



XP

CERAMIC GLASS FRY - TOP PLATES

PLAQUES FRY - TOP EN VITROCERAMIQUE

GLASKERAMIK - PLATTEN - GRIDDLEPLATTE

PIASTRA - FRY TOP IN VETROCERAMICA

PLACA FRY - TOP VITROCERAMICA



INSTRUCTION MANUAL

MANUEL INSTRUCTIONS

BEDIENUNGANLEITUNG

MANUALE ISTRUZIONI

MANUAL INSTRUCCIONES

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

ITALIANO

ESPAÑOL

02 / 2005

GB**INDEX:****I. Instructions for the installer**

1. DATA PLATE
2. TECHNICAL DATA
3. INSTALLATION

II. Instructions for use

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER
2. NOTES FOR USE
3. COOKING FUNCTIONS SYMBOLS
4. GATHERING COOKING RESIDUES
5. MAINTENANCE-CLEANING
6. TURNING OFF IN THE CASE OF BREAKDOWN
7. GENERAL CHARACTERISTICS

DRAWING AND ELECTRICAL SCHEMA:

XP 010 / XP010P

XP 020 / XP020P

XP 200

XP 300

SYMBOLS DESCRIPTION**FR****SOMMAIRE:****I. Instructions pour l'installateur**

1. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE
2. DONNÉES TECHNIQUES
3. INSTALLATION

II. Instructions

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
2. INDICATIONS POUR L'EMPLOI
3. SYMBOLES DES PROGRAMMES DE CUISSON
4. POUR RECUEILLIR LES RESIDUS D'ALIMENTS
5. ENTRETIEN - NETTOYAGE
6. EXTINCTION EN CAS DE PANNE
7. CARACTERISTIQUES GENERALES

PLAN ET SCHEMA ÉLECTRIQUE:

XP 010 / XP010P

XP 020 / XP020P

XP 200

XP 300

DESCRIPTION DES SYMBOLES**DE****INHALTSVERZEICHNIS:****I. Anweisungen für den Installateur**

1. TYPENSCHILD
2. TECHNISCHE DATEN
3. INSTALLATION

II. Bedienungsanweisungen

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
2. ANMERKUNGEN HINSICHTLICH DER BENUTZUNG
3. SYMBOLE DER GARFUNKTIONEN
4. SAMMLUNG DER GARRÜCKSTÄNDE
5. WARTUNG - REINIGUNG
6. AUSSERBETRIEBNAHME IM STÖRFALL
7. ALLGEMEINE MERKMALE

ZEICHNUNG UND ELEKTRISCHES SCHEMA:

XP 010 / XP010P

XP 020 / XP020P

XP 200

XP 300

ZEICHENERKLÄRUNG

IT

INDICE:

I. Istruzioni per l'installatore

1. TARGHETTA DATI
2. DATI TECNICI
3. INSTALLAZIONE

II. Istruzioni per l'uso

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE
2. NOTE PER L'USO
3. SIMBOLI DELLE FUNZIONI DI COTTURA
4. RACCOLTA RESIDUI DI COTTURA
5. MANUTENZIONE - PULIZIA
6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO
7. CARATTERISTICHE GENERALI

DISEGNO ESHEMA ELETTRICO:

XP 010 / XP010P

XP 020 / XP020P

XP 200

XP 300

DESCRIZIONE SIMBOLI

ES

INDICE:

I. Instrucciones para la instalación

1. TARJETA DE DATOS
2. DATOS TECNICOS
3. INSTALACION

II. Instrucciones para el uso

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
2. NOTAS PARA EL USO
3. SIMBOLOS DE LAS FUNCIONES DE COCCION
4. RECOGIDA RESTOS DE COCCION
5. MANTENIMIENTO
6. APAGADO EN CASO DE AVERIA
7. CARACTERISTICAS GENERALES

DISEÑO Y ESQUEMA ELECTRICO:

XP 010 / XP010P

XP 020 / XP020P

XP 200

XP 300

DESCRIPCIÓN SIMBOLOS



Page: Seite: Pag.: Pág.:

4 / 5

4 / 5

4 / 7

6 / 13

12 / 13

12 / 13

14 / 17

16 / 19

18 / 19

18 / 21

20 / 21

22 / 23

24 / 25

26 / 27

28 / 29

30 / 31

32 / 33

34


GB

I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Dear customer, we thank you and compliment you for having purchased one of our products.

The warnings and suggestions that follow concern the phases for proper installation, use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

1. DATA PLATE

The data plate is positioned on the right side panel.  →

The technical characteristics are identified in the following chapter "technical data".

The "CE" mark on the appliances in this manual refer to the regulations: DBT 73/23/EEC and 93/68/EEC, with the Directive on Electromagnetic Compatibility and the Directive on Interference to the Supply Systems EN60555-3.

2. TECHNICAL DATA

Single ceramic glass plate

Single ceramic glass fry-top

Double ceramic glass fry-top

• POWER SUPPLY VOLTAGE

• FREQUENCY

• POWER

XP010P

XP200

• TYPE OF POWER SUPPLY CABLE

• POWER SUPPLY CABLE SECTION


FR

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Cher client, nous vous remercions et vous félicitons pour avoir acheté l'un de nos produits.

Ci-après, vous trouverez les instructions et les conseils concernant les phases à suivre pour réaliser une installation correcte, l'usage et l'entretien, et ceci afin de protéger votre sécurité et d'utiliser l'appareil dans les meilleures conditions.

1. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

La plaquette est positionnée sur le panneau latéral droit.  →

Les caractéristiques techniques sont énumérées dans le chapitre suivant intitulé "données techniques". Le marquage "CE" reporté sur les appareils faisant partie de ce manuel se réfère aux directives DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, à la Directive de Compatibilité Electromagnétique et à la Directive de Dérangements dans le Système d'Alimentation EN60555-3..

2. DONNEES TECHNIQUES

Plaque simple vitrocéramique

Fry-top simple vitrocéramique

Fry-top double vitrocéramique

• TENSION D'ALIMENTATION

• FREQUENCE

• PUISSANCE

XP010

XP010P

XP200

• Section CABLED'ALIMENTATION

• Type

DE

I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf unseres Produkts.

Die folgenden Hinweise und Empfehlungen betreffen die korrekte Installation, die Bedienung und die Wartung, dienen der Wahrung Ihrer Sicherheit und einer besseren Funktionsweise Ihres Geräts.

1. TYPENSCHILD

Das Typenschild befindet sich an der rechten Seitenwand.  →

Die technischen Merkmale sind im folgenden Abschnitt "Technische Daten" dargestellt. Die "CE" Kennzeichnung der Geräte, die in dieser Bedienungsanleitung enthalten sind, bezieht sich auf die EG-Richtlinie DBT 73/23 und 93/68, gemäß Anordnung bezüglich elektromagnetischer Kompatibilität und Anordnung bezüglich Störungen im Speisungssystem EN60555-3.

2. TECHNISCHE DATEN

Einzelne Glaskeramikplatte

Einzelne glaskeramik Griddleplatte

Doppelte glaskeramik Griddleplatte

• VERSORGUNGSSPANNUNG

• FREQUENZ

• LEISTUNG

XP010P

XP200

• Kabelquerschnitt

• VERSORGUNGSKABEL Typ:


IT

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile cliente, la ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto.

Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

1. TARGHETTA DATI

La targhetta è posizionata sul pannello laterale destro.  →

Le caratteristiche tecniche sono individuate nel seguente capitolo "dati tecnici". La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle direttive DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE, alla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica ed alla Direttiva di Disturbi nel sistema di alimentazione EN60555-3.

2. DATI TECNICI

Piastra singola vetroceramica
Fry-top singolo vetroceramica
Fry-top doppio vetroceramica

- TENSIONE DI ALIMENTAZIONE
- FREQUENZA
- POTENZA

XP010P
XP200

- SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE
- TIPO CAVO ALIMENTAZIONE


ES

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Estimados clientes, les agradecemos y felicitamos por haber adquirido un producto nuestro.

Las advertencias y consejos que se relacionan a continuación sirven para una correcta instalación, el uso y mantenimiento para su seguridad y para una mejor utilización del aparato.

1. TARJETA DE DATOS

La tarjeta está situada sobre el panel lateral derecho.  →

Las características técnicas están localizadas en el siguiente capítulo "datos técnicos".

Las marcas "CE" que aparecen sobre los equipos incluidos en este manual hacen referencia a las normas DBT 73/23/CEE y 93/68/CEE, a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética y a la Directiva de Interferencias en el sistema de alimentación EN60555-3.

2. DATOS TECNICOS

Placa simple vitrocerámica
Fry-Top simple vitrocerámica
Fry-Top doble vitrocerámica

- TENSION DE ALIMENTACION
- FRECUENCIA
- POTENCIA

XP010P
XP200

- Tipo CABLE DE ALIMENTACION
- Sección CABLE DE ALIMENTACION



GB - Technical data label
FR - Plaquette signalétique
DE - Typenschild
IT - Targhetta caratteristiche tecniche
ES - Tarjeta características técnicas

UNOX S.p.A. 35010 VIGODARZERE (PD) ITALY Via Dell'Artigianato 39		
KW: 1,6		220-230 50/60HZ
DATE		
MOD.	S/N.	123456789
		
MOD.: XP 010 PR  		

XP 010 XP 010 P
XP 200

220-230 V~
50 / 60 Hz

1,5 kW
2,5 kW

3 x 1,5 mm²
H07RNF

GB

Double ceramic glass plate
Ceramic glass fry top plate
Ceramic glass fry top

POWER SUPPLY VOLTAGE	POWER SUPPLY CABLESECTION
POWER	XP020
	XP020 P
	XP300
FREQUENCY	
TYPE OF POWER SUPPLY CABLE	

3. INSTALLATION

All the electrical connection and installation operations must be done by qualified personnel according to the standards in force.

3.1 OVERALL DIMENSIONS

Before positioning the appliance check the overall dimensions and the exact position of the electrical connections according to figures 2, 3, 4, 5, 6, 7.

