

CODE                **716023**  
MODEL              **PP8E7**  
DESCRIPTION      **ELECTRIC SOLID TOP**

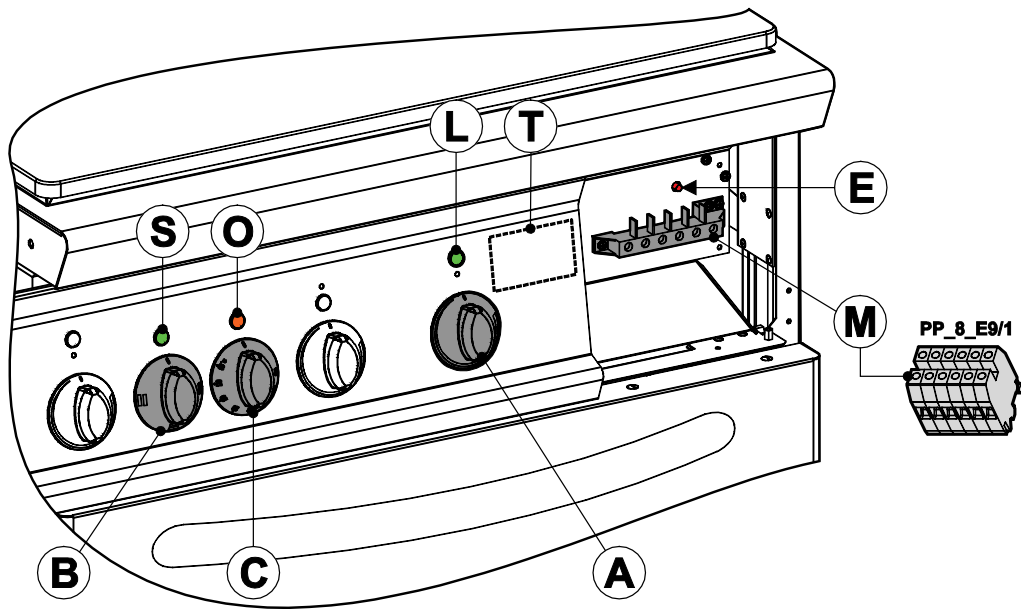
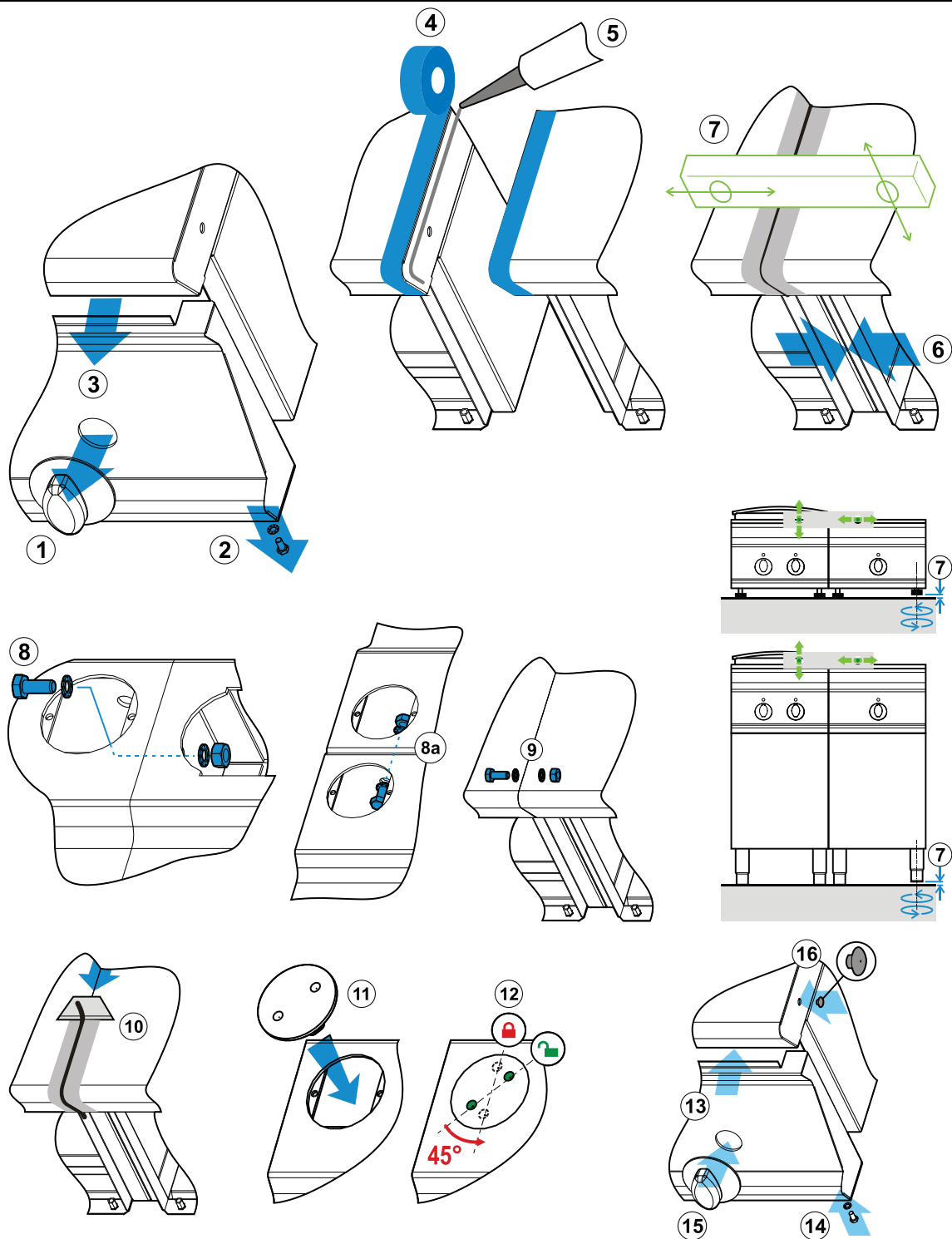



Fig.2 | Abb.2 | рис.2



## PIANO COTTURA E CUCINA TUTTAPIASTRA ELETTRICO


### AVVERTENZE GENERALI

L'apparecchio al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive europee: "Bassa Tensione", "Compatibilità Elettromagnetica" e "Macchine" (dove applicabile).

 Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso professionale da parte di personale qualificato. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia inoltre un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati. Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE".

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

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

 Utilizzo razionale dell'energia: Vista la elevata potenza delle apparecchiature professionali, i tempi di riscaldamento e di messa a regime sono molto brevi; si consiglia pertanto di utilizzare in modo razionale la potenza regolando singolarmente l'intensità di ogni zona attraverso i comandi presenti sul cruscotto.

### INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ALLA RETE

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici necessari all'installazione: tensione, frequenza, n° fasi e potenza, sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.


 I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche "T" fig.2 applicate rispettivamente dietro il pannello comandi per il top e in prossimità della morsettiera "M" fig.1 per la cucina.

#### Il cavo:

- Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C
- Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
- Dovrà avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F.
- Dovrà avere una sezione minima come specificato in tabella.

