

**GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE
CUCINE A GAS SERIE 600 – 700 -900**

Avvertenze

**Istruzioni d'uso -Cura dell'apparecchio e pulizia
Anomalie di funzionamento - Smaltimento**

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE
APPAREILS A'GAZ SÉRIE 600 - 700 -900**

Page 10

Avertissements

**Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil
Anomalies de fonctionnement - Elimination**

**QUICK USER GUIDE
GAS UNITS SERIES 600 - 700 -900**

Page 17

Warnings

**Instructions for Use - Device care and cleaning
Operating anomalies - Disposal of waste**

**KURZANLEITUNG
GASHERDE SERIE 600 - 700 -900**

Seite 24

Warnungen

**Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung
Betriebsanomalien - Beseitigung**

**GUÍA RÁPIDA DE USUARIO
COCINAS A GAS SERIE 600 - 700 -900**

Página 31

Advertencias

**Instrucciones de utilizzo - Cuidado y limpieza del dispositivo
Anomalías de funcionamiento - Eliminación**

**КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СЕРИЙ 600 – 700 -900**

Меры предосторожности

**Инструкция пользователя - Уход за оборудованием и его чистка
Неисправности - Утилизация**

страница 39

REV.0 del 05/18

AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE GENERALI PER CUCINE A GAS

- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore, tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*

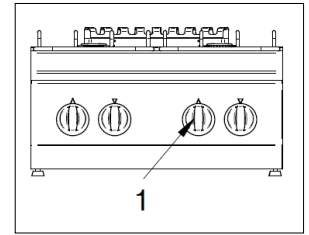
ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente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

ISTRUZIONI D'USO

Fuochi aperti MODELLI DELLE SERIE K6 - C2

Per accendere i bruciatori dei fuochi aperti si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● in senso antiorario; premere a fondo;
- con un fiammifero, o un altro accenditore adatto allo scopo, si deve accendere il bruciatore;
- una volta acceso, mantenere premuto fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il bruciatore acceso (sarà necessario qualche secondo);
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥.



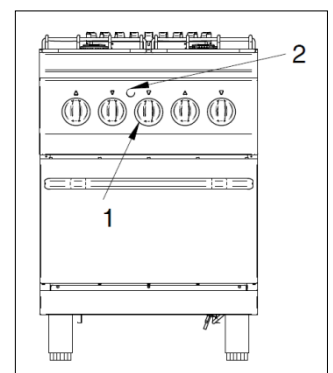
Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di chiuso ●.

- *NOTA1*: se presente l'accensione a treno di scintille:
 - 2.a. premere il pulsante di accensione, finché il bruciatore non si accende, poi regolare la fiamma nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥.
- *NOTA2*: se presente l'accensione con bruciatore pilota:
 - 2.b. con un fiammifero, o un altro accenditore adatto allo scopo, si deve accendere il bruciatore pilota;
 - 3.b. una volta acceso, mantenere premuto fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il pilota acceso;
 - 4.b. accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥.

Forno a gas 1/1 GN MODELLI DELLE SERIE K6 – C2

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★
;.
- premere a fondo;
- premere il pulsante del treno di scintille (2) ★ per accendere il bruciatore;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- Posizionare la manopola in una delle posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:



Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

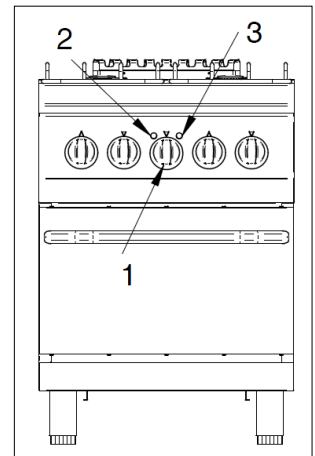
Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di chiuso



Forno elettrico MODELLI DELLE SERIE K6 – C2

Si accende il forno regolando la temperatura si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), 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;

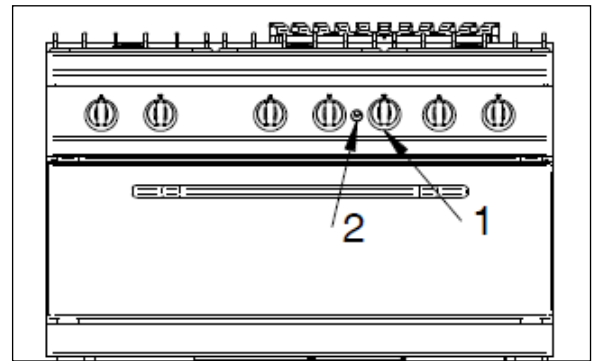
Per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione 0.



Forno maxi MODELLI DELLE SERIE C2 – K 4 SOLUTION

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:



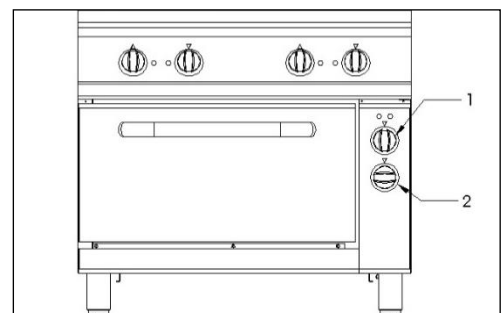
Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300








Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★, per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Forno elettrico ventilato MODELLI DELLE SERIE C2 – K7

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 **0**.

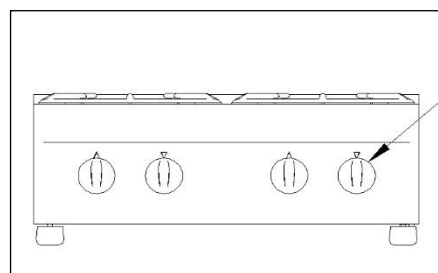
Fuochi aperti MODELLI DELLE SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Per accendere i bruciatori dei fuochi aperti si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ premere a fondo;
- con un fiammifero, o un altro accenditore adatto allo scopo, si deve accendere il bruciatore pilota;
- una volta acceso, mantenere premuto fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥.

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★

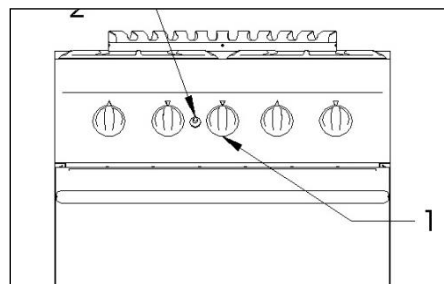
Per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ● .



Forno MODELLI DELLE SERIE K7 - K4 PERFORMANCE - K4 SOLUTION e forno maxi MODELLI SERIE K7 - K4 PERFORMANCE

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (●) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:



Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

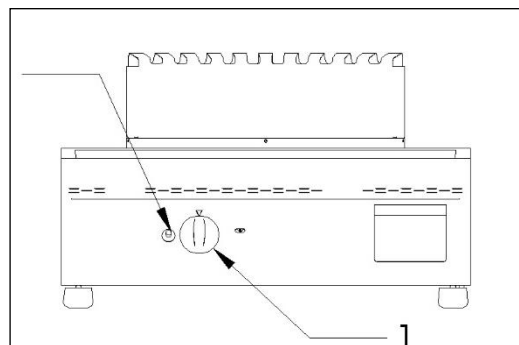
Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★, per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●

Tuttapietra MODELLI DELLA SERIE K7

Per accendere il bruciatore del tuttapietra procedere nel modo seguente:

ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★

- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo ε e minimo .

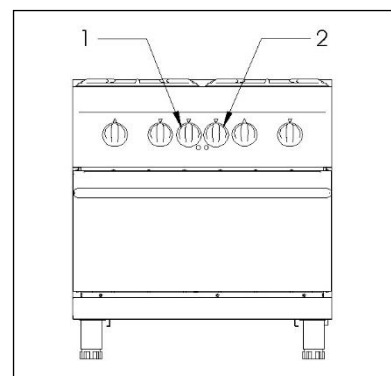


Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★, per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Forno elettrico MODELLI DELLE SERIE K7 – K4 PERFORMANCE - SOLUTION

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, riscaldamento totale , cottura dal fondo 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 0.

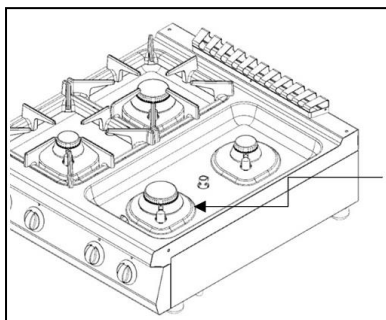
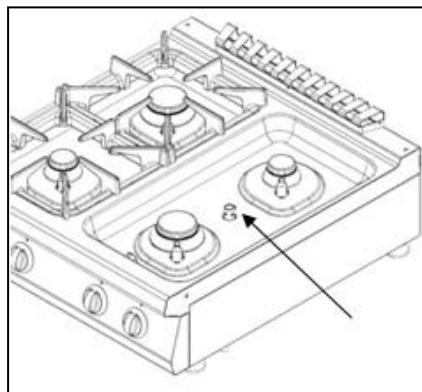


K4ASC (05-10-15) MODELLI K4 PERFORMANCE

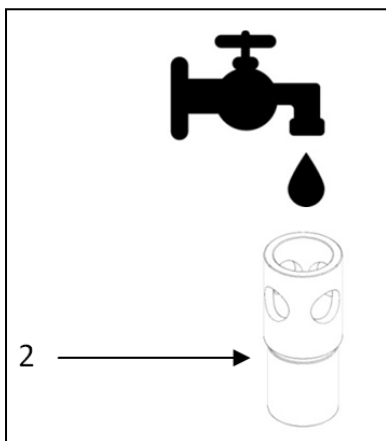
L'applicazione di scarico K4ASC è utilizzata per creare una piccola superficie d'acqua all'interno dell'invaso dove sono alloggiati i fuochi per ottenere un maggior comfort durante le operazioni di cottura e per agevolare le operazioni di pulizia dell'invaso.