3.2 POSITIONING

- The side and rear surfaces of the appliance must be positioned in order to allow the electrical connection and maintenance.
- The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.
- If the appliance has to be placed beside walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges etc. it is recommended that these be made of non combustible material. In case of the contrary, they must be covered by a non combustible thermal insulating material and you must be careful of the fire prevention standards.

FR

Plaque double vitrocéramique
Plaque fry-top vitrocéramique
Fry-top vitrocéramique

TENSION D'ALIMENTATION	SECTION CABLE D'ALIMENTATION
PUISSANCE	XP020
	XP020 P
	XP300
FREQUENCE	
Type CABLE D'ALIMENTATION	

3. INSTALLATION

Toutes les opérations concernant l'installation et le branchement électrique doivent être effectuées par du personnel qualifié selon les normes en vigueur.

3.1 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques d'après les fig. 2, 3, 4, 5, 6, 7.

3.2 POSITIONNEMENT

- Les côtés et l'arrière de l'appareil doivent être positionnés de manière à ce que le branchement électrique et l'entretien puissent être effectués.
- L'appareil ne peut être ni encastré ni positionné au milieu d'autres éléments.
- Si l'appareil doit être installé à côté de parois, cloisons, meubles de cuisine, carreaux de faïence décorés, veiller à ce que les matériaux soient incombustibles. En cas contraire, vous devez les revêtir d'un matériau isolant thermique incombustible et vous devez porter votre attention aux normes de prévention des incendies.

DE

Doppelte Glaskeramikplatte
Glaskeramik Platte/Griddleplatte
Glaskeramik Griddleplatte

VERSORGUNGS- SPANNUNG	KABEL- QUERSCHNITT
LEISTUNG	XP020
	XP020 P
	XP300
FREQUENZ	
VERSORGUNGSKABEL Typ	

3. INSTALLATION

Sämtliche Installations- und Anschlu arbeiten müssen von technisch qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den einschlägigen Vorschriften, durchgeführt werden.

3.1 AUSSENMASSE

Überprüfen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Außenmaße und die exakte Positionierung der Elektroanschlüsse entsprechend den Abb. 2, 3, 4, 5, 6, 7.

3.2 AUFSTELLUNG

- Die seitlichen und rückwärtigen Ger tew nde müssen positioniert werden um den Elektroanschl   und die Wartung zu ermöglichen.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten daß diese nicht aus brennbarem Material sind. Anderenfalls müssen Sie mit einem wärmeisolierenden, nicht brennbarem Material verkleidet werden und es müssen die einschlägigen Feuerungsverordnungen beachtet werden.

IT


Piastra doppia vitroceramica
Piastra fry-top vitroceramica
Fry-top vitroceramica

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	SEZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE
• POTENZA	XP020 XP020 P
	XP300
• FREQUENZA	
• TIPO CAVO ALIMENTAZIONE	

3. INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni di installazione, di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

3.1 MISURE D'INGOMBRO

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici secondo le fig. 2, 3, 4, 5, 6, 7. 

3.2 POSIZIONAMENTO

- Le superfici laterali e posteriore dell'apparecchiatura devono essere posizionate per permettere l'allacciamento elettrico e la manutenzione.
- L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria
- Qualora l'apparecchio debba essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile. In caso contrario devono essere rivestiti di un materiale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

ES


Placa doble vitrocerámica
Placa fry-top vitrocerámica
Fry-top vitrocerámica

TENSION DE ALIMENTACION	SECCION CABLE DE ALIMENTACION
• POTENCIA	XP020 XP020 P
	XP300
• FRECUENCIA	
• TIPO CABLE DE ALIMENTACION	

3. INSTALACION

Todas las operaciones de instalación y conexión eléctrica deben ser realizadas por personal cualificado según las normas en vigor.

3.1 MEDIDAS DE OCUPACION

Antes de posicionar el aparato se deben comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones eléctricas según las figuras 2, 3, 4, 5, 6, 7. 

3.2 POSICIONAMIENTO

- Las superficies laterales y posteriores del aparato deben estar situadas de manera que permitan la conexión eléctrica y mantenimiento.
- El aparato no está adaptado para encajarlo ni para situarlo en forma batería.
- Siempre que el aparato deba ser colocado cerca de paredes, divisores, muebles de cocina, bordes decorados, etc., se aconseja que éstos sean de material no combustible. En caso contrario deben ser revestidos de un material aislante térmico no combustible y respetar al máximo las normas de prevención de incendios.



XP 020 XP 020 P

XP300

220 - 230 V~ 3x1,5 mm²


2 kW

3 kW

5 kW

50 / 60 Hz

H07RNF

 → fig. 2- 3- 4- 5- 6 / 7
pag. 24-26-28-30-32

GB

3.3 WARNINGS

- Remove the protective film from the external walls of the appliance carefully, in order to avoid glue residue from remaining. If some residue still remains remove with a suitable diluent.
- In addition to the installation itself, any maintenance must be done only by an authorized installer.

3.4 ELECTRICAL CONNECTION

- The connection to the electrical power supply network must be done according to the standards in force.
- Before connecting make sure that the voltage and the frequency correspond to that stated on the data plate on the appliance.
- Place a bi-polar switch between the appliance and the network accessible after installation, whose contacts have a minimum opening distance of 3 mm, with an appropriate input (for example, magnetothermal switch).
When the appliance is in operation, the power supply voltage must not vary from the value of the nominal voltage by more than $\pm 10\%$.
- The appliance must be connected to the ground line of the network.

FR

3.3 AVERTISSEMENTS

- Retirer le film protecteur des parois extérieures de l'appareil en faisant attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de colle. Si, malgré cette précaution, il reste encore des résidus, les éliminer avec un dissolvant approprié.
- Non seulement l'installation mais également l'entretien doivent être effectués par un installateur autorisé.

3.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué selon les normes en vigueur.
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que la tension et la fréquence correspondent à ce qui est inscrit sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.
- Interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire qui doit être accessible après l'installation, avoir un débit approprié et une ouverture des contacts de 3 mm minimum (par exemple un interrupteur magnétothermique).
Quand l'appareil est marche, la tension d'alimentation ne doit pas être inférieure ou supérieure à 10 % de la valeur de la tension nominale.
- L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau.

DE

3.3 HINWEISE

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzschicht von den Außenwänden ab um zu vermeiden, daß Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.
- Neben der Installation selbst darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

3.4 ELEKTROANSCHLUSS

- Der Anschluß an das Stromnetz muß entsprechend den einschlägigen Vorschriften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, ob die Spannung und die Frequenz den Angaben am Typenschild des Gerätes entsprechen.
- Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muß ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht werden, der nach der durchgeführten Installation zugänglich ist (z.B. ein magnetthermischer Trennschalter). Wenn das Gerät in Funktion ist darf die Versorgungsspannung von der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.
- Das Gerät muß an den Erdleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

3.3 AVVERTENZE

- Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione, per evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.
- Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da un installatore autorizzato.

3.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.
- Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad esempio interruttore magnetotermico).
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.

3.3 ADVERTENCIAS

- Quitar la película protectora de las paredes externas del aparato con cuidado, con el fin de evitar posibles restos de cola. Si no obstante a la atención, hubiesen quedado restos de pegamento, pueden ser eliminados con un disolvente apropiado.
- Aparte de la instalación, cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado únicamente por un instalador autorizado.

3.4 CONEXION ELECTRICA

- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada según las normas vigentes.
- Antes de realizar la conexión asegurarse que la tensión y la frecuencia corresponden a los datos que se relacionan en la tarjeta situada sobre el aparato.
- Interponer entre el aparato y la red, un interruptor unipolar al que se pueda acceder después de la instalación, cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm., de caudal apropiado (por ejemplo interruptor magnetotérmico).
La tensión de alimentación, cuando el aparato esté en funcionamiento, no debe estar fuera del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.
- El aparato debe estar conectado a la línea de tierra de la red eléctrica.

GB

FR

DE

Furthermore, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be suitably checked according to that stated in standard in force.

This connection is carried out between different appliances with the terminal marked by the symbol ∇ .

The equipotential conductor must have a minimum section of 10mm².

3.6 SAFETY DEVICES

- The XPO10, XPO10P, XP020, XP020P, appliances are equipped with a manually resetting, thermal breaking unit which, in case of intervention, completely deactivates the appliance.

The access to such a device is possible by removing the protection panel of the upper spring.

3.7 CHECKING THE OPERATION

- Turn on the appliance according to the instructions for use described subsequently.
- Explain the operation to the user and the set-up of the appliance with the help of the instruction booklet.

In case the cable is damaged, it must be replaced by a qualified service centre authorized by the producer, to prevent any risk.

De plus, l'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel dont il faudra vérifier d'une manière opportune l'efficacité en suivant ce qui est indiqué dans les normes en vigueur.

Ce branchement doit être réalisé entre appareils différents avec la borne marquée du symbole ∇ .

Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

3.6 DISPOSITIFS DE SECURITE

- Les appareils XP010, XP010P, XP020, XP020P, sont équipés d'un dispositif thermique d'interruption avec réarmement manuel pour éviter des températures excessives.

S'il se met en route, il arrête complètement le fonctionnement de la machine.

L'accès à tel dispositif se produit en enlevant le carter de protection du ressort supérieur.

3.7 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettre en marche l'appareil selon les modalités d'emploi décrites ci-après.
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et la mise en service de l'appareil en s'aidant du livret d'instructions.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué seulement par un centre d'assistance technique autorisé du constructeur, de façon à prévenir chaque risque.

Darüberhinaus muß das Gerät in ein Äquipotentialausgleichssystem eingeschlossen sein und dessen Leistungsfähigkeit muß entsprechend den einschlägigen Vorschriften überprüft werden. Anschluß muß zwischen unterschiedlichen Geräten mit einer Anschlußklemme durchgeführt werden, die mit dem folgenden Symbol ∇ gekennzeichnet ist. Der Äquipotentialausgleichsleiter muß über einen Mindestquerschnitt von 10 mm² verfügen.