L'apparecchio non è fornito con il cavo d'alimentazione; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un


In particolare: Spegnerne ogni zona di cottura non utilizzata (senza carico). Modulare la potenza in base all'utilizzo di ogni singola zona.

 L'apparecchiatura dotata di piedini regolabili. Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura. Rispettare la distanza minima di 80mm tra le apparecchiature ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.

L'apparecchiatura, e in particolar modo il cavo d'alimentazione, non devono essere posizionati vicino a fonti di calore, l'ambiente circostante l'apparecchiatura non deve superare una temperatura di 50°C. Prestare attenzione poiché la piastra durante il funzionamento e anche dopo lo spegnimento risulta molto calda.

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

Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

 Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che accadessero a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione, uso o utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

interruttore principale che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti d'apertura devono avere tra loro una distanza minima di 3mm per polo. Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile. Per il collegamento del cavo d'alimentazione, seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato al presente libretto. Per accedere alla morsettiera "M" fig.2 (modelli PP\_), rimuovere il pannello porta comandi svitando le viti poste sotto lo stesso e/o lo schienale in prossimità della morsettiera "M" fig.1 (modelli PPF\_). Allentare il pressacavo "Q" fig.1 ed inserirvi il cavo d'alimentazione e collegare i conduttori. È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. A tale scopo, sulla morsettiera vi è un attacco, identificato dal simbolo  $\text{⏏}$  al quale va allacciato il conduttore di terra. L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale. Il collegamento viene effettuato mediante un apposito morsetto contrassegnato dal simbolo  $\text{⏏}$  vedi "N" fig.1.

**ACCENSIONE, USO SPEGNIMENTO TUTTAPIASTRA**

Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.

Ruotare la manopola | **A** | fig.2 in senso antiorario dalla posizione | **0** | a quella desiderata facendo collimare l'indice della stessa con quello sul cruscotto, simultaneamente si accenderà la spia | **L** | fig.1 indicante l'accensione della piastra.

Nella posizione |  $\infty$  | l'apparecchiatura raggiunge la temperatura massima.

Per lo spegnimento dell'apparecchiatura riposizionare la manopola sulla posizione | **0** |.

Disinserire l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.

Non utilizzare pentole e padelle con diametro maggiore della dimensione minima della piastra di cottura.

**ACCENSIONE, USO SPEGNIMENTO DEL FORNO ELETTRICO**

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a 4 posizioni, mentre la temperatura all'interno della camera è controllata da un termostato (60-300°C).

Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti.

Ruotare la manopola | **B** | fig.2 selettore di comando resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.

L'accensione della lampada spia verde | **S** | fig.2 indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola | **C** | fig.2 termostato fino alla gradazione corrispondente la temperatura di cottura desiderata.

L'accensione della spia arancione | **O** | fig.2 segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

**!** Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

Per lo spegnimento del forno riportare le manopole | **B** | e | **C** | sulla posizione | **0** |, disinserire l'interruttore installato a monte.

Posizioni manopola B	
<b>0</b>	Posizione di spento
	Elementi riscaldanti superiore ed inferiore
	Elementi riscaldanti superiore "Grill"
	Elementi riscaldanti inferiore

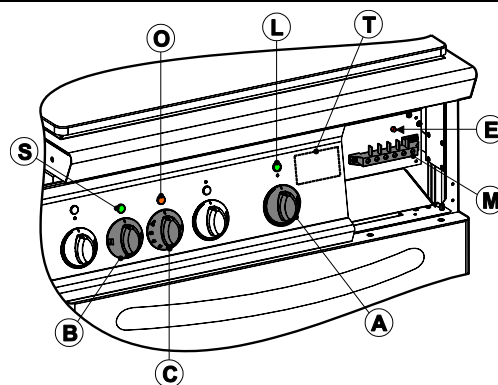


Fig.2

**Posizioni / temperature manopola C**

<b>0</b>	<b>60°C</b>	<b>120°C</b>	<b>150°C</b>	<b>180°C</b>	<b>210°C</b>	<b>240°C</b>	<b>270°C</b>	<b>300°C</b>
----------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

**ACCENSIONE DEL FORNO VENTILATO (SOLO MOD. PF\_V7)**

Ruotare la manopola | **D** | fig.3 termostato fino alla gradazione corrispondente la temperatura di cottura desiderata. L'accensione della lampada spia verde | **E** | fig.3 indica che la macchina è sotto tensione e le ventole in funzione. L'accensione della spia arancione | **F** | fig.3 segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

**Posizioni manopola D (PF\_V7)**

<b>0</b>	<b>100°C</b>	<b>150°C</b>	<b>200°C</b>	<b>250°C</b>	<b>295°C</b>
----------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

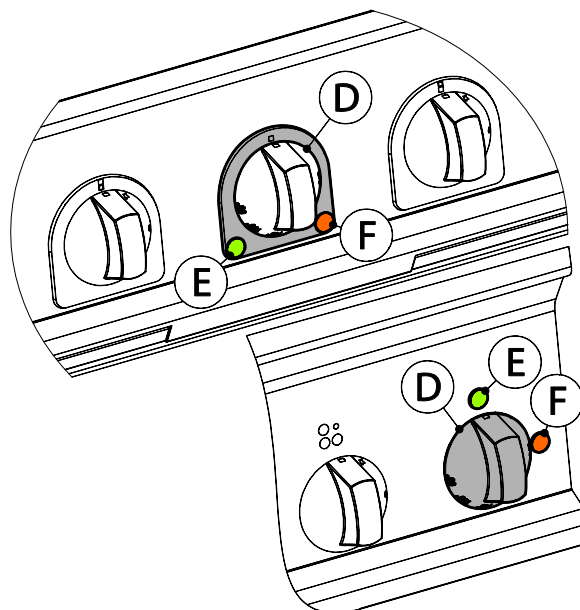


fig.3

## TERMOSTATO DI SICUREZZA - SOLO MODELLO PPF

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica in caso di funzionamento anomalo o surriscaldamento. Per ripristinare il funzionamento

dell'apparecchio rimuovere il cruscotto porta comandi estraendo le viti poste nella parte inferiore dello stesso, premere il pulsante | E | fig.2.



Questa operazione deve essere eseguita solamente da un tecnico specializzato.

## PARTE 3 - Pulizia e manutenzione

### PULIZIA GENERALE

- ❗ La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato e disinserito elettricamente.
- ❗ Usare solo prodotti compatibili con la destinazione d'uso alimentare.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!
- Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente.
- Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto; per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. In caso di sporco tenace possono essere usati prodotti comunemente reperibili in commercio. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore.
- Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

### Pulizia dei pannelli laterali e porta del forno

- Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.
- Fare attenzione durante la pulizia a non danneggiare il sensore "K" (fig.3) del termostato posto all'interno del forno.

- Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta e dei fianchi, viene effettuata a forno completamente raffreddato. Per le parti smaltate comportarsi come per il resto del forno, usando acqua calda e detersivi non abrasivi o acidi.