E' dotata di troppo pieno inox con O.R. di tenuta.

Il troppo pieno è inoltre dotato di filtro ed è lavabile sotto acqua corrente.



Si consiglia di riempire l'invaso d'acqua utilizzando una caraffa senza versarne eccessive quantità che possano superare il livello del troppopieno. Attenzione! Il livello dell'acqua deve sempre rimanere sotto il livello della stampata dei fuochi.



Si consiglia la pulizia del filtro troppo pieno dopo ogni operazione di svuotamento d'acqua sporca presente sull'invaso.

CURA DELL'APPARECCHIO E PULIZIA

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

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

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

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

Per la pulizia dei fuochi aperti si tolgono la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, e li si puliscono con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato, poi si risciacquano e si asciugano bene. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. La suola, se in ghisa, sarebbe opportuna pulirla a secco, spazzolandola molto bene con una spazzola abrasiva, ma non a matrice ferrosa. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, 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.

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

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


Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

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 l'assistenza.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, 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'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.*
- *L'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.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de 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. Ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- ***On recommande toujours de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.***

RECOMMANDATIONS GENERALES POUR FOURNEAUX A' GAZ

- *L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur ; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.*

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.

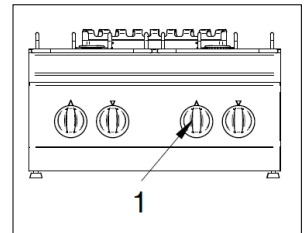
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Feux ouverts MODELES SERIE K6 – C2

Pour allumer les brûleurs des feux ouverts, procéder comme suit:

Amener la commande (1) de la position de fermeture ● dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

- Appuyer à fond;
- Allumer le brûleur à l'aide d'une allumette ou autre accessoire prévu à cet effet;
- Une fois le brûleur allumé, maintenir la commande enfoncée (quelques seconds) pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir le brûleur allumé;
- Allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .



Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture ●.

NOTE1: il est possible de monter, sur demande, l'allumage par le train d'étincelles, dans ce cas pour l'allumage du brûleur:

2.a. appuyez sur le bouton d'alimentation, jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis réglez la flamme à la condition désirée du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

NOTE2: il est possible de monter, sur demande, l'allumage avec veilleuse, dans ce cas pour l'allumage du brûleur:

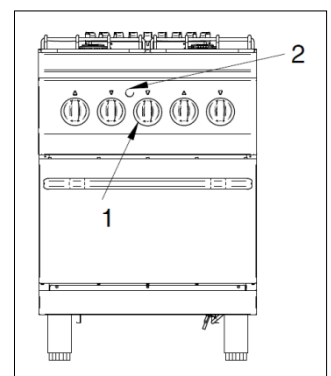
2.b. avec une allumette, ou un autre allumeur approprié à cet effet, le brûleur de veilleuse doit être allumé;
3.b. une fois allumée, maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le thermocouple se réchauffe en gardant le pilote allumé;

4.b. allumer le brûleur principal dans l'état désiré, en passant du maximum 🔥 au minimum 🔥

Four gaz 1/1 GN MODELES SERIE K6 – C2

Pour allumer le brûleur du four, procéder comme suit:

- Ouvrir la porte du four et amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- Appuyer à fond;
- Appuyer sur le bouton de l'allumage parmi train d'étincelles (2) ★ pour allumer le brûleur;
- Maintenir la commande enfoncée pour permettre au thermocouple de chauffer; il est possible de contrôler à travers l'ouverture de la sole du four;
- Placer la commande sur une des positions disponibles en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:



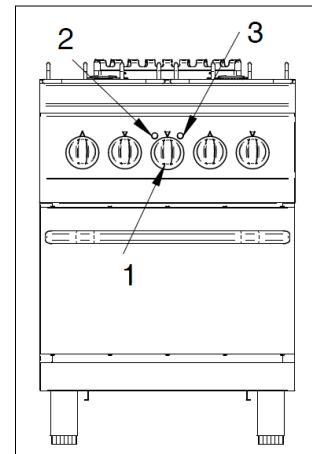
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Température (°C)	150	171	192.5	214	235.5	257	278.5	300

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position de fermeture ●.

Four électrique MODELES SERIE K6 – C2

Pour allumer le four électrique, procéder comme suit:

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

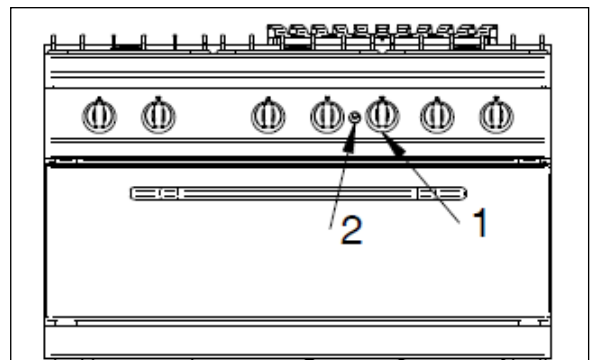


Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans la position 0.

Four maxi MODELES SERIE C2 – K 4 SOLUTION

Pour allumer le brûleur de le four, procéder comme suit:

- ouvrir le four amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture de la sole du four;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:



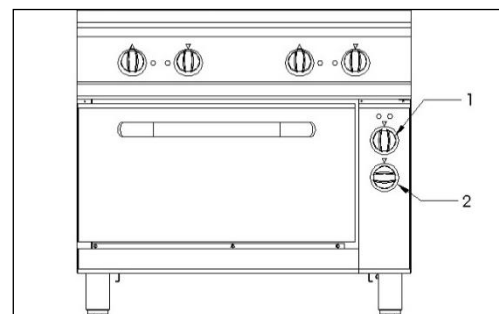
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Température (°C)	60	100	140	180	220	260	300







Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre la veilleuse aussi tourner encore jusqu'à la position de fermeture ●.

Four électrique ventilé MODELES SERIE C2 – K7

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

- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité :



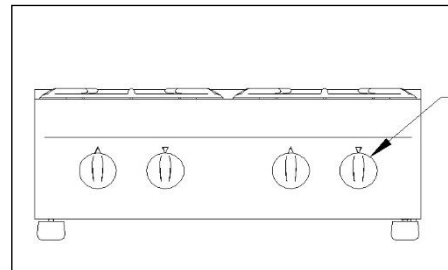
Position [N°]	Fonction
Plaque éteinte	
	Pulsé et chauffage total
	Chauffage total
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

- 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 0.

Feux ouverts MODELES SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Pour allumer les brûleurs des feux ouverts, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- à l'aide d'une allumette ou autre accessoire prévu à cet effet, allumer la veilleuse;
- une fois la veilleuse allumée, maintenir la commande enfoncée pour permettre au thermocouple de chauffer et de maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

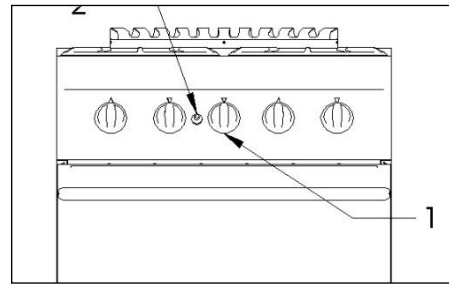


Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●

Four MODELES SERIE K7 - K4 PERFORMANCE - K4 SOLUTION et four maxi MODELES SERIE K7 - K4 PERFORMANCE

Pour allumer le brûleur de le four, procéder comme suit:

- ouvrir le four amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture de la sole du four;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:



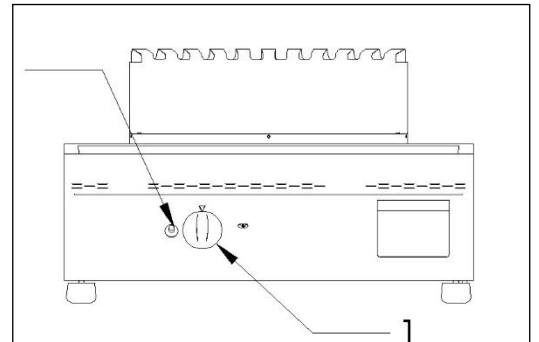
Posizion (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Tèmpérature (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre la veilleuse aussi tourner encore jusqu'à la position de fermeture ●

Plaque coup de feu MODELES SERIE K7

Pour allumer le brûleur de la plaque grill, procéder comme suit:




- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

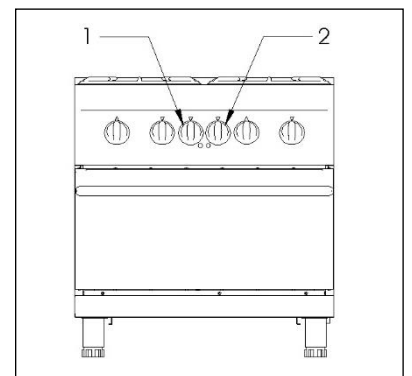


Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ● .

