el selector y el termóstato del horno eléctrico, destornillar los tornillos de fijación del quadro, deplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y replazar

el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

### ***Resistencias del horno eléctrico ventilado***

Para cambiar las resistencias del horno se debe extraer la grilla en redondo de hierro, la solera, el difusor superior y los sujeta-grilla. Después, es necesario destornillar los tornillos de fijación de la resistencia a cambiar, que se quita del soporte por el otro lado, se extrae, incluido el cableado, y se desconecta.

### ***Potenciometro del inductor***

Para remplazar el potenciometro y el testigo de la placa, quitar el tablero, desconectar los cables y sustituir el componente. Volver a instalar el conjunto segun esquema electrico.

### ***Componentes induccion***

Cualquier sustitucion de partes electricas debe hacerse por el fabricante. En caso de averia del generador contactar el servicio post venta que se ocupara de una sustitucion temporanea y reparar el componente defectuoso.

**PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.**

**EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.**