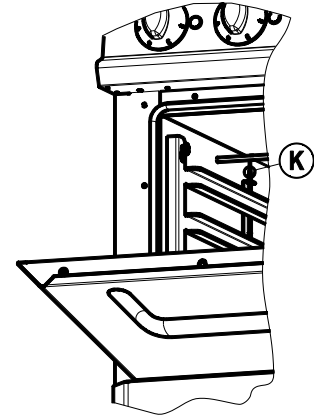



Fig.3

### Pulizia della piastra:

- La piastra deve essere pulita con acqua saponata utilizzando detersivo liquido alcalino sulla piastra tiepida.
- Qualora l'apparecchio restasse inattivo per un periodo prolungato si consiglia, dopo aver tolto l'alimentazione, di effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato di olio di vaselina.
- Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi d'alcun tipo. Anche detersivi corrosivi, come spray per forno o smacchiatori, non possono essere utilizzati.

## Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione del gas e quella elettrica. Dopo aver tolto il pannello comandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.

 I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o a un rivenditore autorizzato.

## GUASTI

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono di prima qualità, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione o da polvere o sporco che penetra nei componenti funzionali. In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale staccare SEMPRE l'alimentazione ed avvisare il servizio di assistenza autorizzato.

 Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

MANUTENZIONE - VERIFICHE - CONTROLLI - PULIZIA		FREQUENZA	UTILIZZATORE	CENTRO ASSISTENZA
<b>Pulizia</b>	Pulizia generale dell'apparecchio e nella zona circostante	Giornaliera o in base al grado di utilizzo	Sì	-
<b>Dispositivi di sicurezza</b>	Controllo della funzionalità dei dispositivi di sicurezza	Mensile	Sì	Sì
<b>Protezioni meccaniche</b>	Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Mensile	Sì	Sì
<b>Comando</b>	Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Sì	Sì
<b>Struttura dell'apparecchio</b>	Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti.		Sì	Sì
	Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale dell'apparecchio		-	Sì
<b>Segnaletica di sicurezza</b>	Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza.		Sì	Sì
<b>Quadro elettrico di comando / elettronica</b>	Controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del Quadro elettrico di comando.		-	Sì
	Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi dell'apparecchio.			
<b>Cavo di collegamento elettrico e presa a spina</b>	Verifica dello stato del cavo di collegamento e della presa a spina.		Sì	Sì
	Sostituzione dello stesso se difettoso.	-	Sì	
<b>Cuscinetti dei motori (se presenti)</b>	Sostituzione dei cuscinetti dei motori	Triennale	-	Sì

## Avvertenze per la sicurezza

### SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- È destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo!

- L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas, possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.
- Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato.

## Ecologia e ambiente

L'apparecchiatura è studiata ed ottimizzata con test di laboratorio al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i seguenti materiali utilizzati per l'imballo:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluriball
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione
- Cartone
- Telaio di base in legno

sono eco-compatibili e possono essere conservati senza pericolo o riciclati (riutilizzo); nel caso in cui l'utente voglia disfarsene vanno gestiti come rifiuti conformemente alle disposizioni vigenti nel proprio Paese.



Alla fine del ciclo di vita del prodotto non disperdere l'apparecchiatura nell'ambiente.


Nel rispetto delle normative vigenti nel proprio Paese lo stesso andrà gestito come rifiuto e conferito agli impianti di raccolta e trattamento autorizzati (piazze ecologiche o consorzi di filiera) previa rimozione del suo cavo di alimentazione.



## COOKTOP AND COOKER WITH ELECTRIC SOLID TOP


### GENERAL INSTRUCTIONS

The appliance, subject of the present instruction manual, is manufactured in compliance with requirements as specified by the European Directives: "Low Voltage", "Electromagnetic Compatibility" and "Machinery" (where applicable).

 This appliance has been designed exclusively for cooking food; any other use is considered improper. It should only be used by qualified personnel within professional kitchens. The appliance must never be left unattended when in use! The appliance should be checked once a year by a qualified technician. Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. Follow local guidelines when disposing the packaging (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT").


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

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building regulations;
- Directives and regulations stipulated by the local electricity supplier;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable CEI regulations (only in Italy).

 Practical energy consumption: Given the high power output of professional appliances, heating and in-service times are extremely short; all the same, we recommend practical energy consumption where the power intensity of each individual zone is regulated using the controls which feature on the control panel.

### INSTALLATION AND CONNECTION TO THE POWER SUPPLY


Before connecting the appliance, note the technical specifications necessary for the installation: voltage, frequency, number of phases and power which all feature on the appliance data plate.

 The technical specifications can be found on the plate labelled "T" fig.2, located behind the top of the control panel and next to the cooker terminal board "M" fig.1.

#### The lead:

- Must not be installed near heat sources, the ambient temperature of the surrounding environment must not exceed 50°C.
- It must be protected by a rigid metal or plastic tube.
- Must at least meet H07 RN-F standards.
- It must have a minimum cross section as indicated in the table.


Primarily: Switch off every unused (no load) cooking zone. Regulate the power based upon how each individual zone will be used.



 Appliances with adjustable feet. The appliance should be installed under an extractor hood so that cooking fumes can be removed. Respect a minimum distance of 80 mm between the appliance and all walls, partitions, kitchen furniture or adjacent equipment made of flammable materials.

The appliance, and more specifically, the power lead, must not be positioned near heat sources; the temperature in the area surrounding the appliance must not exceed 50°C. Care must be taken when using the appliance, and even following its use, as the solid top becomes very hot.

In the instance where the appliance must be arranged near walls, partitions, kitchen furniture, etc., we recommend that the aforementioned are made of non-combustible materials; failing this, they must be covered with non-combustible heat insulating materials.

Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

 The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which do not conform to the current standards and fire-fighting regulations in force.

The appliance does not come supplied with a power lead; the installer must carry out connection after having installed a main switch which must be able to disconnect every pole supplying electrical power to the appliance. The minimum permitted distance between the open contacts is 3 mm. The disconnect device must be easily accessible. In order to connect the power lead, follow the instructions as provided by the wiring diagram attached to the present manual. To access the terminal board "M" fig.2 (models PP\_), remove the control panel by unscrewing the screws under the actual control panel and/or back board next to the terminal board "M" fig.1 (models PPF\_). Loosen the cable clamp "Q" fig.1, insert the power lead and connect the wires. The appliance must be connected to an effective earth socket. With this aim in mind, a connection is provided on the terminal board, identified by the symbol  to which the earth connection is attached. The appliance must also be connected to an equipotential earth. Connection must be carried out via a suitable terminal board identified by the symbol  see "N" fig.1.



**SOLID TOP ACTIVATION, USE AND DEACTIVATION**

Press the switch above the appliance.

Turn the knob | **A** | fig.2 anticlockwise from position | **0** | to the desired position aligning the number with the control panel marker; at the same time, the indicator light | **L** | fig.1 will illuminate to indicate that the solid top is on.

When in position | **∞** |, the appliance has reached the maximum temperature.

**ELECTRIC OVEN ACTIVATION, USE AND DEACTIVATION**

Operation of heating elements is controlled by a 4-position selector, whilst the internal chamber temperatures are controlled by a thermostat (60-300°C).