Four électrique K7 – K4 PERFORMANCE - SOLUTION

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: chauffage total  cuisson par le bas  ou grill 
- 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 0.



KASC (05-10-15) K4 PERFORMANCE

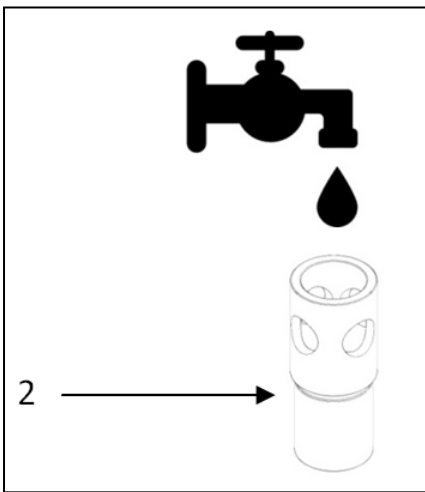
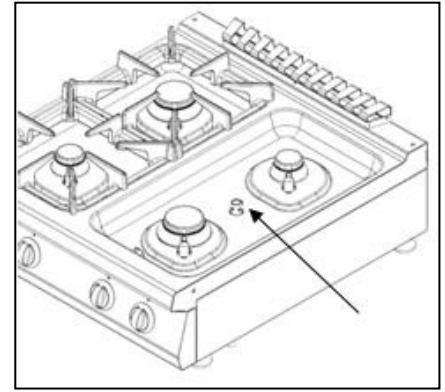
L'application de la vidange K4ASC è utilisée afin d'avoir une petite surface d'eau dessous les brûleurs pour avoir plus de confort pendant le travail et pour faciliter le nettoyage.

Elle est fournie avec un tuyau trop plein en inox avec un joint O.R.

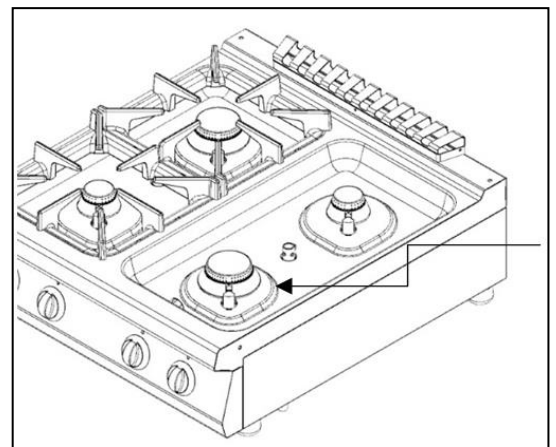
Le tuyau de trop plein est fourni avec un filtre et on peut le nettoyer avec de l'eau.

Il est conseillé de verser l'eau en utilisant une cruche sans répandre des quantités excessives qui peuvent dépasser le niveau de débordement.

Attention ! Le niveau d'eau doit toujours rester au-dessous du niveau des feux imprimés (1).



Il est conseillé de nettoyer le filtre trop plein (2) après chaque opération de vidange de l'eau sale.



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

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

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

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

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les

appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

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

Pour le nettoyage des feux ouverts, retirer la grille d'appui des récipients de cuisson, la couronne de flamme et 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.

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

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

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

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

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

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.

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

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

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

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

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

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.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

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

GENERAL WARNINGS

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

GENERAL WARNINGS FOR GAS RANGES

- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY with containers that are suitable for contact with food and resistant to heat), any other use is not considered appropriate.*
- *When cooking, avoid placing pots and pans and/or crockery on the hotplate that are partially resting on the stainless steel part of the hob, or the steel may overheat.*

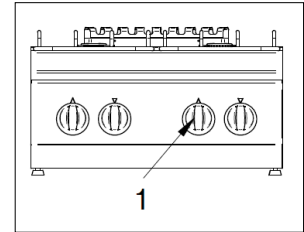
ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet

INSTRUCTIONS FOR USE

Open rings MODELS SERIES K6 - C2

In order to switch on the burner of gas open rings, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from OFF ● position counter-clockwise; press down to the button;
- Light the burner using a match or another lighter suitable for this use;
- Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the burner lit up (it will take some seconds);
- Light the main burner in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .



In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into OFF position ●.

NOTICE1: In the case of the appliance is provided with the option of spark ignition system:

- 2.a. Press the push-button down until the gas burner until the thermocouple heats up, then adjust the flame in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

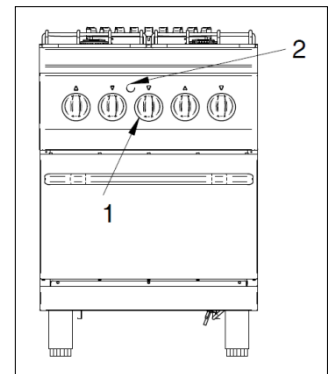
NOTICE2: In the case of the appliance is provided with the pilot burner:

- 2.b. Light the pilot burner using a match or another lighter suitable for this use;
- 3.b. Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit;
- 4.b – Light the main burner in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

Gas oven 1/1 GN MODELS SERIES K6 – C2

In order to light the oven burner, proceed in the following way:

- Open the oven door and turn the knob (1) from the OFF position ● into the position ; ★
- Press down the button;
- Light the oven burner pressing the button of the electric spark ignition (2) ★
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up,; this can be checked through the slit in the stainless steel bottom;
- Position the knob in one of the possible positions, choosing the one most suited to the type of cooking desired, considering that they correspond indicatively to the temperatures shown below:



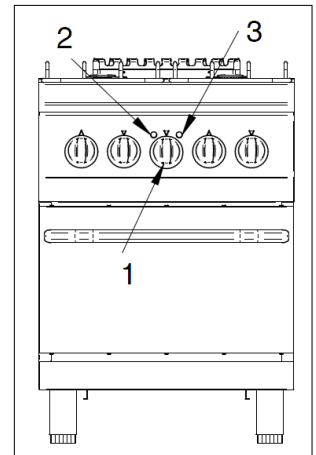
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the OFF position ●.

Electric oven MODELS SERIES K6 – C2

In order to switch on the electric oven, choose the desired cooking temperature thanks to the thermostat (1); the two lamps light on. The green light stays on all the time to show that there is tension, while the orange one lights off as soon as the oven reaches the right temperature.

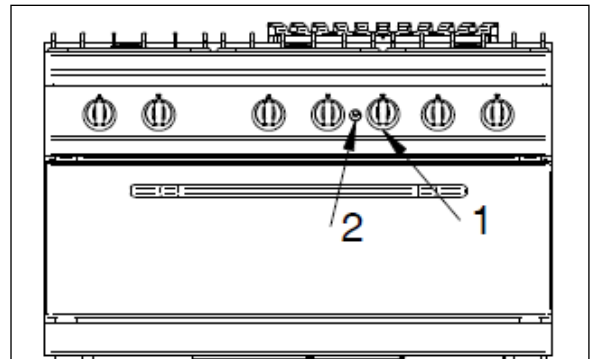
In order to switch off the electric oven, turn one of the two control knobs into the 0 position.



Maxi oven MODELS SERIES C2 – K4 SOLUTION

In order to light the oven burner, proceed in the following way:

- Open the oven door and turn the knob (1) from the off position ● into the position ★
- Press down the button;
- Push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the slit in the control panel;
- Light the main burner, positioning the knob in one of the possible positions. Choose the position most suited to the desired type of cooking, considering that every position corresponds indicatively to the temperatures shown below:



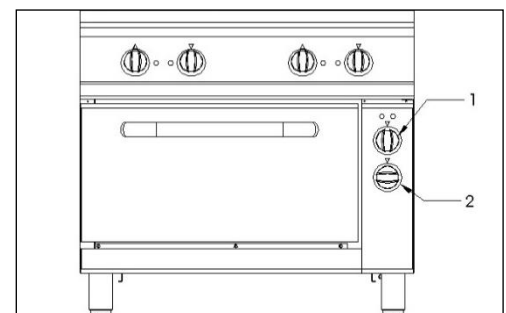
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperature (°C)	60	100	140	180	220	260	300








In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the on position ★ as for putting out also the pilot, turn the knob again into the off position ●.

Ventilated electric oven MODELS SERIES C2 – K7

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

- Turn the knob (1) into the desired position;



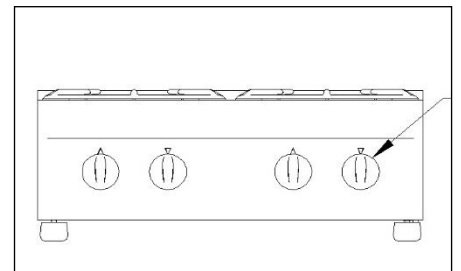
Position no.	Use
	Plate off
	Fan and total heating
	Total heating
	Fan and baking from the bottom
	Baking from the bottom
	Fan and gratin
	Cooking au gratin

- 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.
- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position **0**.