3.6 SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Die Geräte XP010, XP010P, XP020, XP020P, verfügen über eine thermische Unterbrechungseinrichtungen, die nur händisch wieder in Betrieb gesetzt werden können. Diese Einrichtung dient als Schutz gegen Überhitzung und schaltet im Fall des Ansprechens das Gerät ab.

Der Zutritt an der Vorrichtung wird durch die Wegschaffung des Gehäuses ermöglicht.


3.7 FUNKTIONSKONTROLLE

- Nehmen Sie das Gerät entsprechend den nachfolgenden Bedienungsanweisungen in Betrieb.
- Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

Wenn der Zuleitungskabel beschädigt ist, Rufen Sie nur den vom Werk autorisierten Kundendienst an, um alle Gefahren zu vorsehen.

- fare passare il cavo attraverso il passacavo
- collegare i conduttori, secondo lo schema di collegamento scelto e chiudere il passacavo con la vite.
- Richiudere il coperchio della morsettieria e riavvitare la vite

Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo 

Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

3.6 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Le apparecchiature XP010, XP010P, XP020, XP020P, sono dotate di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovratemperature che in caso di intervento disattiva completamente l'apparecchio.

L'accesso a tale dispositivo avviene togliendo il carter di protezione molla superiore


3.7 VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso descritte successivamente.
- Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, in modo da prevenire ogni rischio.

- Hacer pasar el cable a través del aislador.
- Conectar los conductores según el esquema de conexión elegido y cerrar el aislador con el tornillo.
- Volver a poner la tapadera a la regleta y enroscar los tornillos.

A parte de todo esto, el aparato deberá estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia deberá ser comprobada según las normas en vigor.

Esta conexión debe ser realizada entre aparatos diversos con el borne señalado con el símbolo 

El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

3.6 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Los aparatos XP010, XP010P, XP020, XP020P están dotados de un dispositivo térmico de interrupción de rearme manual como protección a sobretemperaturas que, en caso de intervención, desactiva completamente el aparato.

Para acceder a tal dispositivo quitar el carter de protección del muelle superior.

3.7 COMPROBACION DE FUNCIONAMIENTO

- Poner en funcionamiento el aparato según las instrucciones para el uso que se detallan a continuación.
- Explicar al usuario el funcionamiento y la puesta en marcha del aparato con la ayuda del manual de instrucciones

Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido solamente por un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor, de manera de prevenir todo tipo de riesgo.

GB

3.8 MAINTENANCE

- Before carrying out any type of maintenance it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
- The components that need ordinary maintenance are accessible by removing the panel on the bottom.
- Have the appliance periodically totally tested (at least once a year) by a specialized technician.

II. INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING:

- The appliance is not to be cleaned with a water jet.
- The appliance is for professional use and must be used only by qualified personnel.

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNINGS:

- Carefully read this booklet in that it provides important indications for installation, use and maintenance safety.
- Keep this booklet for any further consultation by the various operators.
- For any repairs consult only a technical assistance centre authorized by the manufacturer and ask for original spare parts.

Failure to observe the above can compromise the safety of the appliance.

FR

3.8 ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, vous devez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir.
- Pour accéder aux composants qui nécessitent d'un entretien ordinaire, il suffit d'enlever le panneau des commandes et le panneau arrière.
- Faire contrôler périodiquement tout l'appareil (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé.

II. INSTRUCTIONS

ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
- L'appareil est destiné uniquement à l'usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié.

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS:

- Lire attentivement le présent livret car il fournit d'importantes explications à propos de la sécurité concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver avec soin ce livret pour permettre aux différents opérateurs de le consulter au besoin.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.

Si vous ne respectez pas ces avertissements, vous risquez de compromettre la sécurité de votre appareil.

DE

3.8 WARTUNG

- Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.
- Alle Bauteile die einer Wartung bedürfen sind nach Abnahme der Bodenblende zugänglich.
- Achten Sie darauf, daß regelmäßig (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.

II. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ACHTUNG:

- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

HINWEIS:

- Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanweisung aufmerksam durch, da Sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationsicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung zum Nachschlagen für andere Benutzer auf.
- Wenden Sie sich bezüglich der Durchführung von Reparaturarbeiten an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.

Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

3.8 MANUTENZIONE

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello sul fondo.
- Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

II. ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

- l'apparecchiatura non va pulita con un getto d'acqua
- L'apparecchiatura è destinata all'uso pro-fessionale specifico e deve essere utilizzata da personale qualificato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

AVVERTENZE:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

3.8 MANTENIMIENTO

- Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento es necesario desenchufar el aparato de la red eléctrica y esperar que se enfríe.
- Los componentes que necesitan mantenimiento ordinario son accesibles quitando el panel de mandos y el panel posterior.
- Exponer el aparato periódicamente (al menos una vez al año) a una revisión total a cargo de un técnico especializado.

II. INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCION:

- El aparato no se limpia mediante chorros de agua directos.
- El aparato está específicamente destinado para uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS:

- Leer atentamente el presente manual ya que aporta indicaciones importantes concernientes a la seguridad de la instalación, de su utilización y mantenimiento.
- Conservar este manual cuidadosamente para que pueda ser utilizado en posteriores consultas y por diferentes usuarios.
- Para eventuales reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exigir recambios originales.

No respetar lo anteriormente relacionado puede comprometer la seguridad del aparato.



GB

2. NOTES FOR USE

WARNINGS:

During functioning the ceramic glass plate reaches high temperatures: be careful.

This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended; that is, for the cooking of food on the plate (hamburgers, chops, eggs, sausage, fish, vegetable etc and for heating buns and toast).

Any other use is to be considered improper.

• Do not use the fry top to heat pots or pans.

• Sheets of aluminium foil or plastic containers are not to be placed on the ceramic glass planes

• Before operating the fry top it is necessary to clean the ceramic glass plate to eliminate the protective industrial grease using water and neutral detergent.

Turn on the fry top and let it operate for about one hour with the heating control knob on the "200°C" position.

• For the positioning and removal of the food from the ceramic glass plate use only stainless steel spatulas with rounded edges.

• To clean do not use tools which can damage the ceramic glass plane but use a scraper with rounded blade edges.

Use the above-mentioned tools carefully and make sure that the blade is in contact with the plate along its entire length.

FR

2. INDICATIONS POUR L'EMPLOI

AVERTISSEMENT:

Pendant son fonctionnement, la plaque en vitrocéramique atteint des températures très élevées, faire donc attention.

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour griller (hamburgers, côtes, Œufs, suaccisses, poisson, légumes, etc. et pour réchauffer des sandwiches et des croque-monsieur). Tout autre emploi sera considéré comme impropre.

• Ne pas utiliser le fry-top pour réchauffer des casseroles ou des poêles.

• Sur le plan en vitrocéramique, vous ne devez pas poser de papier aluminium ou de récipients en plastique.

• Avant de faire marcher le fry-top, il est nécessaire de nettoyer la plaque en vitrocéramique avec de l'eau et un détergent neutre, pour éliminer les graisses industrielles de protection. Ensuite, allumer le fry-top et le laisser fonctionner pendant une heure environ avec la manette de commande du chauffage positionnée sur "200°C".

• Pour disposer et enlever les aliments de la plaque en vitrocéramique, n'utiliser que des spatules en acier inox avec les bords arrondis.

• Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le plan en vitrocéramique, mais se servir d'un grattoir avec les bords de la lame arrondis. Utiliser les susdits ustensiles avec soin et s'assurer que la lame soit en contact avec la plaque sur toute sa longueur.

DE

2. ANMERKUNGEN HINSICHTLICH DER BENUTZUNG

HINWEISE:

Achtung die Glaskeramikplatte erreicht während des Betriebs hohe Temperaturen.

Dieses Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden; d.h. für einen Garvorgang von Speisen auf der Platte (Hamburger, Koteletts, Eier, Bratwürste, Fisch, Gemüse usw.) sowie für das Aufwärmen von Brötchen und Toast. Jede andere Art der Verwendung ist als ungeeignet anzusehen.

• Verwenden Sie die Griddleplatte nicht zum Wärmen von Töpfen und Pfannen.

• Auf die Glaskeramikplatten dürfen keine Aluminiumfolien und Plastikbehälter gestellt werden.

• Reinigen Sie die Glaskeramikplatte der Griddleplatte vor der Inbetriebnahme, mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, um die industriellen Schutzfette zu entfernen. Schalten Sie die Griddleplatte danach ein und lassen Sie sie ca. eine Stunde eingeschaltet, wobei sich der Bedienungsknebel auf der Position "200°C" befindet.

• Verwenden Sie für das Auflegen der Speisen auf der Glaskeramikplatte und das Entfernen der Speisen von der Glaskeramikplatte nur Inox-Schaber mit abgerundeten Kanten.

• Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikplatte keine Gegenstände, welche diese beschädigen könnten sondern verwenden Sie einen Schaber mit abgerundeter Schneide. Verwenden Sie die genannten Gegenstände vorsichtig und achten Sie darauf, daß die ganze Schneide mit der Platte in Kontakt ist.

2. NOTE PER L'USO

AVVERTENZA:

Durante il funzionamento la piastra in vetroceramica raggiunge temperature elevate: prestare attenzione

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per la cottura di cibi alla piastra (hamburgers, bracioline, uova, salsicce, pesce, verdure, etc.) e per il riscaldamento di panini e toast. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

- Non usare il fry-top per riscaldare pentole o tegami.
- Non devono essere posti sui piani in vetroceramica fogli di alluminio o recipienti in plastica.
- Prima di far funzionare il fry-top è necessario pulire la piastra in vetroceramica per eliminare i grassi industriali di protezione usando acqua e detersivo neutro. Accendere poi il fry-top e lasciarlo funzionare per circa un'ora con la manopola di comando del riscaldamento sulla posizione "200°C".
- Per il posizionamento e la rimozione del cibo dalla piastra in vetroceramica usare solo spatole di acciaio inox con i bordi arrotondati.
- Per la pulizia non usare attrezzi che possano danneggiare il piano in vetroceramica, ma usare un raschietto con i bordi della lama arrotondata. Usare gli attrezzi suddetti con cautela e assicurarsi che la lama sia per tutta la lunghezza a contatto con la piastra.