The selector allows you to choose the most suitable heating mode subsequently activating the correct heating elements.

Turn the knob | **B** | fig.2, heating element control selector to one of the enabling positions.

Illumination of the green indicator light | **S** | fig.2 indicates that the machine is powered.

Turn the thermostat knob | **C** | fig.2 until you reach the marker which displays the desired cooking temperature.

Illumination of the orange indicator light | **O** | fig.2 indicates that the heating elements are operational.

**!** The oven door must be closed during all cooking procedures.

To turn off the oven, take the knobs | **B** | and | **C** | back to position | **0** |, disconnect the switch above.

To turn off the appliance, take the knob back to position | **0** |.

Disconnect the switch above the appliance.

Do not use pots and pans with a diameter greater than the minimum size of the cooking plate.

Knob   <b>B</b>   - Positions	
<b>0</b>	Off position
	Upper and lower heating elements
	Grill upper heating element
	Lower heating elements

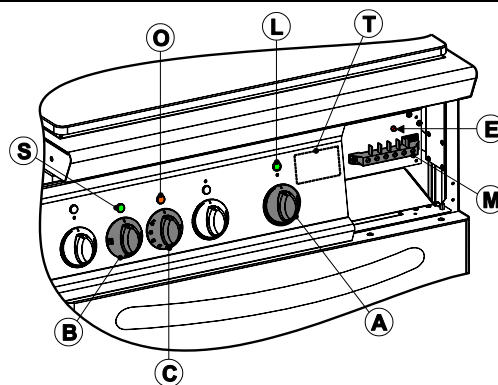


Fig.2

**Turning the electric ventilated oven on (only mod.PF\_V7)**

Turn the knob | **D** | fig.3 of the thermostat until you reach the desired cooking temperature.

The green indicative-light | **E** | fig.3 will turn on to indicate that the oven is supplied with power.

The orange indicative-light | **F** | fig.3 indicates that the heating elements are working.

Knob   <b>D</b>   - Positions/temperatures					
<b>0</b>	<b>100 °C</b>	<b>150 °C</b>	<b>200 °C</b>	<b>250 °C</b>	<b>295 °C</b>

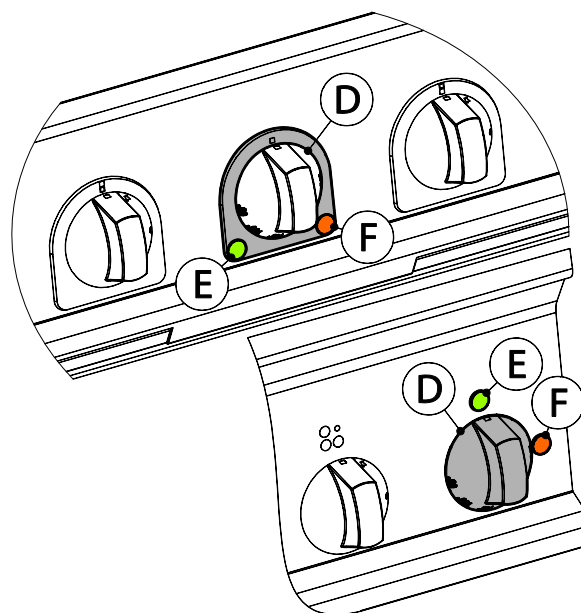


Fig.3

## SAFETY THERMOSTAT - ONLY WITH MODEL PPF\_

The appliance is equipped with a safety thermostat that cuts off the electric power supply in case of anomalies or overheating. To turn the appliance on again, remove the control panel, extracting the screws located in the lower part, and press the button | E | fig.2.

**!** This operation must be carried out by a specialised technician.

## PART 3 - Cleaning and maintenance

### STANDARD CLEANING

- ❗ Cleaning operations must only be carried out once the appliance has cooled.
- ❗ Only use products that are compatible with food use.

Do not wash the appliance with jets of water because if water enters the electric components it could lead to malfunction of the appliance and the safety systems!

- The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed with running water.
- Steel parts may be cleaned using a damp cloth and non-abrasive detergent, they can be dried using a soft, dry cloth; for stubborn marks, use hot water and vinegar. To remove stubborn deposits, use products readily available on the market. Where used, follow the manufacturer's instructions.
- To minimise the emission of polluting substances into the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

### Cleaning side panels and the oven door

- Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life.
- When cleaning, take care not to damage the thermostat sensor "K" (fig.3) located within the oven.
- Just as with all other cleaning operations, cleaning of the door and sides must be carried out when the oven has completely cooled down. Treat enamel parts just like the rest of the oven, using hot water and non-abrasive or non-acidic detergents.

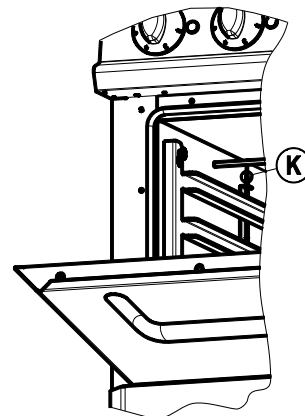



Fig.3

### Cleaning the solid top:

- The solid top must be cleaned with soapy water, applying liquid alkaline detergent on the solid top.
- If the appliance is not going to be used for a long period of time, disconnect it from the mains and subsequently clean it with soapy water, rinse it and dry it thoroughly. Spread a thin layer of liquid paraffin on the surface.
- Do not use any sponges or abrasive products. The use of corrosive detergents, such as oven sprays or stain removers is also forbidden.


## Replacing parts

Faulty parts should only be replaced by qualified personnel. Disconnect the appliance from the gas distribution and electric mains before carrying out any operation. After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible.

 Only order spare parts from the manufacturer or an authorised dealer.

## FAULTS

Malfunctions are not always explained by the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, or by dust or dirt infiltrating the components. In any case, if anomalies are suspected, ALWAYS turn the appliance off and call the authorised repair service.

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

MAINTENANCE - CHECKS - CONTROLS - CLEANING		FREQUENCY	USER	REPAIR SERVICE
<b>Cleaning</b>	General cleaning of the appliance and the surrounding areas	Daily or based on the degree of use	Yes	-
<b>Safety devices</b>	Check the safety devices function correctly	Monthly	Yes	Yes
<b>Mechanical protective devices</b>	Check condition; check that there are no deformations, or loose or missing parts.	Monthly	Yes	Yes
<b>Controls</b>	Check the readability and condition of the inscriptions and symbols and repair if necessary.	Yearly	Yes	Yes
<b>Structure of the appliance</b>	Check the mechanical part to make sure that it is not broken or deformed; tighten the screws.		Yes	Yes
	Tighten the main bolts (screws, fasteners, etc.) of the appliance		-	Yes
<b>Safety signs</b>	Check the readability and condition of the safety signs.		Yes	Yes
<b>Electrical control panel / electronics</b>	Check the condition of the electrical parts installed on the electrical control panel.		-	Yes
	Check the wiring between the electrical panel and the parts of the appliance.		-	Yes
<b>Electrical connection cable and plug socket</b>	Check the condition of the connection cable and plug socket.		Yes	Yes
	Replace if defective.	-	Yes	
<b>Motor bearings (if present)</b>	Replace motor bearings	Every three years	-	Yes

## Safety precautions

### REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when in use.
- When the unit is switched on, the surfaces get very hot. Please take great care.
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it.