Open rings MODELS SERIES K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

In order to light the burners of the open rings, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from off ● position to the ★ position
- Push down to the bottom;
- Light the pilot burner using a match or another lighter suitable for this use;
- Once lit, keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit;
- Light the main burner in the desired position, going from maximum 🔥 to minimum 🔥

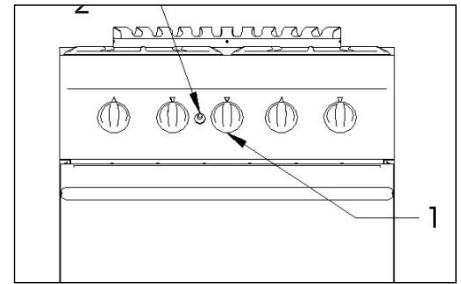


In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the on ★ position; as for putting out also the pilot, turn the knob again into the off position ●

Oven MODELS SERIES K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION and maxi oven MODELS SERIES K7 – K4 PERFORMANCE

In order to light the oven burner, proceed in the following way:

- Open the oven door and turn the knob (1) from the off position ● into the position ★
- Press down the button;
- Push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the slit in the control panel;
- Light the main burner, positioning the knob in one of the possible positions. Choose the position most suited to the desired type of cooking, considering that every position corresponds indicatively to the temperatures shown below:



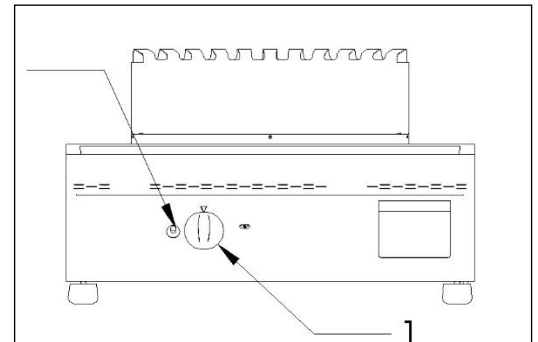
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperature (°C)	60	100	140	180	220	260	300

In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the on position ★ as for putting out also the pilot, turn the knob again into the off position ●

Solid top MODELS SERIES K7

In order to light the burner of the all solid top, proceed in the following way:





- Turn the knob (1) from the off position ● into the position ★
- Push down ★ the bottom;
- Press the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit;
- Light the main burner in the desired, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

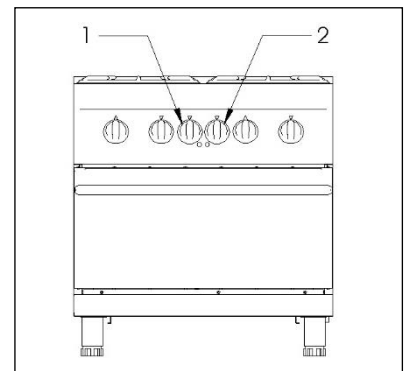


In order to put out the main burner, the knob has to be turned to the right into the position ★; as for putting out also the pilot, turn the knob again, into the off position ●

Electric oven MODELS SERIES K7 – K4 PERFORMANCE - SOLUTION

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

- Turn the knob (1) into the desired position: full heating , cooking from the bottom , au grati  ; 
- Regulate the desired cooking temperature 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.

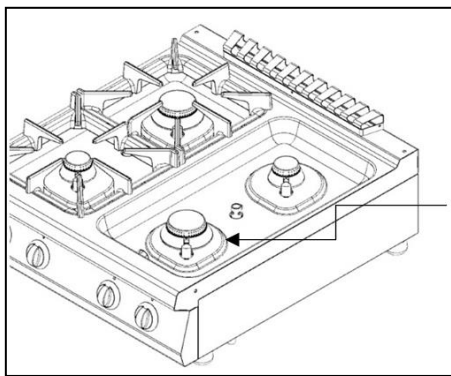
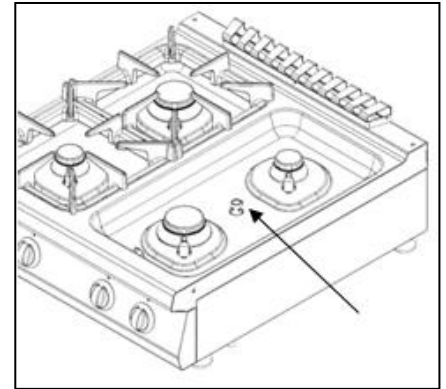


- In order to turn off the oven, turn one of the two knobs back into position **0**.

K4ASC (05-10-15) MODELS K4 PERFORMANCE

The option K4ASC is used to create a small water surface where are housed the burners to obtain a greater comfort during the cooking operations and to facilitate the cleaning operations.

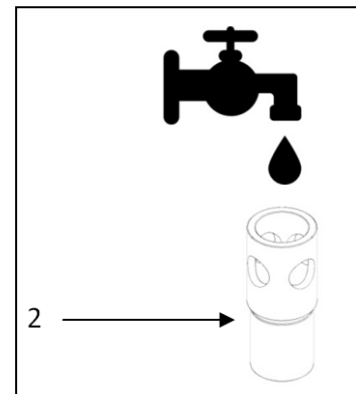
It has overflow with stainless O.R. sealing.



Use: Do not forget to always apply the overflow before each filling. It is recommended to fill with water using a jug without exceeding the overflow level.

Warning! The water level must always remain below the level of the burners (1).

We recommend cleaning the overflow filter (2) after each operation of emptying dirty water.



CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning has to be done when the appliance is cold.

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

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

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water. In order to clean the open rings, remove the pan support grill, the drip pan, the gas ring, and the burner unit. Clean them with warm water and neutral detergent and using a suitable utensil; rinse and dry them well. Put back all the components, fitting them properly into their place.

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

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

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

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


While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

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.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries



The devices, which are marked with the following symbol , may not be disposed of with household refuse in accordance with the EU directive.

To eliminate your used device, please use the country-specific differentiated collection systems available or contact your retailer, when you buy an equivalent device.

By actively using the offered collection systems, you make your contribution to the reuse, recycling and utilisation of electrical or electronic devices, protecting the atmosphere and the health.

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

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

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ALLGEMEINE WARNUNGEN FÜR GASHERDE

- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind. Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.*

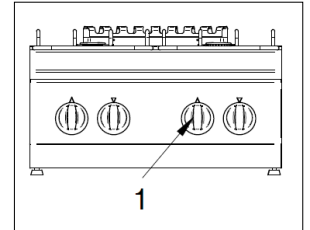
ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs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

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Offene Feuerstellen MODELLE DER SERIEN K6 –C2

Beim Anzünden der Brenner der offenen Feuerstellen ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● in Gegenuhrzeigersinn drehen;
- mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;
- nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min 🔥 stellen.



Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

HINWEIS 1: Wenn die elektrische Zündung installiert ist:

- 2.a die Zündungstaste drücken und gedrückt halten, solange der Brenner entzündet wird; dann die Flamme auf die gewünschte Position vom max 🔥 min 🔥 stellen.

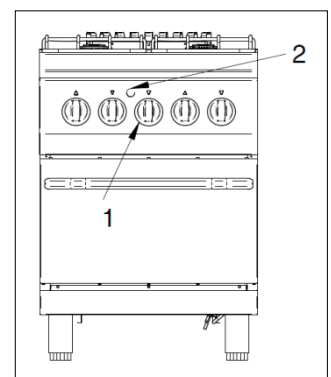
HINWEIS 2: Wenn eine Zündflamme installiert ist:

- 2.b mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;
- 3.b nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- 4.b den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max 🔥 min 🔥 stellen.

Gas-Backofen 1/1 GN MODELLE DER SERIEN K6 – C2

Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- die Backofentür öffnen und den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● bis auf die Position Zündung ✨ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- Die Elektrozündung (2) drücken, um den Hauptbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Backofensohle überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:



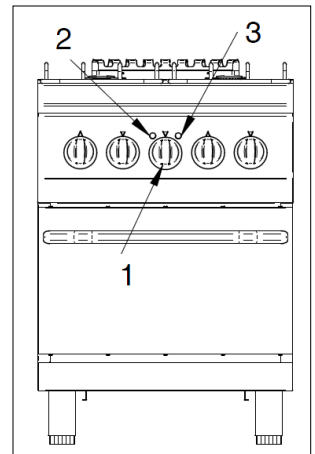
Ofen mit Gashahn

Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts weiter auf die geschlossene position ● drehen.

Elektrobackofen MODELLE DER SERIEN K6 – C2

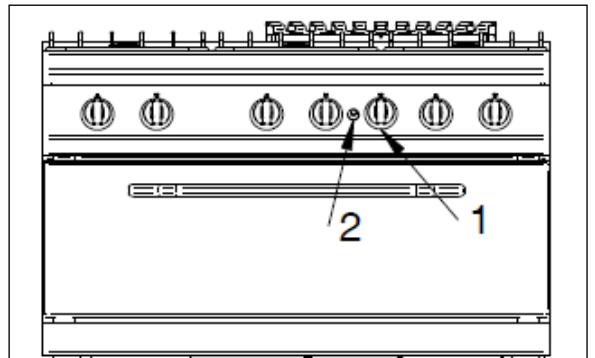
Den Thermostat (1) auf die gewünschte Position stellen, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
Zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position 0 zu stellen.