2. NOTAS PARA EL USO

ADVERTENCIAS:

Durante el funcionamiento la placa en vitroc er mica alcanza temperaturas elevadas, por lo que se aconseja prestar mucha atención a ella. Este aparato deberá ser utilizado sólo para el uso para el que ha sido expresamente fabricado, es decir para la cocción de alimentos a la plancha (hamburguesas, costillas, huevos, salchichas, pescados, verduras, calentamiento de bocadillos, etc...). Cualquier otro empleo debe ser considerado impropio.

- No utilizar el fry-top para calentar sartenes, ollas o bandejas.
- No se deben poner sobre los planos de vitroc er mica hojas de aluminio y recipientes de plastico.
- Antes de hacer funcionar el fry-top es necesario limpiar la placa de vitroc er mica para eliminar grasas industriales de protección, utilizando agua y detergente neutro. Encender el fry-top y dejarlo funcionar durante una hora con el mando de temperatura sobre la posición "200 C".
- Para colocar y girar los alimentos sobre la plancha de vitroc er mica utilizar sólo espátulas de acero inoxidable con los bordes redondeados.
- Para la limpieza no utilizar utensilios que puedan dañar el plano de vitroc er mica, utilizar una rasqueta con los bordes de la hoja redondeada. Utilizar los utensilios con cuidado asegurándose que la anchura de la hoja está toda ella en contacto con la placa.

GB

Do not use the corner of the scraper because this causes scoring on the plate, irreparably compromising functionality and cleanability.

Replace the blade when it is not perfectly sharpened.

After using the scraper cover the blade with the special protection and do not leave the scraper unattended.

Warning!

Even if the ceramic glass plates are very hot they do not give the sensation of the real heat, and therefore be very careful before touching them or before placing objects on them .

3. COOKING FUNCTION SYMBOLS

CONTROL PANEL

3.1 Symbol key

- **TEMPERATURE PILOT LIGHT**
 - when the pilot light is on it indicates that the heating is on
 - when the pilot light is off it indicates that the temperature has been reached

• **LINE CURRENT SWITCH**

-PUSH-BUTTON UP:
APPLIANCE IS SWITCHED OFF
-PUSH-BUTTON FLAT:
APPLIANCE IS ON.

• **THERMOSTAT KNOB PLATES and FRY-TOPS**

The plate cooking is obtained by bringing the ceramic glass surface to the desired temperature.

Rotate the thermostat knob clockwise and set the temperature value for cooking.

The maximum temperature is 400 °C.

FR

Ne pas utiliser la pointe du grattoir car cela risquerait de rayer la plaque et d'en compromettre de manière irrémédiable la fonctionnalité et le nettoyage.

Changer la lame quand elle n'est plus tranchante.

Après l'emploi, remettre la lame du grattoir dans son étui et ne pas égarer le grattoir.

Attention!

Même si elle sont très chaudes, les plaques en vitrocéramique ne donnent pas la sensation de la chaleur réelle; aussi faut-il faire très attention avant de les toucher ou de poser dessus des objets.

3. SYMBOLES DES PROGRAMMES DE CUISSON

PANNEAUX DES COMMANDES

3.1 Legende symboles

- **VOYANT TEMPERATURE**
 - le voyant allumé indique: mise en route chauffage
 - le voyant éteint indique: température atteinte

• **INTERRUPTEUR COURANT LIGNE**

-BOUTON RELEVÉ
APPAREIL ÉTEINT
-BOUTON PRESSE
APPAREIL ALLUMÉ

• **MANETTE THERMOSTAT PLAQUES et FRY-TOPS**

Il suffit que la superficie en vitrocéramique ait atteint la température désirée pour pouvoir griller. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette thermostat et s'arrêter sur la température désirée. La température maximum est de 400 °C.

DE

Verwenden Sie nicht die Kante des Schabers, weil dies zu Kratzern auf der Platte führen kann, welche die Funktion und die Reinigung der Glaskeramikplatte in nicht wieder-gutzumachender Weise beeinträchtigen. Tauschen Sie eine nicht perfekt geschliffene Schneide aus.

Geben Sie den Schaber nach der Verwendung wieder in die entsprechende Schutzvorrichtung und lassen Sie den Schaber niemals ungeschützt.

Achtung!

Die Glaskeramikplatten, vermitteln nicht den Eindruck sehr heiß zu sein auch wenn Sie es sind, seien Sie daher vor deren Berührung bzw. vor dem Abstellen von Gegenständen auf der Glaskeramikplatte, sehr vorsichtig.

3. SYMBOLE DER FUNKTIONSWEISEN BEDIENUNGSBLENDE

BEDIENUNGSBLENDE

3.1 Legende der Symbole

- **KONTROLLEUCHTE TEMPERATUR**
 - Wenn die Kontrolleuchte aufleuchtet ist die Beheizung im Gange
 - Wenn die Kontrolleuchte ausgeschaltet ist, bedeutet dies das die Temperatur erreicht ist.

• **SCHALTER STROMZUFUHR**

- Knopf Draussen:
Apparat ausgemacht
- Knopf Gedrueckt:
Apparat angemacht

• **BEDIENUNGSKNEBEL THERMOSTAT PLATTEN-GRIDDLEPLATTEN**

Der Garvorgang auf der Platte erfolgt indem die Glaskeramik-Oberfläche auf die gewünschte Temperatur gebracht wird. Drehen Sie den Bedienungsknebel zur Temperatureinstellung im Uhrzeigersinn und geben Sie die Gartemperatur ein. Die Höchsttemperatur beträgt 400 °C.

IT

- Non usare il raschietto di spigolo perché questo causa delle rigature sulla piastra compromettendone irrimediabilmente la funzionalità e la pulibilità. Sostituire la lama quando non sia perfettamente affilata.
- Dopo l'uso del raschietto ricoprire la lama con l'apposita protezione e non lasciare il raschietto incustodito

Attenzione!

Le piastre in vetroceramica anche se molto calde non danno la sensazione del calore effettivo, pertanto prima di toccarle o prima di posarvi degli oggetti bisogna prestare la massima attenzione.

3. SIMBOLI DELLE FUNZIONI DI COTTURA

PANNELLO COMANDI

3.1 Legenda simboli

- **SPIA TEMPERATURA**
 - spia accesa indicazione di riscaldamento in atto
 - spia spenta indicazione di temperatura raggiunta
- **INTERRUTTORE CORRENTE LINEA**
 PULSANTE RIALZATO:
 APPARACCHIO SPENTO
 PULSANTE PREMUTO:
 APPARECCHIO ACCESO
- **MANOPOLA TERMOSTATO PIASTRE e FRY-TOPS**
 La cottura alla piastra si ottiene portando la superficie in vetroceramica alla temperatura desiderata. Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare il valore di temperatura per la cottura. La temperatura massima è di 400 °C.

ES

- No utilizar utensilios con ángulos ya que causan ralladuras sobre la placa, perjudicando irremediablemente la funcionalidad y limpieza.

- Después del uso de la espátula recubrir la hoja con su correspondiente protección y no dejarla al alcance de todos.

Atención:

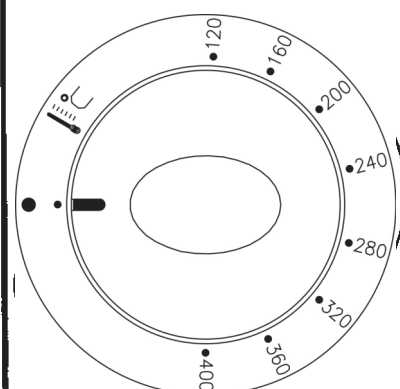
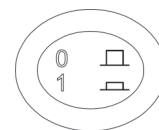
Las placas en vitrocerámica a pesar de estar muy calientes no dan la sensación de calor efectivo, por lo que antes de tocarlas o antes de posar sobre ellas objetos, es necesario prestar la máxima atención.

3. SIMBOLOS DE LAS FUNCIONES DE COCCION

PANEL DE MANDOS

3.1 Descripción de símbolos

- **PILOTO TEMPERATURA**
 - Piloto iluminado indica calentamiento en acción
 - Piloto no iluminado indica que se ha alcanzado la temperatura
- **INTERRUPTOR CORRIENTE LINEA**
 BOTON REALZADO
 APARATO APAGADO
 BOTON PISADO
 APARADO ENCENDIDO
- **MANDO TERMOSTATO PLACA y FRY-TOPS**
 La cocción a la plancha se obtiene llavando la superficie en vitrocerámica a la temperatura deseada. Girar en sentido horario el mando termostato y seleccionar el valor de la temperatura para la cocción. La temperatura máxima es de 400°C.



4. GATHERING COOKING RESIDUES

The cooking residues are conveyed towards the hole in the grease gathering gutter in the front drawer.

Regularly empty the drawer in order to avoid internal overflowing.

5. MAINTENANCE-CLEANING

WARNING:

Before carrying out any maintenance or cleaning it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool.

5.1 CLEANING INSTRUCTIONS

Spots or deposits on the surface of the glass must be rapidly eliminated, preferably with the plate still warm, (be careful not to get burned!) and before every cooking.

The following are recommended:

- dry cloth if the deposit is light and fine
- scraper with small blade having rounded corners if the deposit is more consistent. There are

4. POUR RECUEILLIR LES RESIDUS D'ALIMENTS

Les résidus de cuisson passent à travers le trou situé sur la goulotte de récupération des graisses et se déversent dans le tiroir avant.

Il faut donc vider régulièrement le tiroir pour éviter qu'il ne déborde.

5. ENTRETIEN - NETTOYAGE

AVERTISSEMENT:

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.