- Installation, as well as any conversion or adaptation operations to a different gas type, must be carried out in accordance with current laws and only by qualified, authorised personnel.
- At least once a year, have the appliance checked by qualified personnel.

## Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised via testing to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest that you do not use the appliance for long periods of time without food or in conditions that may compromise optimum yield.

All of the following materials are used for the packaging:

- Polyethylene: external packaging film and/or bubble wrap
- Polypropylene: straps
- Expanded polystyrene: corner pieces, protective sheets and blocks

- Cardboard
- Wooden base frame



These materials are environmentally friendly and can be safely stored or reused/recycled. Should you wish to dispose of them, adhere to the waste regulations in force in your country.

Dispose of the appliance responsibly at the end of its useful life.

In compliance with the regulations in force in your country, dispose of the waste product by taking it to an authorised collection and treatment site, after removing the power cable.

## KOCHFELD UND ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD

### ALLGEMEINE HINWEISE

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät entspricht den Richtlinien zur "Niederspannung" und zur "Elektromagnetischen Verträglichkeit".



Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Es wird empfohlen, das Gerät jährlich einer Kontrolle durch Fachpersonal zu unterziehen. Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden; nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften und Normen einzuhalten:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie;
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften;
- CEI-Normen (nur für Italien).



Rationelle Energienutzung: Aufgrund ihrer hohen Leistung sind die Aufwärmzeiten dieser Profi-Geräte sehr gering; daher wird empfohlen, die Leistung rationell einzusetzen und die Temperatur jeder einzelnen Kochzone mithilfe der Bedientasten auf der Bedienblende zu regeln.

### INSTALLATION UND NETZANSCHLUSS

Vor dem Anschluss sind folgende für die Stromversorgung des Gerätes notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.



Die technischen Daten sind am Typenschild "T" (Abb. 2) angeführt, das sich für die Platte auf der Innenseite der Bedienblende und für den Herd neben den Klemmleisten "M" (Abb. 1) befindet.

#### Das Kabel:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen.
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß der Tabelle aufweisen.

Das Netzkabel ist nicht im Lieferumfang des Gerätes eingeschlossen; der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen

Im Einzelnen: Jede nicht genutzte Kochzone abschalten (ohne Last). Die Leistung in Abhängigkeit der Nutzung jeder einzelnen Kochzone einstellen.



Das Gerät verfügt über verstellbare Füße. Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten. Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel. Die Raumtemperatur darf 50°C nicht überschreiten. Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Kochplatte während des Betriebs stark erhitzt und auch nach dem Ausschalten hohe Temperaturen aufweist.

Wenn das Gerät neben Wänden, Trennwänden oder Küchenmöbeln usw. aufgestellt werden soll, so wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material bestehen. Sollte dies nicht der Fall sein, dann müssen diese mit nichtbrennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.



Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen, die aufgrund der Nichtbeachtung der Installations- bzw. Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein. Für den Anschluss des Stromkabels den Anweisungen im elektrischen Schaltplan befolgen, der diesem Handbuch beigelegt ist. Um Zugang zum Klemmbrett "M" (Abb. 2) (Modelle PP\_) zu erhalten, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blendenunterseite und/oder an der Rückwand neben dem Klemmenbrett "M" (Abb. 1) (Modell PPF\_) herausgeschraubt worden sind. Die Kabelklemme "Q" (Abb. 1) lösen, das Stromkabel einführen und an die Leiter anschließen. Das Gerät muss unbedingt wirksam geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlussklemmenbretts eine durch das Symbol  $\text{⏚}$  gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird. Darüber hinaus ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen. Der Anschluss erfolgt über die mit dem Symbol  $\text{⏚}$  gekennzeichnete Klemme, siehe "N" (Abb. 1).

**EIN- UND AUSSCHALTEN SOWIE GEBRAUCH DES GLÜHPLATTENHERDS**

Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.

Den Drehschalter | **A** | Abb.2 gegen den Uhrzeigersinn von der Position "0" weg drehen, bis ihre Anzeige mit der Markierung an der Bedienblende übereinstimmt. Gleichzeitig leuchtet die Kontrollleuchte "L" Abb.1 auf und zeigt an dass die Platte angeschaltet ist.

In der Position |  $\infty$  | erreicht das Gerät die Maximaltemperatur.

Um das Gerät auszuschalten, den Drehschalter wieder auf die Position "0" drehen.

Den Hauptschalter stromaufwärts des Gerätes ausschalten.

Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser, der größer ist als die Mindestgröße der Kochplatte.

**EIN- UND AUSSCHALTEN SOWIE GEBRAUCH DES ELEKTRO-HERDS**

Der Betrieb der Heizwiderstände wird durch einen Wählschalter mit 4 Positionen geregelt, die Temperatur des Garraums wird durch ein Thermostat (60-300°C) eingestellt.

Der Wählschalter ermöglicht es, die geeignete Heizart einzustellen, indem die Heizelemente in angemessener Weise eingeschaltet werden.

Den Drehschalter | **B** | Abb.2 des Wählschalters für die Heizwiderstände in die Betriebsposition bringen.




Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte | **S** | Abb.2 zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Den Drehschalter | **C** | Abb.2 des Thermostats bis zur gewünschten Gartemperatur drehen.

Das Aufleuchten der Kontrollleuchte | **O** | Abb.2 zeigt an, dass die Heizwiderstände in Betrieb sind.

**!** Alle Koch- und Backvorgänge müssen bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Um den Ofen auszuschalten, die Drehschalter | **B** | und | **C** | auf die Position | **O** | drehen und den Hauptschalter stromaufwärts des Gerätes ausschalten.

Positionen Drehschalter   <b>B</b>	
<b>0</b>	Aus
	Heizelemente oben und unten
	Heizelemente oben "Grill"
	Heizelemente unten

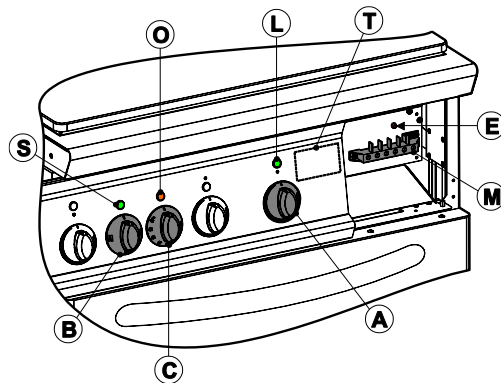


Abb. 2

Positionen/ Temperatur Drehschalter   <b>C</b>								
<b>0</b>	60°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	300°C

**Einschalten des Elektro-Heißluftbacköfen (nur das Modell PF\_X105VE7)**

Den Thermostat-Drehschalter | **D** | Abb.3 auf die gewünschte Temperatur drehen.

Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte | **E** | Abb.3 bedeutet, dass das Gerät unter Spannung steht und die Lüfter in Betrieb sind.