Gas-Maxibackofen MODELLE DER SERIEN C2 – K4 SOLUTION

Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- die Backofentür öffnen und den Drehschalter (1) von der geschlossen Position ● bis auf die Position Zündung drehen ★
- den Schalter ganz hineindrücken;
- Die Elektrozündung (2) drücken, um den Brenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Backofensohle überprüft werden;
- den Brenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:



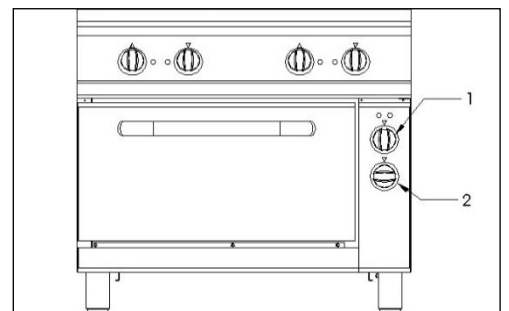
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur (°C)	60	100	140	180	220	260	300







Um den Brenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Elektrobackofen mit Umluft MODELLE DER SERIEN C2 – K7

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

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





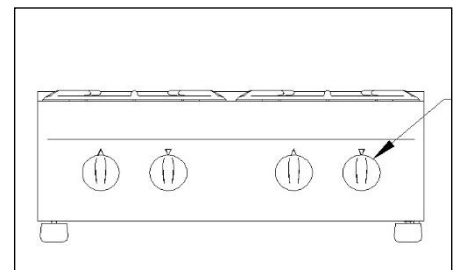
Position [Nr.]	Verwendung
Backofen ausgeschaltet	
	Gebläse und Ober-und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Gebläse und Unterhitze
	Unterhitze
	Gebläse und Oberhitze
	Oberhitze


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

Gasherde MODELLE DER SERIEN K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Beim Anzünden der Brenner ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;
- nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max.  auf min  stellen.

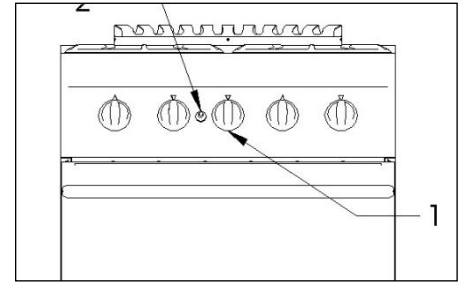


Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen , um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Backofen MODELLE DER SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION u. Grosser Backofen MODELLE DER SERIEN K7 – K4 PERFORMANCE

Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- die Backofentür öffnen und den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position □ bis auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Backofensohle überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:



Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur (°C)	70	100	150	190	230	270	300

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

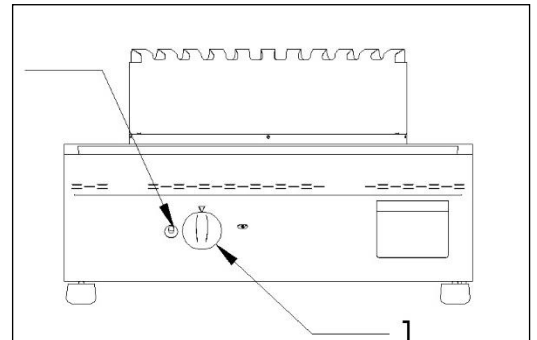
Glühplatte MODELLE DER SERIE K7

Beim Anzünden des Grillplattenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min. 🔥 stellen.




Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung

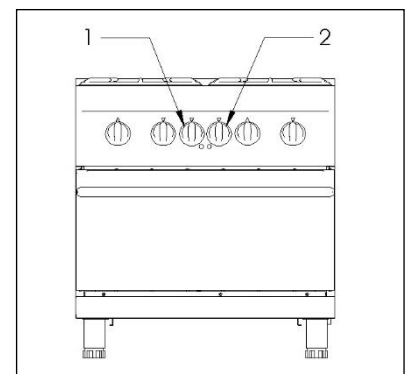
drehen ★ um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.



Elektrobackofen

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

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze  nur Unterhitze , gratinieren 
- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem 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;



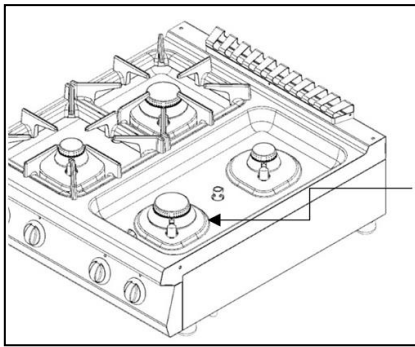
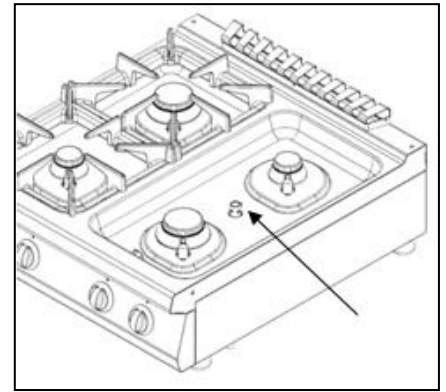
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position **0** zu stellen.

K4ASC (05-10-15)

Die Option K4ASC wird verwendet, um eine kleine Wasseroberfläche in dem Behälter zu schaffen, in dem die Brenner untergebracht sind, um einen größeren Komfort während der Kochvorgänge zu erhalten und die Reinigungsvorgänge des Behälters zu erleichtern.

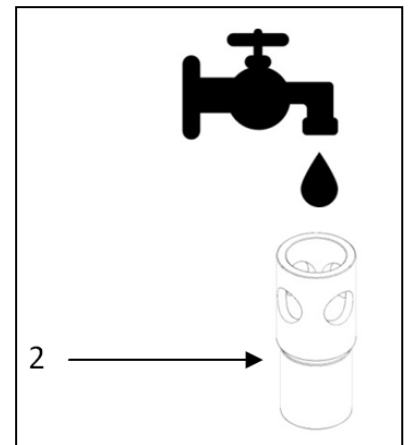
Sie hat ein Überlaufrohr aus Edelstahl mit einer O.R. Dichtung.

Das Überlaufrohr ist außerdem mit einem Filter ausgestattet und kann unter fließendem Wasser gewaschen werden.



Es ist empfohlen, keine übermäßigen Menge von Wasser zu füllen, das Überlaufniveau nicht überschreiten. Achtung! Der Wasserstand muss unter dem Niveau der Brenner immer bleiben.

Zu empfehlen ist die Reinigung der Überlaufilter (2) jedes Mal, wenn das Schmutzwasser vom Becken entleert wird.



PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

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

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

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

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des

Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Für die Reinigung der offenen Feuerstellen sind die Topfgitter, der Flammenteiler und der Brennerkörper zu entfernen 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.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter, die Sohle, 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.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, 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.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.


Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

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.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern



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

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

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

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

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

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

ADVERTENCIAS GENERALES

- *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.*
- *El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para al que se ha concebido de manera expresa.*
- *Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diversas zonas de la estructura, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.*
- *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 ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*
- *Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.*
- *Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica y de gas.*
- ***Se recomienda apagar siempre la alimentación de la máquina cuando no está en servicio.***

ADVERTENCIAS GENERALES PARA COCINAS A GAS



- *El aparato está destinado a ser utilizado EXCLUSIVAMENTE con recipientes adecuados para el contacto con los alimentos y resistentes al calor, no se considera apropiado ningún otro uso.*
- *Durante el proceso de cocción se recomienda de no utilizar ollas o marmitas que cubran parcialmente la parte de acero inoxidable de la encimera, evitando así el sobrecalentamiento de la encimera en acero.*

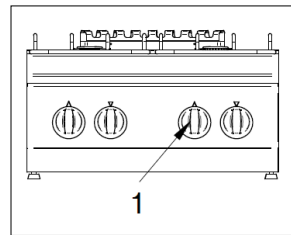
¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación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

INSTRUCCIONES DE USO

Quemadores de la cocina MODELOS SERIE K6 –C2





Para encender el quemador, proceder de la siguiente manera:

- Gire la perilla (1) de la posición OFF ● en sentido antihorario; Presione el botón hacia abajo;
- Encienda el quemador con un fósforo u otro encendedor adecuado para este uso;
- Una vez encendido, mantenga presionada la perilla hasta que el termopar se caliente, manteniendo el quemador encendido (llevará unos segundos);
- Ajuste el quemador principal hasta la posición deseada, pasando del  máximo al mínimo .




Para apagar el quemador principal, la perilla debe girarse a la derecha en la posición OFF ●.

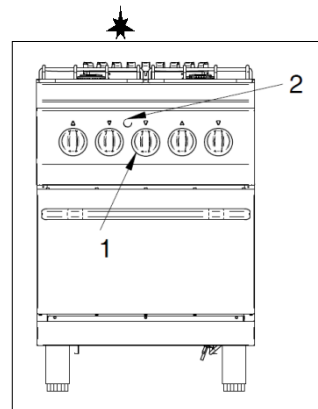
NOTA1: si el aparato incluye el encendido electrónico del quemador:

- 2.a. pulsar el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, luego ajustar la llama en la condición deseada, pasando del máximo  hacia el mínimo .
- *NOTA2:* si el aparato incluye encendido por quemador piloto:
- 2.b. con un fósforo, u otro encendedor adecuado, se tiene que encender el quemador piloto;
- 3.b. una vez encendido, presionar hasta que el termopar se caliente, manteniendo encendido el piloto;
- 4.b. encender el quemador principal en la condición deseada, pasando del máximo  al mínin .