5.1 INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Il faut nettoyer assez rapidement les taches ou les dépôts se trouvant sur le verre, si possible lorsque la plaque est encore tiède (attention à ne pas vous brûler!) et dans tous les cas, avant d'utiliser de nouveau la plaque.

Il est recommandé d'employer:

- un chiffon sec s'il n'y a qu'une légère couche de dépôts.
- la lame arrondie du grattoir s'il y a beaucoup plus de dépôts. Il existe des grattoirs conçus

4. SAMMLUNG DER GARRÜCKSTÄNDE

Die Garrückstände fließen mit Hilfe des Lochs, daß sich in der Fettauffangrinne, in der vorderen Lade befindet, zusammen.

Sorgen Sie für eine regelmäßige Entleerung der Lade um ein internes Überlaufen zu vermeiden.

5. WARTUNG - REINIGUNG

HINWEIS:

Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

5.1 HINWEISE BEZÜGLICH DER REINIGUNG

Flecken oder Ablagerungen auf der Glaskeramik-Oberfläche müssen sofort entfernt werden, vorzugsweise wenn die Platte noch warm ist (achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen!), jedoch auf jeden Fall vor Beginn eines Garvorgangs. Zur Reinigung wird die Verwendung:

- eines trockenen Lappens empfohlen, wenn es sich um eine leichte Ablagerung handelt.
- eines Schabers mit einer abgerundeten Schneide, wenn es sich um eine hartnäckigere Ablagerung

4. RACCOLTA RESIDUI DI COTTURA

I residui di cottura vengono confluiti attraverso il foro posto nella grondaia di raccolta grassi nel cassetto frontale.

Procedere pertanto a svuotare regolarmente il cassetto per evitare tracimazioni interne.

5. MANUTENZIONE - PULIZIA

AVVERTENZA:

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

5.1 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Macchie o depositi sulla superficie del vetro debbono essere eliminati rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepida, (attenzione alle scottature!) e comunque prima di ogni utilizzo di cottura.

Si raccomandano:

- panno asciutto se il deposito è leggero e sottile.
- raschietto con lametta a spigoli arrotondati se il deposito è più consistente. Esistono raschietti

4. RECOGIDA RESTOS DE COCCION

Los residuos de cocción vienen confluidos a través del agujero del recipiente recoge grasas del cajón frontal.

Vaciar regularmente el cajón para evitar desbordamientos internos.

5. MANTENIMIENTO- LIMPIEZA

ADVERTENCIA:

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento o limpieza es necesario desenchufar el aparato de la corriente eléctrica y esperar que se enfrie.

5.1 INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

Las manchas o depósitos sobre la superficie del cristal deben ser rápidamente eliminados; preferiblemente con la placa todavía templada (atención a las quemaduras) y, antes de cada utilización se recomienda:

- Paño seco si el resto depositado es ligero y sutil.
- Espátula con hoja de ángulos redondeados si el resto depositado es más consistente.

GB

also scrapers purposely made for ceramic glass.

If the use of these tools is not enough, you must wait for the plate to cool down and use suitable non-abrasive products.

Once the cleaning has finished we recommend using a specific product for ceramic glass which, by depositing a veil-like film on the plate will protect the surface.

It is not recommended to use any powder detergent.

6. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

WARNING:

As soon as there are any cracks on the surface of the ceramic glass immediately disconnect the appliance from the network.

- If there is a breakdown deactivate the appliance
- disconnect the automatic electrical power supply circuit breaker placed upstream from the appliance
- consult a technical assistance centre with trained personnel authorized by the manufacturer

FR

expréssement pour les superficies en vitrocéramique.

Si le résultat n'est pas satisfaisant après l'emploi de ces ustensiles, il faut attendre que la plaque soit froide, puis utiliser des produits spéciaux non abrasifs.

Après le nettoyage, nous vous conseillons d'employer un produit spécifique pour la vitrocéramique qui forme une pellicule fine sur la plaque et en protège ainsi la superficie.

Il est absolument déconseillé d'utiliser un détergent en poudre.

6. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

AVERTISSEMENT:

Dès que vous remarquez une fêlure sur la superficie de la vitrocéramique, débrancher immédiatement l'appareil du réseau.

- En cas de panne, débrancher l'appareil:
- débrancher l'interrupteur automatique de l'alimentation électrique, placé en amont de l'appareil.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

DE

handelt. Es gibt Schaber, die ausdrücklich für Glaskeramikflächen entwickelt worden sind.

Wenn die Verwendung der genannten Gegenstände nicht ausreicht, warten Sie ab bis die Platte abgekühlt ist und verwenden sich danach zur Reinigung geeignete Mittel jedoch keine Scheuermittel. Nach der Beendigung der Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines speziellen Produkts für Glaskeramik, welches eine Schicht hinterläßt, die die Plattenoberfläche schützt.

Vollkommen ungeeignet sind Reinigungsmittel in Pulverform.

6. AUSSERBETRIEB NAHME IM STÖRFALL

ACHTUNG:

Sobald ein Sprung auf der Glaskeramik-Oberfläche sichtbar ist, ist die Stromzufuhr zum Gerät sofort zu unterbrechen.

- Schalten Sie das Gerät im Störfall ab.
- Schalten Sie den Selbstausschalter für die Stromzufuhr, der sich vor dem Gerät befindet, ab
- Wenden Sie sich an einen technischen, vom Hersteller autorisierten Kundendienst, mit Fachpersonal.

IT

concepiti esplicitamente per il vetroceramica.

Se l'uso di questi strumenti non risultasse sufficiente, occorre attendere che la piastra sia fredda, quindi utilizzare prodotti idonei e non abrasivi.

Terminata la pulitura consigliamo di impiegare un prodotto specifico al vetroceramica che, depositando una velata pellicola sulla piastra, ne proteggerà la superficie.

E' totalmente sconsigliato qualunque tipo di detersivo in polvere.

6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

AVVERTENZA:

Appena si noti un'incrinatura sulla superficie del vetroceramica, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.

- In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura
- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

ES

Existen espátulas especiales para la vitrocerámica.

Si el uso de estos instrumentos no resultase suficiente, es necesario esperar que la plancha se enfrie y utilizar entonces productos específicos no abrasivos. Una vez terminada la limpieza aconsejamos emplear un producto específico para la vitrocerámica que deposita una película sobre la placa protegiendo la superficie.

Se desaconseja totalmente cualquier tipo de detergente en polvo.

6. APAGADO EN CASO DE AVERIA

ADVERTENCIA:

Nada más notar una grieta sobre la superficie de vitrocerámica desenchufar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.

- En caso de avería desactivar el aparato:
- desenchufar el interruptor automático de alimentación eléctrica situado en la parte superior del aparato
- dirigirse a un centro de asistencia técnica con personal preparado y autorizado por el fabricante.

7. GENERAL CHARACTERISTICS

• HEATING SPEED

The combination of the ceramic glass planes and the special resistances has the result of reaching the desired temperature very quickly and therefore the ignition can be done only at the moment of use.

• LOW CONSUMPTION

The installed electrical power is halved with respect to traditional systems and the consumption results to be remarkably decreased. There is an economical savings consistent in terms of electrical energy not used.

• EVEN COOKING

All the points inside the silk-screened processed section of the ceramic glass plane have an even temperature and the cooking is therefore extremely even in all parts of the food placed in contact.

• COOKING SPEED

Besides the heat due to contact, the special heating resistances radiate, in this way allowing the food to be cooked more quickly.

• INTACT FLAVOUR

The food can be cooked in sequence, even if it is of different types, without mixing the natural flavours in that the ceramic glass does not absorb the liquids released during the previous cookings.

7. CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES

• CHAUFFAGE RAPIDE

Les plans en vitrocéramique associés aux résistances font que l'on peut atteindre la température désirée très rapidement et ainsi il suffit d'allumer les plaques seulement au moment de l'utilisation.

• FAIBLE CONSOMMATION

La puissance électrique installée est réduite de moitié par rapport aux systèmes traditionnels; on a ainsi une diminution considérable de la consommation ce qui veut dire économie d'énergie électrique.

• UNIFORMITE DE CUISSON

Tous les points à l'intérieur de la partie sérigraphiée du plan en vitrocéramique ont une température uniforme et toutes les parties des aliments en contact avec la plaque sont cuits de manière homogène.

• CUISSON RAPIDE

Les résistances spéciales du chauffage diffusent de la chaleur non seulement par contact mais aussi par irradiation permettant ainsi une cuisson plus rapide des aliments.

• SAVEURS INTACTES

Les aliments peuvent être cuits l'un après l'autre, même s'ils sont de nature différente, sans que leurs goûts se mélangent, car la vitrocéramique n'absorbe pas les liquides laissés par les précédentes cuissons.

7. ALLGEMEINE MERKMALE

• AUFHEIZGESCHWINDIGKEIT

Die Kombination Glaskeramik-Kochfeld und spezielle Heizelemente, bewirkt eine sehr schnelle Aufheizung auf die gewünschte Temperatur, d.h. daß es ausreicht das Gerät im Moment der Verwendung einzuschalten.

• GERINGER VERBRAUCH

Die installierte elektrische Leistung ist, im Vergleich zu traditionellen Systemen, halbiert und der Verbrauch wird daher beträchtlich reduziert.

Daraus folgt eine tatsächliche Energieeinsparung.

• GLEICHMÄSSIGKEIT DES GARVORGANGS

Sämtliche Punkte innerhalb des, auf dem Kochfeld aufgedruckten Vierecks, haben eine gleichmäßige Temperatur und der Garvorgang der unmittelbar aufgelegten Speisen verläuft daher auf allen Seiten vollkommen homogen.

• GARGESCHWINDIGKEIT

Die speziellen Heizelemente, gewährleisten abgesehen von der Kontaktwärme auch eine Wärmestrahlung und ermöglichen auf diese Weise einen schnelleren Garvorgang der Speisen.