Das Aufleuchten der orangen Kontrollleuchte | **F** | Abb.3 bedeutet, dass die Heizelemente funktionieren.

Drehschalter   <b>D</b>   - PF_V7					
<b>0</b>	100°C	150°C	200°C	250°C	295°C

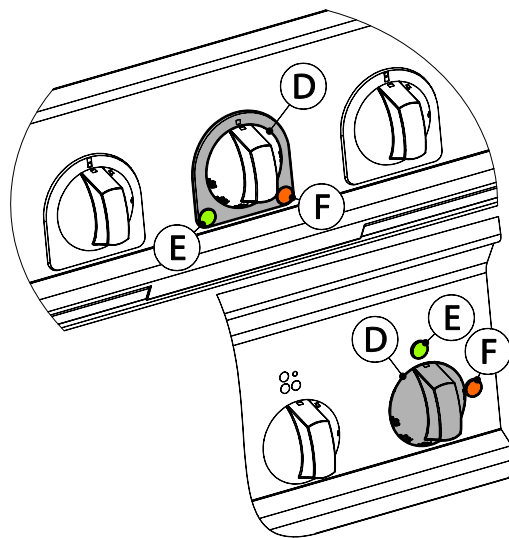


Abb.3

## SICHERHEITSTHERMOSTAT - NUR MODELL PPF\_

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen oder Überhitzung die Stromversorgung unterbricht. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Bedienblende abnehmen,

 Diese Prozedur darf nur von technischem Fachpersonal durchgeführt werden.

nachdem die Befestigungsschrauben an der Blendenunterseite herausgeschraubt worden sind und den Druckknopf **E** | Abb.2 drücken.

### TEIL 3 - Reinigung und Instandhaltung

#### ALLGEMEINE REINIGUNG

- Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.
- Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.
- Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen, da Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen könnte und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb des Gerätes und der Sicherheitssysteme beeinträchtigt werden können.
- Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.
- Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden; zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollte warmes Wasser und Essig verwendet werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können handelsüblicher Reinigungsprodukte verwendet werden. Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.
- Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

#### Reinigung der Herdseiten und der Backofentür

- Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.
- Darauf achten, dass bei der Reinigung der Sensor "K" (Abb.3) des Thermostats im Ofeninneren nicht beschädigt wird.
- Bei der Reinigung der Tür und der Seiten muss der Herd vollständig abgekühlt sein. Die lackierten Teile wie den Rest des Herdes mit warmem Wasser und nicht scheuernden und nicht säurehaltigen Reinigungsmittel säubern.

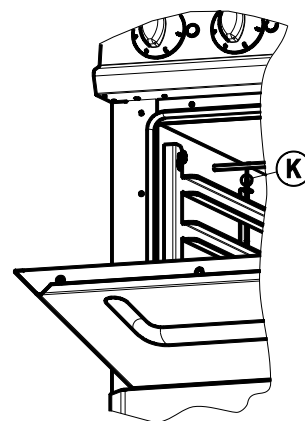


Abb. 3


#### Reinigung der Kochplatte:

- Die Platte mit Seifenwasser reinigen, dabei das Laugenmittel auf der lauwarmen Platte verwenden.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht in Betrieb genommen werden, so wird empfohlen, es, nachdem es vom Strom genommen worden ist, mit Seifenwasser zu reinigen, nachzuwischen, gründlich trocken zu reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl aufzutragen.
- Keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel verwenden. Keine Reinigungsmittel mit korrosiven Substanzen wie Ofensprays oder Fleckentferner verwenden.




## Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor am Gerät Eingriffe jeglicher Art vorgenommen werden, muss unbedingt der Gasabsperrhahn geschlossen und das Gerät spannungsfrei geschaltet werden. Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

 Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei autorisierten Händlern bestellen.

## STÖRUNGEN

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER die Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

 Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		HÄUFIGKEIT	NUTZER	KUNDENDIENST
<b>Reinigung</b>	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
<b>Sicherheitsvorrichtungen</b>	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
<b>Mechanische Schutzvorrichtungen</b>	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
<b>Steuerung</b>	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
<b>Gerätekorpus</b>	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.		Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
<b>Sicherheitsaufkleber</b>	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.		Ja	Ja
<b>Schaltpult/Elektronik</b>	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.		-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
<b>Stromkabel und Stecker</b>	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.		Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
<b>Lager der Motoren (wenn vorhanden)</b>	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

## Sicherheitshinweise

### FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät dient dem gewerblichen Einsatz und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!

- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur entsprechend den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.

## Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton
- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).

### PLAN DE CUISSON ET FOURNEAU PLAQUE COUPE-FEU ÉLECTRIQUE

#### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

L'appareil auquel se réfère la présente notice a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives : "Basse Tension" et "Compatibilité Électromagnétique".



Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Tout autre emploi est considéré comme impropre. L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel de la part d'un personnel qualifié. Il ne doit être utilisé que sous surveillance. En outre, une fois par an, il est recommandé de le faire contrôler par des techniciens qualifiés. Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur. Pour plus de détails à ce sujet, se référer au chapitre "ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT".

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

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



Utilisation rationnelle de l'énergie : Étant donné l'élevée puissance des appareils professionnels, les temps de chauffage et de mise à régime sont très brefs ; il est par conséquent conseillé d'utiliser la puissance de manière rationnelle en réglant l'intensité de chaque zone moyennant les commandes présentes sur le bandeau.

#### INSTALLATION ET RACCORDEMENT AU RÉSEAU

Avant d'effectuer le raccordement, contrôler sur la plaque signalétique de l'appareil les données techniques nécessaires à l'installation : tension, fréquence, nombre de phases et puissance.



Les données techniques se trouvent sur la plaque signalétique "T" fig.2 appliquées derrière le panneau de commande pour le plan et près du bornier "M" fig.1 pour le fourneau.

#### Le câble :

- ne doit pas être installé trop près d'une source de chaleur et la température à proximité ne doit pas dépasser 50°C.
- Doit être protégé par un tube en métal ou en plastique rigide.
- Ne doit pas avoir les caractéristiques inférieures à H07 RN-F.
- doit avoir une section minimale comme indiqué dans le tableau.

En particulier : Éteindre chaque zone de cuisson non utilisée (sans charge). Moduler la puissance en fonction de l'utilisation de chaque zone.



L'appareil est équipé de pieds réglables. Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson. Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou d'autres appareils adjacents.

L'appareil et en particulier le câble d'alimentation ne doivent pas être installés près de sources de chaleur et la température environnante ne doit pas dépasser 50°C. Durant le fonctionnement et même après son extinction, faire très attention car la plaque est très chaude.

Si l'appareil doit être installé près de parois, cloisons, meubles de cuisine, etc., il est recommandé que ceux-ci soient réalisés dans un matériau non combustible ; en cas contraire, ceux-ci devront être revêtus d'un matériau isolant thermique non combustible.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.



Le fabricant décline toute garantie pour des dommages dérivant de la non-observation de la présente notice d'installation et d'utilisation ou bien d'une utilisation non appropriée de l'appareil. En outre, il décline toute garantie en cas de raccordement non conforme aux normes en vigueur et aux prescriptions pour la prévention des incendies.