Horno a gas 1/1 GN MODELOS SERIE K6 – C2

Para encender el quemador del horno, proceder de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno y gire la perilla (1) de la posición OFF ● en la posición .
- Presione el botón;
- Encienda el quemador del horno pulsando el botón del encendido eléctrico (2)
- Mantenga presionada la perilla hasta que el termopar se caliente; esto se puede comprobar a través de la rendija en el panel inferior de acero inoxidable del horno;
- Posicionar la perilla en una de las posiciones posibles, eligiendo la más adecuada al tipo de cocción deseada, considerando que corresponden indicativamente a las temperaturas que se muestran a continuación:



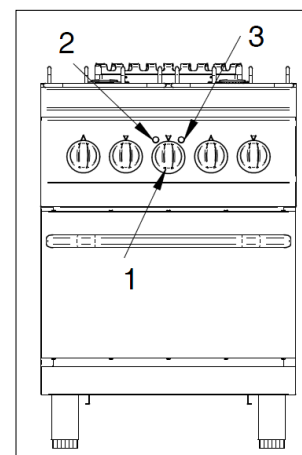
Posición (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

Para apagar el quemador principal, la perilla debe girarse a la derecha en la posición OFF ●.

Horno eléctrico MODELOS SERIE K6 – C2

Para encender el horno eléctrico, seleccione la temperatura de cocción deseada gracias al termostato (1); Las dos lámparas se encienden. La luz verde permanece encendida todo el tiempo para mostrar que hay tensión, mientras que la naranja se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada.

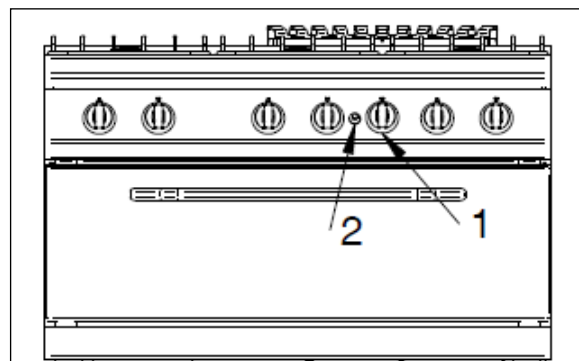
Para apagar el horno eléctrico, gire uno de los dos mandos de control en la posición 0.



Horno maxi MODELOS SERIE C2 – K4 SOLUTION

Para encender el quemador del horno seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno y girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ★
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) ★ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido; se puede comprobar en el agujero colocado en la solera del horno;
- encender el quemador principal colocando el mando en una de las posiciones a disposición, eligiendo la más adecuada al tipo de cocción deseado, considerando que corresponden aproximadamente a las temperaturas que a continuación se indican:



Posición (Nº)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

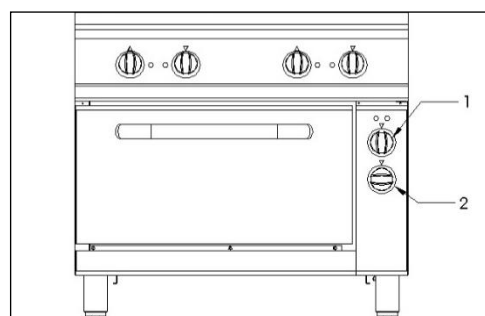
Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido

★, para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●






Horno eléctrico ventilado MODELOS SERIE C2 – K7

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 Nº	Empleo
	Placa apagada
	Ventilador y calentamiento total

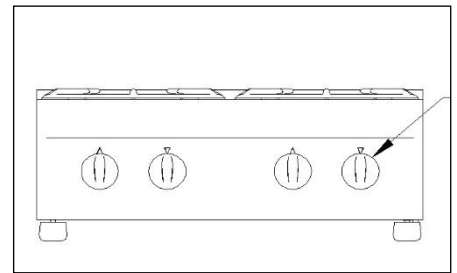
	Calentamiento total
	Ventilador y cocción del hondo
	Cocción del hondo
	Ventilador y gratinador
	Gratinador

- 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.

Fogones abiertos MODELOS SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Para encender los quemadores de los fogones abiertos se siguen los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ☆
- apretar a fondo;
- con una cerilla, o otro encendedor adecuado para este fin, se debe encender el quemador piloto;
- una vez encendido, mantener apretado hasta que el termopar se caliente manteniendo el piloto encendido;
- encender el quemador principal en la condición deseada pasando del máximo 🔥 al mínimo 🔥,



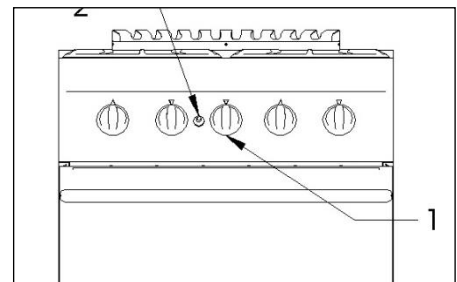
Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido ☆.

Para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●

Horno MODELOS SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION y Horno maxi MODELOS SERIE k7 – K4 PERFORMANCE

Para encender el quemador del horno seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno y girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ☆;
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) ☆ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido; se puede comprobar en el agujero colocado en la solera del horno;
- encender el quemador principal colocando el mando en una de las posiciones a disposición, eligiendo la más adecuada al tipo de cocción deseado, considerando que corresponden aproximadamente a las temperaturas que a continuación se indican:



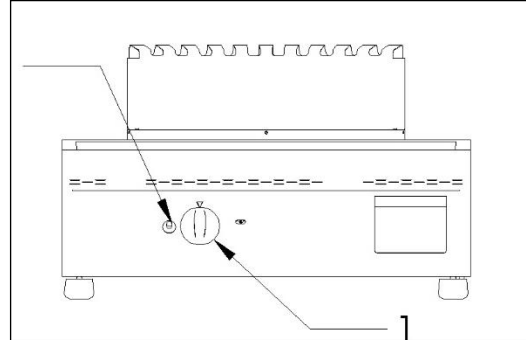
Posición (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido , para apagar* también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●

Plancha MODELOS SERIE K7

Para encender el quemador de la plancha, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado □ hasta la posición de encendido ;
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2)* para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido;
- encender el quemador principal en la condición deseada, pasando del máximo 🔥 al mínimo 🔥 .

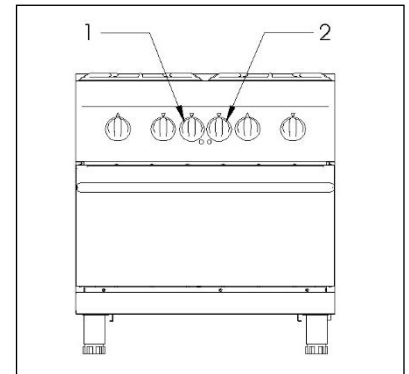


Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido * , para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ● .

Horno eléctrico MODELOS SERIE K7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

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

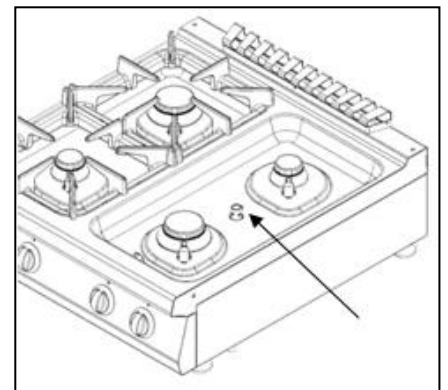
- girar el mando (1) a la posición deseada, calentamiento total , cocción del fondo , gratinado ;
- se regula la temperatura de cocción deseada con el termostato (2), las dos lámparas de indicación se encienden. La luz indicadora verde permanece siempre encendida para señalar la presencia de tensión, 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.

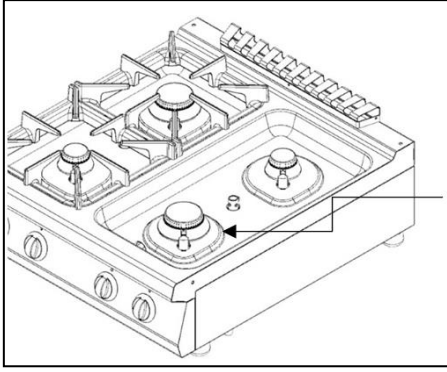


K4ASC (05-10-15) MODELOS K4 PERFORMANCE

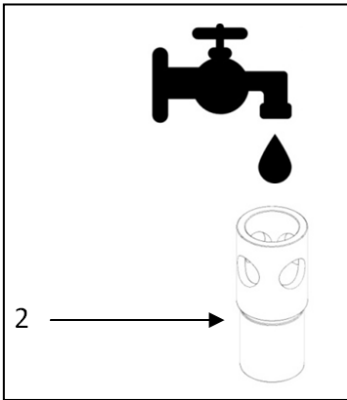
La aplicación de drenaje K4ASC se utiliza para crear una pequeña superficie de agua dentro del depósito donde se alojan los incendios para obtener un mayor confort durante las operaciones de cocción y para facilitar la limpieza del depósito.

Está equipado con desbordamiento de acero inoxidable con O.R. sellado. El rebosadero también está equipado con un filtro y se puede lavar con agua corriente.





Es aconsejable llenar el depósito de agua con una jarra sin verter cantidades excesivas que puedan exceder el nivel de desbordamiento. ¡Atención! El nivel de agua siempre debe permanecer por debajo del nivel del molde del quemador (1).