• DER GESCHMACK BLEIBT ERHALTEN

Auf diese Weise können auch unterschiedliche Speisen gegart werden, ohne daß sich deren natürlicher Geschmack untereinander vermischt. Da die Glaskeramik, die von vorherigen Garvorgängen zurückbleibende Flüssigkeit, nicht aufnimmt.

7. CARATTERISTICHE GENERALI

- **VELOCITA' DI RISCALDAMENTO**

La combinazione dei piani in vetroceramica e di resistenze speciali ha come risultato il raggiungimento della temperatura desiderata in tempi molto rapidi e quindi l'accensione può essere fatta solo al momento dell'utilizzo.

- **BASSO CONSUMO**

La potenza elettrica installata è dimezzata rispetto ai sistemi tradizionali e il consumo risulta notevolmente ridotto. Ne consegue un risparmio economico consistente in termini di energia elettrica non utilizzata.

- **UNIFORMITA' DI COTTURA**

Tutti i punti all'interno del riquadro serigrafato del piano in vitroceramica hanno la temperatura uniforme e la cottura risulta quindi estremamente omogenea in tutte le parti del cibo posto a contatto.

- **VELOCITA' DI COTTURA**

Le speciali resistenze di riscaldamento, oltre al calore per contatto, irradiano permettendo così una cottura più veloce del cibo.

- **SAPORI INTATTI**

I cibi possono essere cotti in sequenza, anche di tipo diverso, senza mescolarne i sapori naturali, in quanto il vetroceramica non assorbe i liquidi rilasciati durante le cotture precedenti.

7. CARACTERISTICAS GENERALES

- **VELOCIDAD DE CALENTAMIENTO**

La combinación de los planos en vitrocerámica y de resistencias especiales tienen como resultado el alcanzamiento de la temperatura deseada en tiempos muy rápidos por lo que el encendido puede ser realizado sólo al momento de la utilización.

- **BAJO CONSUMO**

La potencia eléctrica instalada puede ser reducida a la mitad respecto a los sistemas tradicionales y el consumo resulta reducido notablemente. Permite un ahorro consistente en términos de energía eléctrica no utilizada.

- **UNIFORMIDAD DE COCCION**

Todos los puntos al interno del recuadro serigrafado del plano de vitrocerámica tienen la temperatura uniforme, por lo que la cocción resulta extremadamente homogénea en todas las partes de alimento que se ha puesto en contacto.

- **VELOCIDAD DE COCCION**

Las resistencias especiales de calentamiento, a parte del calor por contacto, irradian, permitiendo de esta forma una cocción más rápida de los alimentos.

- **SABORES INTACTOS**

Los alimentos pueden ser cocidos en serie, aunque sean de diverso tipo sin mezclar los sabores naturales, ya que la vitrocerámica no absorbe los líquidos que desprenden los alimentos anteriormente cocinados.

GB

FR

DE

IT

ES

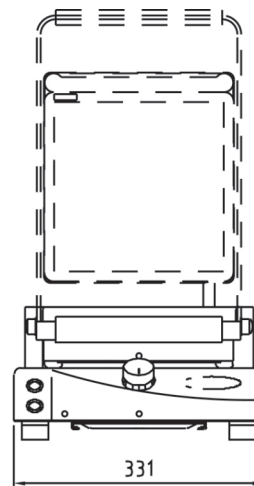
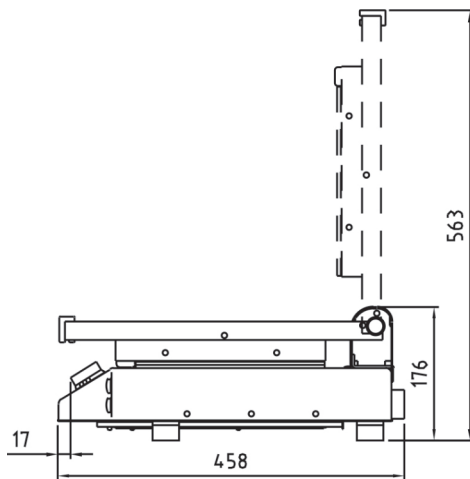
MODEL:

MODELE:

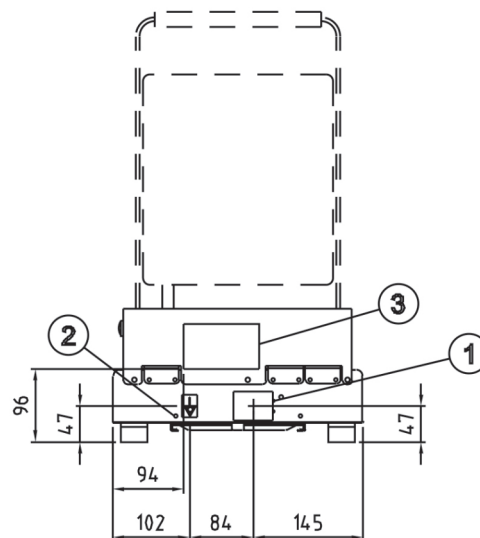
MODELL:

MODELLO:

MODELO:



XP 010 XP 010 P



1 Terminal board

1 Plaque à bornes

1 Anschlußklemmenleiste

1 Morsettiera

1 Regleta

2 Equipotential terminal seat

2 Logement borne équipotentielle

2 Sitz der Äquipotentialausgleichsklemme

2 Sede Morsetto Equipotenziale

2 Sede borne equi-potencial

3 Technical characteristics plate

3 Plaque signalétique

3 Typenschild

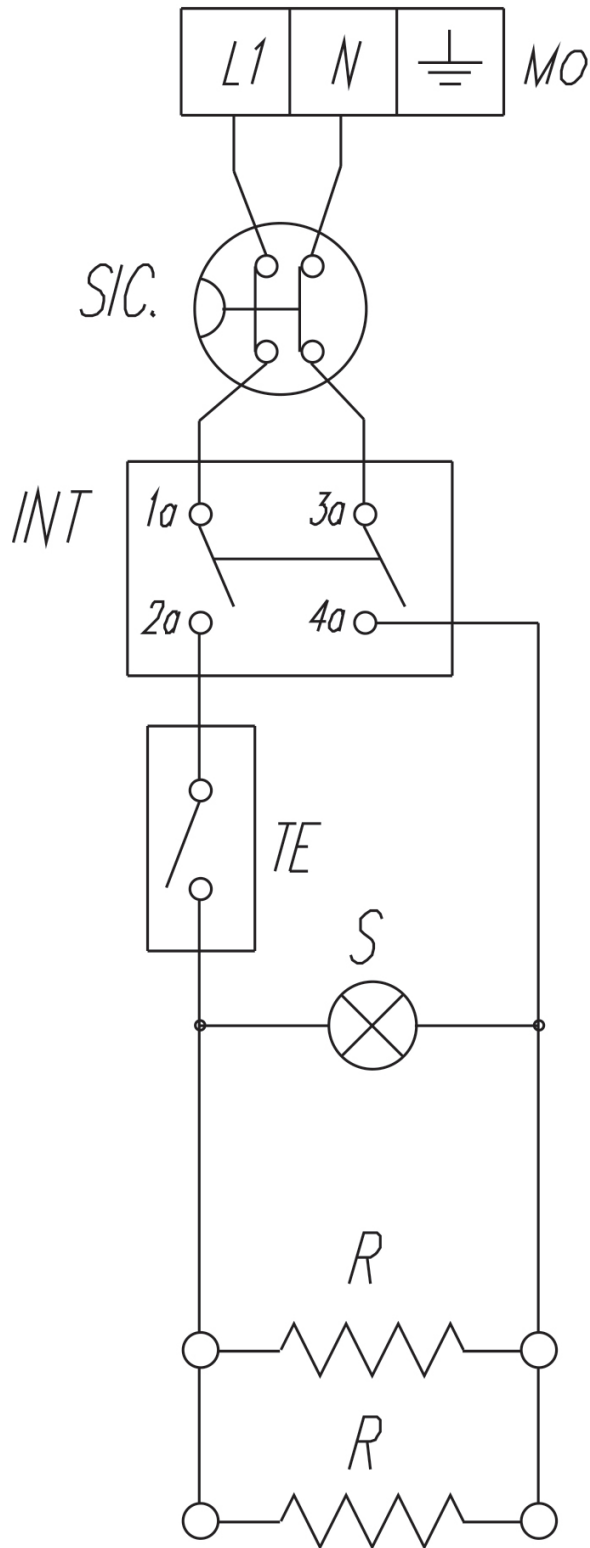
3 Targhetta Caratteristiche Tecniche

3 Tarjeta características técnicas

XP010 XP010P

30/05/2000

220-230V 50-60Hz



GB

FR

DE

IT

ES

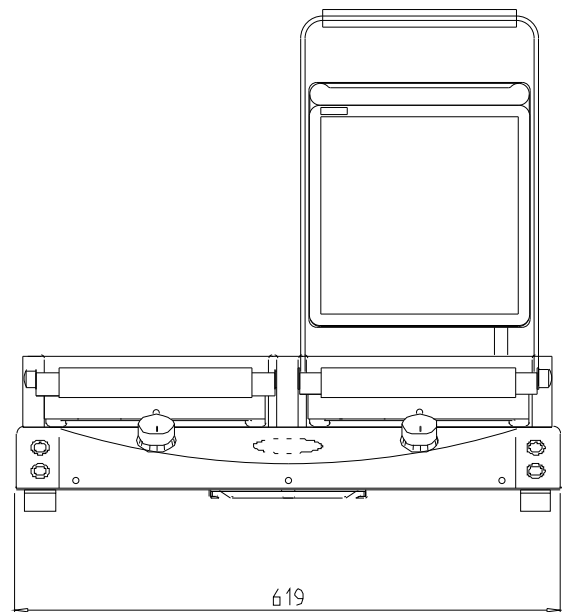
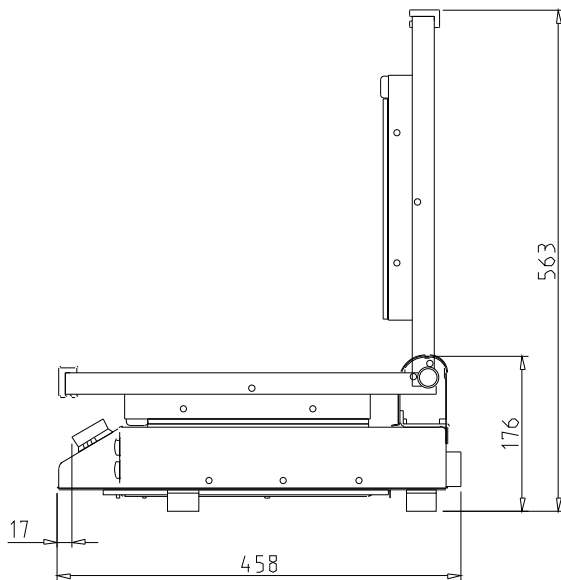
MODEL:

MODELE:

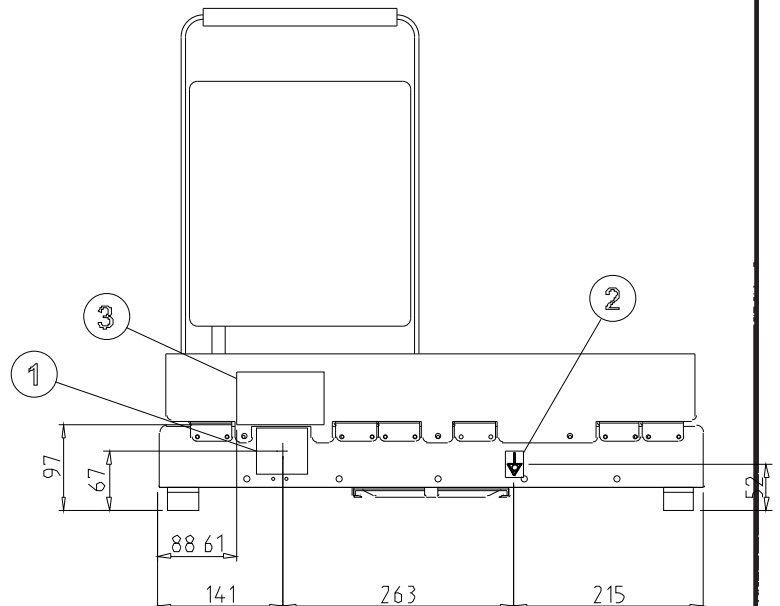
MODELL:

MODELLO:

MODELO:



XP 020 XP 020 P



1 Terminal board

1 Plaque à bornes

1 Anschlußklemmenleiste

1 Morsettiera

1 Regleta

2 Equipotential terminal seat

2 Logement borne équipotentielle

2 Sitz der Aequipotentialausgleichsklemme

2 Sede Morsetto Equipotenziale

2 Sede borne equi-potencial

3 Technical characteristics plate

3 Plaque signalétique

3 Typenschild

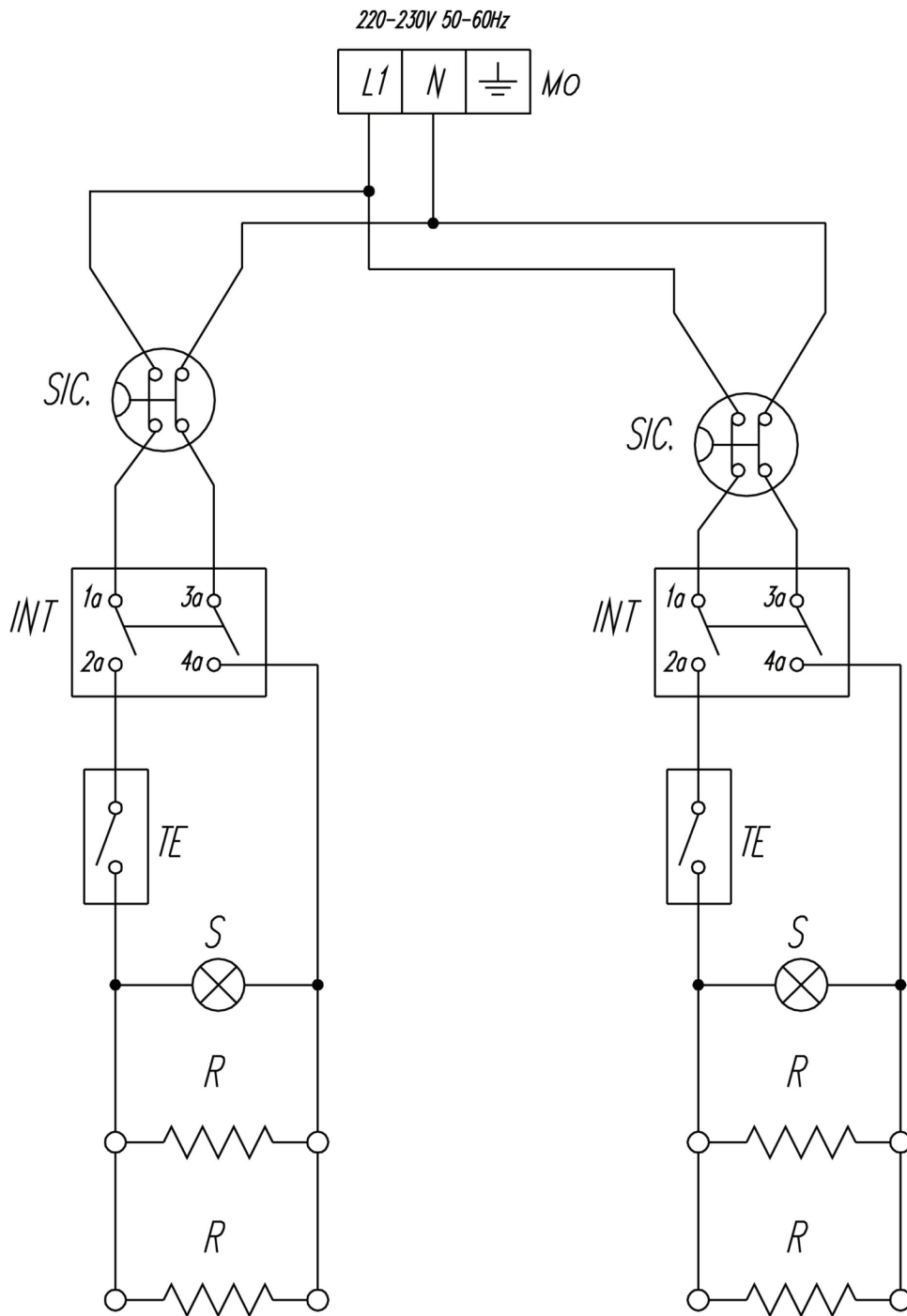
3 Targhetta Caratteristiche Tecniche

3 Tarjeta características técnicas

XP020

30/12/2004

220-230V 50-60Hz



GB

FR

DE

IT

ES

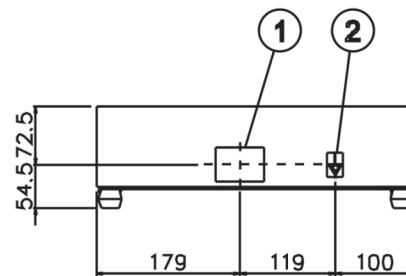
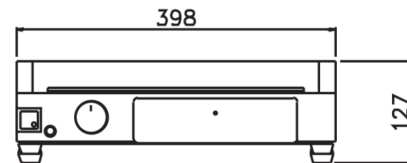
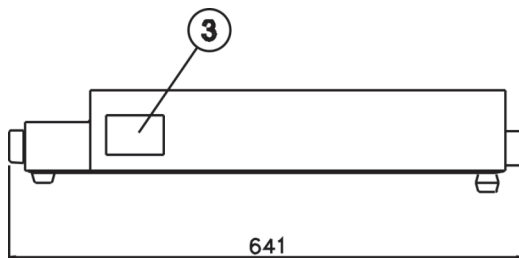
MODEL:

MODELE:

MODELL:

MODELLO:

MODELO:



XP 200

1 Terminal board

1 Plaque à bornes

1 Anschlußklemmenleiste

1 Morsettiera

1 Regleta

2 Equipotential terminal seat

2 Logement borne équipotentielle

2 Sitz der Äquipotentialausgleichsklemme

2 Sede Morsetto Equipotenziale

2 Sede borne equi-potencial

3 Technical characteristics plate

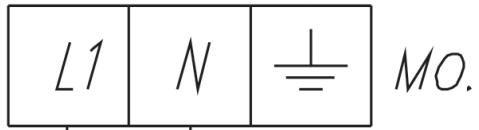
3 Plaque signalétique

3 Typenschild

3 Targhetta Caratteristiche Tecniche

3 Tarjeta características técnicas

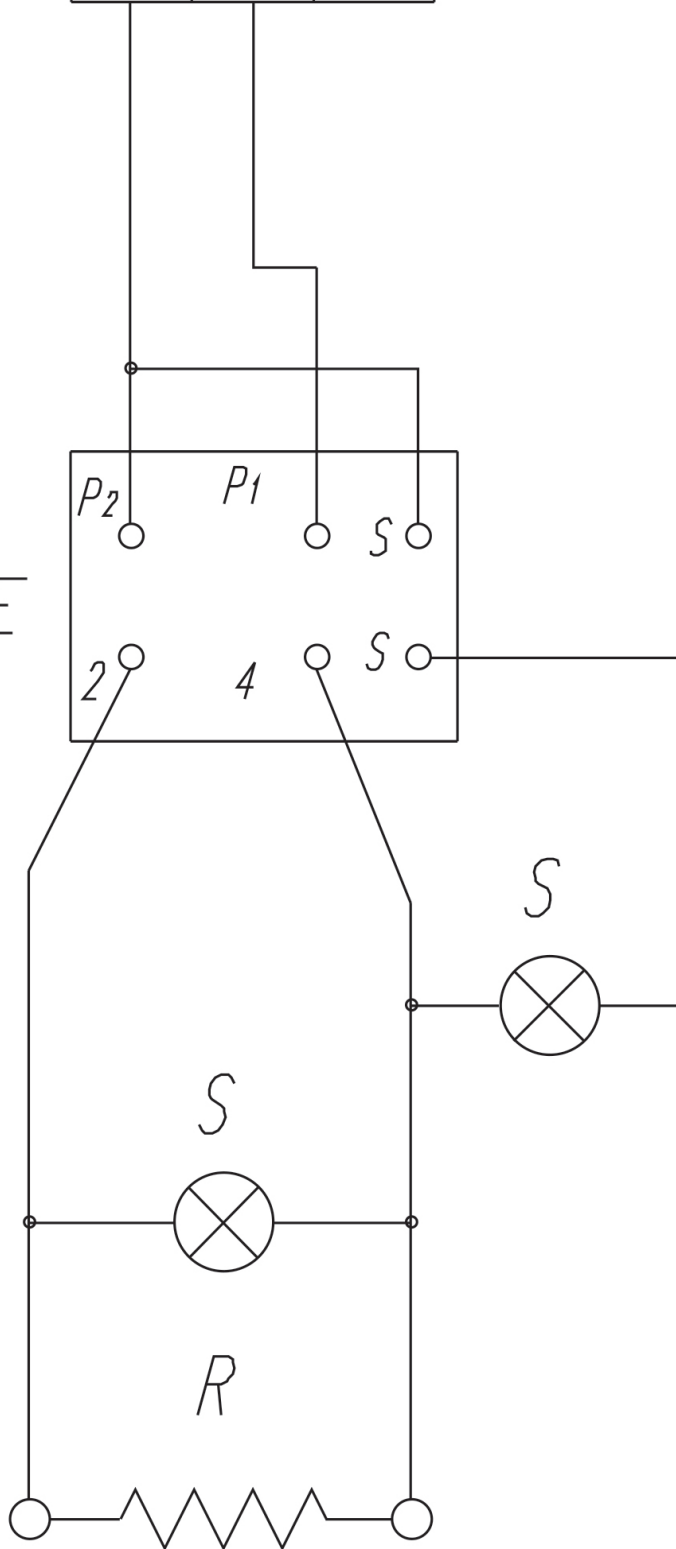
220÷230V 50/60Hz



XP200

22/03/00

RE



GB

FR

DE

IT

ES

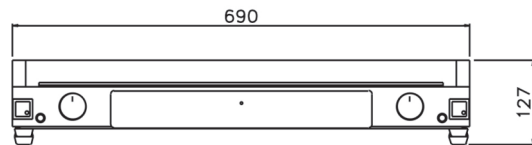
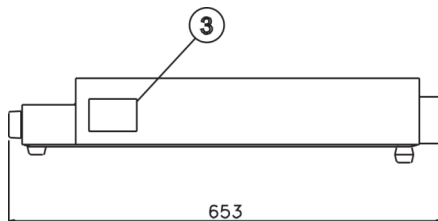
MODEL:

MODELE:

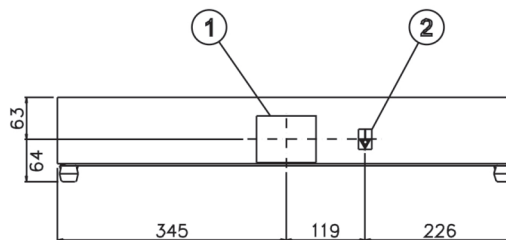
MODELL:

MODELLO:

MODELO:



XP 200



1 Terminal board

1 Plaque à bornes

1 Anschlußklemmenleiste

1 Morsettiera

1 Regleta

2 Equipotential terminal seat

2 Logement borne équipotentielle

2 Sitz der Äquipotentialausgleichsklemme

2 Sede Morsetto Equipotenziale

2 Sede borne equi-potencial

3 Technical characteristics plate

3 Plaque signalétique

3 Typenschild

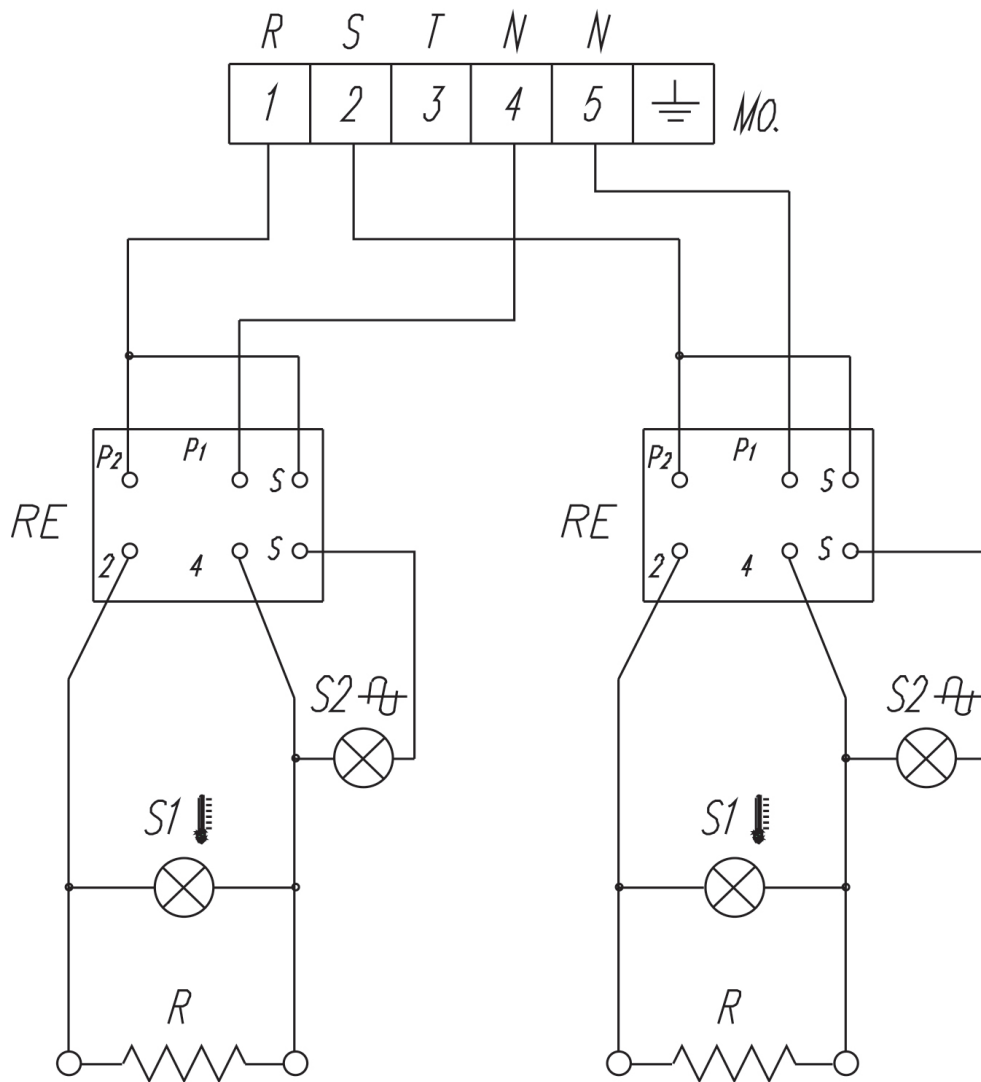
3 Targhetta Caratteristiche Tecniche

3 Tarjeta características técnicas

XP300

20/12/00

220-230V 50-60Hz
380-400V 50-60Hz



GB**SYMBOLS DESCRIPTION**

I : General Switch
MO : Terminal Board
R : Heating Element
S : Temperature Indicator Neon
SIC. : Override Thermostat
TE : Thermostat

FR**DESCRIPTION DES SYMBOLES**

I : Interrupteur Général
MO : Tableau Terminal
R : Resistance
S : Voyant Température
SIC. : Thermostat de Sécurité
TE : Thermostat

DE**ZEICHENERKLÄRUNG**

I : General Unterbrechungsschalter
MO : Schelle
R : Widerstand
S : Temperatur Kontrollampe
SIC. : Sicherheitsthermostat
TE : Thermostat

IT**DESCRIZIONE SIMBOLI**

I : Interruttore Generale
MO : Morsettiara
R : Resistenza
S : Spia Temperatura
SIC. : Sicurezza
TE : Termostato

ES**DESCRIPCIÓN SIMBOLOS**

I : Interruptor General
MO : Caja Conexiones
R : Resistencia
S : Piloto Espia Temperatura
SIC. : Termostato de Seguridad
TE : Termostato

PT**DESCRIÇÃO SIMBOLOS**

I : Interruptor Geral
MO : Terminal
R : Resistencia
S : Luz Piloto Temperatura
SIC. : Termostato de Segurança
TE : Termostato

NL**OMSCHRYVING AFKORTINGEN**

I : Schakelaar
MO : Aansluitkast
R : Verhittings Element
S : Controle Lampje
SIC. : Maximaal Beveiliging
TE : Thermostaat

FI**MERKKIEN SELITYS**

I : Kytkin Yleistä
MO : Kytkentärimä
R : Lämpövastus
S : Merkkivalo Lämpötila
SIC. : Ylikuumenemissuoja
TE : Lämpötilatunnistin

N**BESKRIVELSE AV SYMBOLER**

I : Hoved Bryter
MO : Styrepanel
R : Varme Element
S : Indikasjons Lys for Temperatur
SIC. : Sikkerhets Termostat
TE : Termostat

SPAZIO ETICHETTA



UNOX S.p.A.
35010 VIGODARZERE (PD) ITALY - Via Dell'Artigianato 28/30
TEL: +39 049 86.57.511 r.a. - FAX: +39 049 86.57.555
E-MAIL: info@unox.com - [http:// WWW.UNOX.COM](http://WWW.UNOX.COM)