L'appareil n'est pas livré avec le câble d'alimentation ; l'installateur doit pourvoir au branchement, après avoir interposé un interrupteur principal pouvant interrompre la distribution d'énergie de manière omnipolaire. L'ouverture minimale entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible. Pour le branchement du câble d'alimentation, suivre les indications du schéma électrique fourni avec la présente notice. Pour accéder au bornier "M" fig.2 (modèles PP\_), retirer le panneau porte commande en dévissant les vis situées sous celui-ci et/ou le panneau arrière situé près du bornier "M" fig.1 (modèles PPF\_). Desserrer le serre-câble "Q" fig.1, y insérer le câble d'alimentation et brancher les conducteurs. Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. Pour cela, sur le bornier est présent un raccord, marqué du symbole  $\text{⏏}$  et auquel doit être branché le conducteur de terre. L'appareil doit en outre être compris dans un système équipotentiel. Le branchement s'effectue moyennant une borne prévue à cet effet et marqué du symbole  $\text{⏏}$  voir "N" fig.1.

**ALLUMAGE, UTILISATION, EXTINCTION DE LA PLAQUE COUPE-FEU**

Allumer l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

Tourner la manette | **A** | fig.2 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de la position | **0** | à celle souhaitée, en faisant correspondre l'index de celle-ci avec celui du bandeau, le voyant | **L** | fig.1 s'allumera instantanément pour indiquer l'allumage de la plaque.

En position |  $\infty$  |, l'appareil atteint la température maximale.

Pour l'extinction de l'appareil, repositionner la manette sur la position "0".

Éteindre l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

**ALLUMAGE, UTILISATION, EXTINCTION DU FOUR ÉLECTRIQUE**

Le système de fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à 4 positions, tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat (60-300°C).

Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adéquat, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants.

Tourner la manette | **B** | fig.2 du sélecteur de commande des résistances sur une des positions d'utilisation.

L'allumage du voyant vert | **S** | fig.2 indique que la machine est sous tension.

Tourner la manette | **C** | fig.2 du thermostat jusqu'au degré correspondant à la température de cuisson souhaitée.

L'allumage du voyant orange | **O** | fig.2 signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

**!** Toutes les cuissons doivent être effectués avec la porte du four fermée.

Pour l'extinction du four, reporter les manettes | **B** | et | **C** | sur la position | **0** | et éteindre l'interrupteur installé en amont.

Positions de la manette   <b>B</b>	
<b>0</b>	Position éteint
	Éléments chauffants supérieur et inférieur
	Éléments chauffants supérieur "Grill"
	Éléments chauffants inférieur

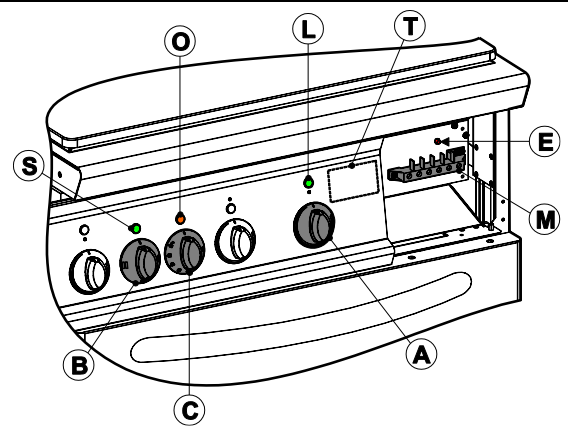


Fig.2

Positions / températures de la manette   <b>C</b>								
<b>0</b>	<b>60 C°</b>	<b>120 C°</b>	<b>150 C°</b>	<b>180 C°</b>	<b>210 C°</b>	<b>240 C°</b>	<b>270 C°</b>	<b>300 C°</b>

**Allumage du four électrique à air pulsé (seulement le modèle PF\_V7)**

Tourner la manette | **D** | fig.3 du thermostat sur les degrés correspondant à la température de cuisson choisie.

Le voyant vert | **E** | fig.3 s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension et que les ventilateurs sont en fonction.

Le voyant orange | **F** | fig.3 s'allume pour indiquer que les résistances de chauffage fonctionnent.

Positions de la manette   <b>D</b>   - PF_V7					
<b>0</b>	<b>100 °C</b>	<b>150 °C</b>	<b>200 °C</b>	<b>250 °C</b>	<b>295 °C</b>

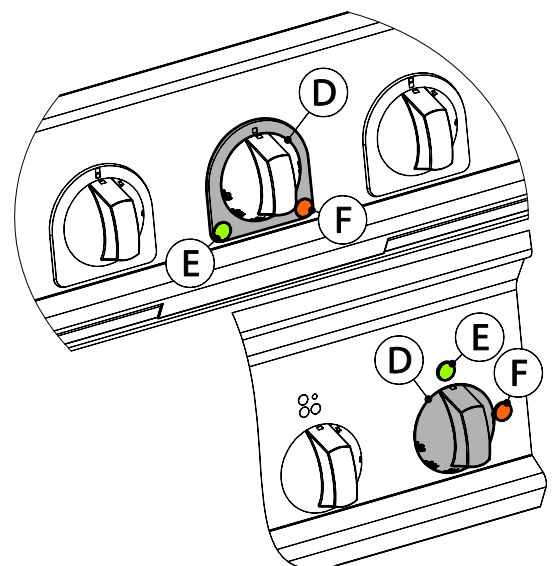


Fig.3

**THERMOSTAT DE SÉCURITÉ - UNIQUEMENT MODÈLE PPF\_**

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui intervient pour couper l'alimentation électrique en cas de fonctionnement anormal ou de surchauffe. Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, retirer le bandeau porte commandes, en extrayant les vis situées dans la partie basse de celui-ci et appuyer sur le bouton | **E** | fig.2.

**!** Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.

### NETTOYAGE GÉNÉRAL

**!** Le nettoyage ne doit s'effectuer que lorsque l'appareil est froid et que le courant est coupé.

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité !
- Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante.
- Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et avec un détergent absolument non abrasif. Vous pourrez les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. En cas de salissures résistantes, il est possible d'utiliser des produits que l'on trouve facilement dans le commerce. Dans ce cas, suivre attentivement les recommandations du fabricant.
- Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

### Nettoyage des panneaux latéraux et de la porte du four

- Se rappeler que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.
- Durant le nettoyage, veiller à ne pas endommager le capteur "K" (fig.3) du thermostat situé à l'intérieur du four.
- Comme pour tout autre cas, le nettoyage de la porte et des côtés doit être effectués lorsque le four est complètement refroidi. Pour les parties

émaillées, se comporter comme pour le reste du four, en utilisant de l'eau chaude et des détergents non abrasifs et non acides.