Es aconsejable limpiar el filtro demasiado lleno (2) después de cada operación de vaciado de agua sucia en el tanque.

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. 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 limpieza es importante evitar cualquier polvo abrasivo, detergentes de cloro y detergentes blanqueadores. También evitar tirar líquidos fríos sobre el equipo caliente, para evitar la formación de camarillas que pueden implicar deformación o rotura del equipo.

Es importante también evitar que el acero inoxidable esté en contacto con sustancias ácidas concentradas durante largos períodos de tiempo (vinagre, condimentos, mezcla de especias, sal de cocina concentrada) ya que podrían generarse condiciones físico-químicas que destruyan la pasivación del acero. Por lo tanto, se sugiere eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Para limpiar los fuegos, retire la rejilla de acero inox, la tapa de quemador y el cuerpo del quemador. Límpielos con agua tibia y detergente neutro y usando un utensilio adecuado; enjuague y seque bien. Ponga de nuevo en posición todos los componentes, colocándolos adecuadamente en su lugar.

Para limpiar el horno, retire la parrilla, la parte inferior, el difusor superior (que se encuentra en los hornos eléctricos) y los soportes de la parrilla. Limpie todos estos componentes con agua tibia y detergente neutro y utilice un utensilio adecuado; Enjuague y seque bien. Ponga de nuevo todos los componentes en posición, colocándolos adecuadamente en su lugar.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, 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.

CUIDADO!: No utilizar nunca sustancias, detergentes y otras soluciones que contengan cloro o sus subproductos.

Para eliminar posibles marcas de escala, no utilice productos que contengan sal o ácido sulfúrico; Se pueden encontrar productos adecuados en el mercado o, alternativamente, se puede usar una solución diluida en ácido acético.

Durante la limpieza del aparato, no utilice líquidos inflamables.

Funcionamiento anormal

Si por alguna razón, el aparato no arranca o deja de funcionar durante el uso, compruebe que el suministro de energía y los mandos de control están ajustados correctamente; Si todo es regular, llame al servicio técnico.

Información para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países de la UE

Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

La eliminación ilegal del producto dará lugar a sanciones administrativas de conformidad con la legislación vigente.

PARA EL REEMPLAZO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE REPUESTOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! En el caso de que se sustituyan componentes gas, es necesario comprobar la estanqueidad y el correcto funcionamiento de las distintas partes.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, SIN NOTIFICACIÓN, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- *Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.*
- *Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.*
- *Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.*
- *Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.*
- *Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования*
- *В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.*
- *Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.*
- *Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.*
- *Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.*
- *Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической и газовой сети.*
- *Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оно не используется.*

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

- *Оборудование предназначено для использования **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** с жаропрочными ёмкостями, пригодными для контакта с пищевой продукцией, всякое иное использование следует считать несообразным.*
- *Во время приготовления пищи не следует ставить кастрюли и/или кухонную утварь на конфорку таким образом, чтобы они частично закрывали поверхность из нержавеющей стали, во избежание перегрева стальной поверхности.*

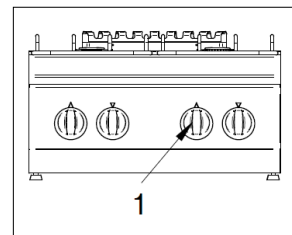
ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Конфорки с открытым пламенем МОДЕЛИ СЕРИЙ К6 - С2

Для того чтобы зажечь горелки конфорок, действовать следующим образом:

- повернуть ручку (1) из положения «закрыто» ● против часовой стрелки; нажать вперёд до упора;
- спичкой или подходящей зажигалкой зажечь конфорку;
- когда конфорка воспламенится, удерживать ручку нажатой, пока термопара не нагреется, чтобы поддерживать горелку во включённом состоянии (потребуется несколько секунд);
- отрегулировать основную горелку на желаемый уровень, переходя от максим. 🔥 к минимуму.



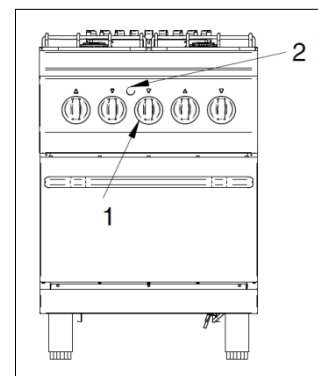
Для того чтобы выключить основную горелку, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке до положения «закрыто» ●.

- *ПРИМЕЧАНИЕ 1:* если имеется искровая система зажигания:
 - 2.a. нажать кнопку зажигания, пока горелка не зажжётся, затем отрегулировать желаемый уровень пламени, переходя от максимума 🔥 к минимуму.
- *ПРИМЕЧАНИЕ 2:* если имеется зажигание при помощи пилотной горелки:
 - 2.b. спичкой или подходящей зажигалкой зажечь пилотную горелку;
 - 3.b. когда горелка зажжется, удерживать ручку нажатой, пока термопара не нагреется, чтобы поддерживать во включённом состоянии пилотную горелку;
 - 4.b. зажечь основную горелку с желаемым уровнем пламени, переходя от максимума 🔥 к минимуму.

Газовый духовой шкаф 1/1 GN МОДЕЛИ СЕРИЙ К6 – С2

Чтобы зажечь горелку духовки, действовать следующим образом:

- открыть дверцу духовки и повернуть ручку (1) из положения «закрыто» ● в положение «зажигание» ★
- нажать ручку вперёд до упора;
- нажать кнопку системы искрового зажигания (2), ★ чтобы зажечь горелку;
- удерживать ручку нажатой, пока термопара не нагреется; в этом можно убедиться через отверстие, имеющееся в дне духовки;
- Привести ручку в одно из имеющихся положений, выбрав наиболее подходящее для способа приготовления пищи, учитывая, что положения приблизительно соответствуют приведённым ниже значениям температуры:



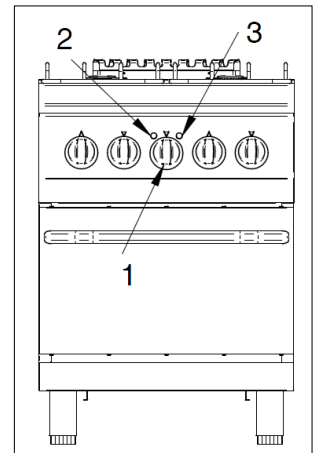
Позиция (№)	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура (°C)	150	171	192,5	214	235,5	257	278,5	300

Для выключения основной горелки необходимо повернуть ручку направо до положения «закрыто» ●.

Электрическая духовка МОДЕЛИ СЕРИЙ К6 – С2

Зажечь духовку, отрегулировав температуру; желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (1), зажигаются две контрольные лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;

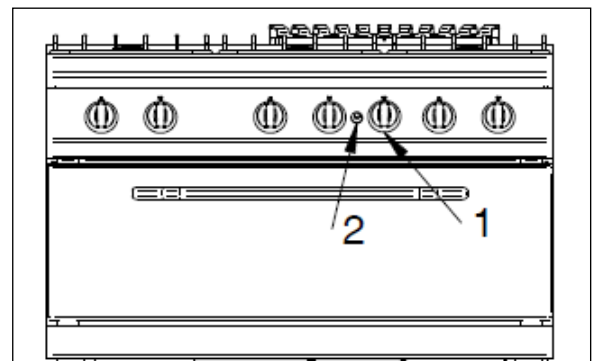
Чтобы выключить духовку, привести одну из двух ручек в положение 0.



Духовка maxi МОДЕЛИ СЕРИЙ С2 – К 4 SOLUTION

Чтобы зажечь горелку духовки, действовать следующим образом:

- открыть дверцу духовки и повернуть ручку (1) из положения «закрыто» ● в положения «зажигание» ★
- нажать ручку вперёд до упора;
- нажать кнопку пьезоэлектрика (2), ★ чтобы зажечь пилотную горелку;
- удерживать ручку нажатой, пока термопара не нагреется, чтобы поддерживать во включённом состоянии пилотную горелку; в этом можно убедиться через отверстие, имеющееся в дне духовки;
- зажечь основную горелку, приведя ручку в одно из имеющихся положений, выбрав наиболее подходящее для способа приготовления пищи, учитывая, что положения приблизительно соответствуют приведённым ниже значениям температуры:



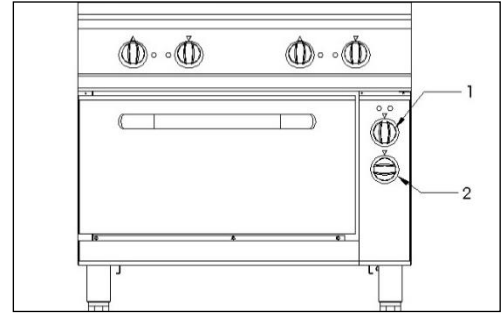
Позиция (№)	1	2	3	4	5	6	7
Температура (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Для выключения основной горелки необходимо повернуть ручку направо до положения «зажигание» ★, чтобы выключить также и пилотную горелку, повернуть ручку дальше до положения «закрыто» ●.

Электрическая вентилируемая духовка МОДЕЛИ СЕРИЙ С2 – К7

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение,



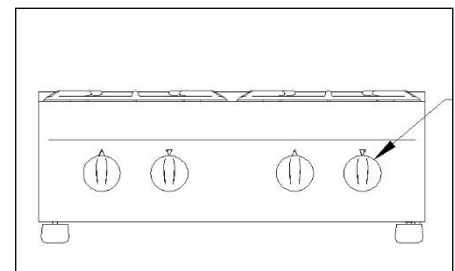
Позиция [№]	Использование
	Духовка выключена
	Вентилятор и полный нагрев
	Полный нагрев
	Вентилятор и нагрев снизу
	Нагрев снизу
	Вентилятор и нагрев сверху
	Нагрев сверху


- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;
- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение **0**.


Конфорки с открытым пламенем МОДЕЛИ СЕРИЙ К7 – K4 PERFORMANCE – K4 SOLUTION

Чтобы зажечь горелки конфорок, действовать следующим образом:

- повернуть ручку (1) из положения «закрыто» ● в положение «зажигание» ★ ;
- нажать ручку вперёд до упора;
- спичкой или подходящей зажигалкой зажечь пилотную горелку;






- когда горелка зажётся, удерживать ручку нажатой, пока термopара не нагреется, чтобы поддерживать во включённом состоянии пилотную горелку;
- зажечь основную горелку с желаемым уровнем пламени, переходя от максимума к м  муму .

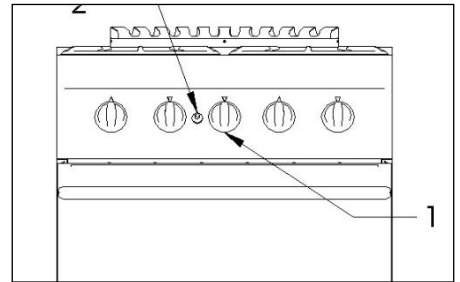
Для выключения основной горелки необходимо повернуть ручку направо до положения «зажигание»  ,

Чтобы выключить также и пилотную горелку, повернуть ручку дальше до положения «закрыто»  .



Духовка МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 - K4 PERFORMANCE - K4 SOLUTION и духовки «maxi» MODELLI СЕРИЯ K7 - K4 PERFORMANCE

Чтобы зажечь горелку духовки, действовать следующим образом:

- открыть дверцу духовки и повернуть ручку (1) из положения «закрыто»  в положение «зажигание» 
- нажать ручку вперёд до упора;
- нажать кнопку пьезоэлектрика (2)  , чтобы зажечь пилотную горелку;
- удерживать ручку нажатой, пока термopара не нагреется, чтобы поддерживать во включённом состоянии пилотную горелку; в этом можно убедиться через отверстие, имеющееся в дне духовки;
- зажечь основную горелку, приведя ручку в одно из имеющихся положений, наиболее подходящее для способа приготовления пищи, учитывая, что положения приблизительно соответствуют приведённым ниже значениям температуры:







Позиция (№)	1	2	3	4	5	6	7
Температура (°C)	60	100	140	180	220	260	300

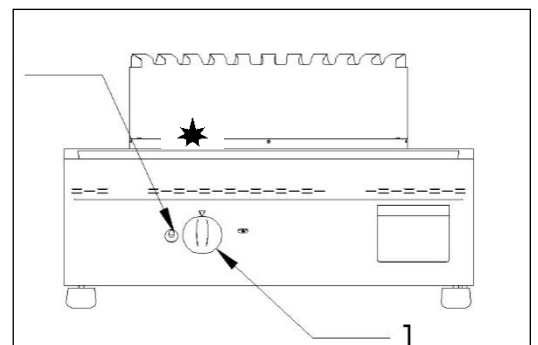
Для выключения основной горелки необходимо повернуть ручку направо до положения «зажигание»  , чтобы выключить также и пилотную горелку, повернуть ручку дальше до положения «закрыто»  .

Сплошная варочная поверхность МОДЕЛИ СЕРИИ K7

Чтобы зажечь горелку сплошной варочной поверхности, действовать следующим образом:

повернуть ручку (1) из положения «закрыто»  в положение «зажигание»


- нажать вперёд до упора;
- нажать кнопку пьезоэлектрика (2)  , чтобы зажечь пилотную горелку;
- удерживать ручку нажатой, пока термopара не нагреется, чтобы поддерживать во включённом состоянии пилотную горелку;
- зажечь основную горелку с желаемым уровнем пламени, переходя от максимума  к минимуму  .

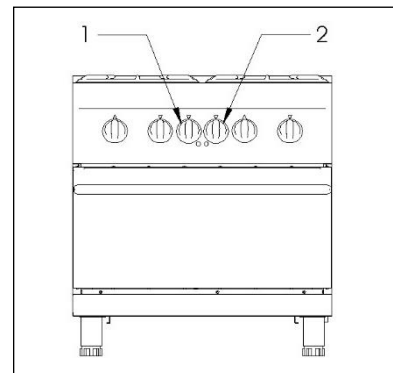


Для выключения основной горелки необходимо повернуть ручку направо в положение «зажигание»
 , чтобы выключить также и пилотную горелку, повернуть ручку дальше в положение «закрыто» ●.

Электрическая духовка МОДЕЛИ СЕРИЙ K7 – K4 PERFORMANCE - SOLUTION

Прежде, чем включить электрическую духовку, необходимо выбрать способ приготовления пищи, действуя следующим образом:

- повернуть ручку (1) в желаемое положение: полный нагрев ,




- желаемая температура приготовления пищи регулируется термостатом (2), зажигаются две контрольных лампы. Зелёная контрольная лампа горит постоянно, указывая на наличие напряжения, а оранжевая гаснет, как только духовка выйдет на установленную температуру;

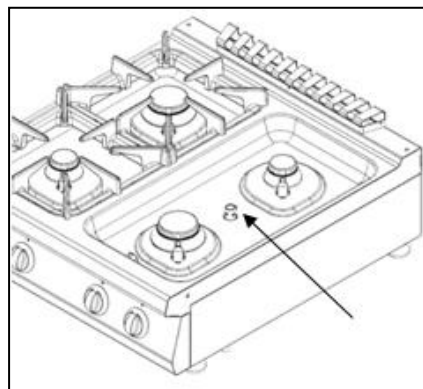
- чтобы выключить духовку, вернуть одну из двух ручек в положение 0.

K4ASC (05-10-15) МОДЕЛИ K4 PERFORMANCE

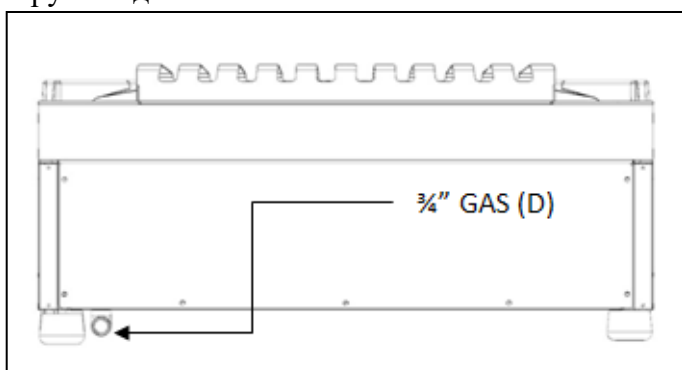
Назначение слива K4ASC – создать небольшую водную поверхность на поддоне, где расположены конфорки, чтобы достичь большего комфорта во время операций по приготовлению пищи и для облегчения операций по чистке поддона.

Поддон оснащён переливом из нержавеющей стали с уплотнительным кольцом.

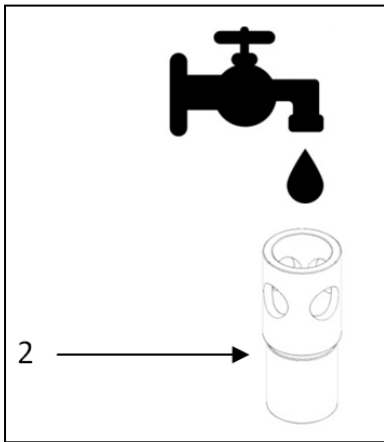
Кроме того, перелив оснащён фильтром, и его можно мыть струёй воды.



под



Рекомендуется наполнять поддон водой из графина, не наливая избыточного количества воды, чтобы не превысить уровень перелива.
 Внимание! Уровень воды всегда должен быть ниже уровня выштамповки под конфорки.



Рекомендуется очистка фильтра перелива после каждой операции по сливу грязной воды из поддона.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем производить какие-либо операции по чистке, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети, и что отсечный газовый клапан закрыт. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнении с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Чтобы очистить горелки конфорок, снимаются решётки-подставки для посуды, рассеиватель пламени, и горелки моются тёплой водой с нейтральным моющим средством и соответствующим инструментом, затем споласкиваются и хорошо высушиваются. В конце все компоненты ставятся на места, при этом следует внимательно и аккуратно поставить их в свои сёдла.

Для чистки духовки вынимают сваренную из прутков решётку, верхний рассеиватель (для электрической духовки), держатели решётки, и моют их тёплой водой, нейтральным моющим средством и соответствующим инструментом; всё споласкивается водой и хорошо высушивается. Дно духовки, если оно чугунное, лучше чистить всухую, хорошо очищая его абразивной щёткой, но не на

железной основе. В конце все компоненты ставятся на места, при этом следует внимательно и аккуратно поставить их в свои сёдла.

Если оборудование не используется в течение длительного периода, рекомендуется закрыть газовый кран, отключить электропитание, при его наличии, и протереть все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой, и время от времени проветривать помещение.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.


Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ ИЗДАНИИ.