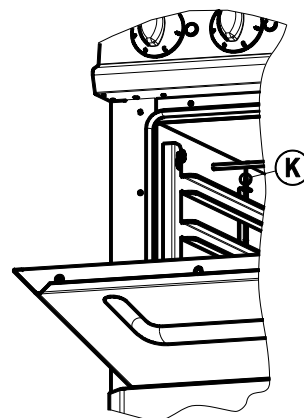


Fig.3

### Nettoyage de la plaque :

- La plaque doit être nettoyée avec de l'eau et du savon, en utilisant un détergent liquide alcalin sur la plaque tiède.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est recommandé, après avoir coupé le courant, de le laver avec de l'eau savonneuse, de le rincer et de l'essuyer avec soin puis d'étendre une couche légère d'huile de vaseline.
- Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs. Les détergents corrosifs, tels que sprays pour four ou détachants ne peuvent pas être utilisés.

### MAINTENANCE

L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service d'assistance agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

### QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

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

**!** À chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement, couper **"TOUJOURS"** le courant et prévenir le service d'assistance agréé.

**i** Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

### ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie, il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les composants en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes :

- Polyéthylène : pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol.
- Polypropylène : feuillets.

- Polystyrène expansé : cornières, plaques et cubes de protection.

À la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération traditionnelles, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

**♻️** Si vous devez éliminer l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable : enlever le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou cavités afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé.

## PLACA DE COCCIÓN Y COCINA CON PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

### ADVERTENCIAS GENERALES

El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado conforme a los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" y "Compatibilidad Electromagnética".



Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos; cualquier otro uso debe considerarse impropio; está destinado solo a uso profesional por parte de personal cualificado. ¡El aparato debe utilizarse solamente bajo vigilancia! Se aconseja además hacer revisar el aparato por personal cualificado una vez al año. Quite el embalaje del aparato, retire la película protectora y, si fuera necesario, elimine los restos de cola con un disolvente adecuado. El material del embalaje se debe eliminar de acuerdo con las disposiciones vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").

Durante la instalación se deben cumplir todas las normas vigentes, a saber:

- Normas legales vigentes en la materia;
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción;
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;
- Normas CEI correspondientes (solo para Italia).



Uso racional de la energía: Dada la gran potencia de los aparatos profesionales, los tiempos de calentamiento y de alcance del pleno rendimiento son muy breves; por lo tanto, se recomienda utilizar la potencia de manera racional regulando por separado la intensidad de cada zona mediante los mandos del panel.

### INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED

Antes de realizar la conexión a la red, compruebe los datos técnicos necesarios para la instalación: tensión, frecuencia, número de fases y potencia, en la placa de características del aparato.



Los datos técnicos figuran en las placas de características "T" fig.2, aplicadas detrás del panel de mandos de la placa y cerca de la regleta de conexiones "M" fig.1 de la cocina.

#### El cable:

- No debe colocarse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener la sección mínima indicada en la tabla.

En especial: Apague todas las zonas de cocción que no se estén utilizando (sin carga). Regule la potencia según el uso de cada zona.



El aparato incluye patas regulables. Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vapores producidos durante la cocción. Deje una distancia mínima de 80 mm entre los aparatos y las paredes de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.

El aparato, y especialmente el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de fuentes de calor; el ambiente que rodea el aparato no debe superar una temperatura de 50°C. Tenga cuidado porque durante el funcionamiento, e incluso tras él, la placa está muy caliente.

Si se debe colocar el aparato cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, etc., estos deben ser de material no combustible; de lo contrario deberán estar revestidos con material aislante térmico no combustible.

Desconecte el aparato en caso de avería o fallos de funcionamiento.



El fabricante no asume ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de instalación y uso o a un uso impropio. Tampoco asume ningún compromiso de garantía en caso de una acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

El aparato no incluye el cable de alimentación; el instalador deberá realizar la conexión intercalando antes un interruptor principal que debe cortar el suministro de corriente de manera omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima de 3 mm por polo. El dispositivo de corte debe ser fácilmente accesible. Para la conexión del cable de alimentación, siga las indicaciones del esquema eléctrico que acompaña a este manual. Para acceder a la regleta de conexiones "M" fig.2 (modelos PP\_), desmonte el panel de mandos desenroscando los tornillos situados bajo él y/o el panel trasero situado cerca de la regleta de conexiones "M" fig.1 (modelos PPF\_). Afloje el sujetacable "Q" fig.1, introduzca por él el cable de alimentación y conecte los conductores. Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, la regleta incluye una conexión, identificada con el símbolo  $\text{⏚}$  a la que se debe conectar el conductor de tierra. Además, debe incluirse el aparato en un sistema equipotencial. La conexión se realiza mediante un borne específico marcado con el símbolo  $\text{⏚}$ ; véase "N" fig.1.



**ENCENDIDO, USO Y APAGADO DE LA PLACA RADIANTE**

Accione el interruptor colocado antes del aparato.

Gire el mando "A" fig.2 en el sentido de las agujas del reloj desde la posición "0" hasta la deseada, haciendo coincidir su indicador con el del panel; simultáneamente se encenderá el piloto "L" fig.1 que indica el encendido de la placa.

En la posición "∞" el aparato alcanza la temperatura máxima.

Para apagar el aparato vuelva a poner el mando en la posición "0".

Desconecte el interruptor instalado antes del aparato.

**ENCENDIDO, USO Y APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO**

El sistema de funcionamiento de las resistencias está controlado por un selector de 4 posiciones, mientras que la temperatura interna de la cámara está controlada por un termostato (60-300°C).

El selector permite elegir el tipo de calentamiento más adecuado conectando oportunamente los elementos calefactores.

Gire el mando | B | fig.2 del selector de control de las resistencias hasta una de las posiciones de uso.

El encendido del piloto verde | S | fig.2 indica que la máquina está bajo tensión.

Gire el mando | C | fig.2 del termostato hasta el valor correspondiente a la temperatura de cocción deseada.

El encendido del piloto naranja | O | fig.2 indica el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

**!** Todas las cocciones deben realizarse con la puerta del horno cerrada.

Para apagar el horno vuelva a poner los mandos | B | y | C | en la posición | 0 | y desconecte el interruptor instalado antes del aparato.

Posiciones mando   B	
0	Posición de apagado
	Elementos calefactores superiores e inferiores
	Elementos calefactores superiores "Grill"
	Elementos calefactores inferiores

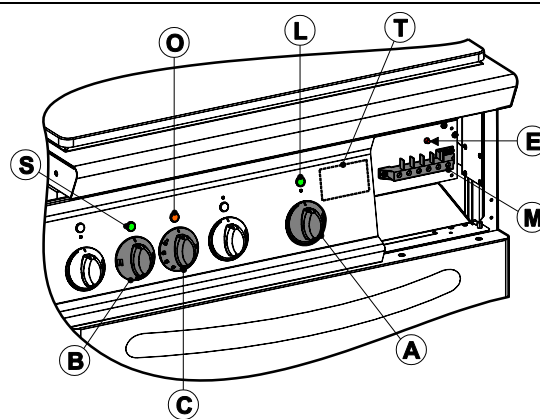


Fig.2

**Encendido del horno eléctrico ventilado (sólo modelo PF\_X105VE7)**

Gire el mando | D | fig.3 del termostato hasta la graduación correspondiente a la temperatura de cocción requerida. El encendido del piloto verde | E | fig.3 indica que el equipo está sometido a tensión y los rotores están funcionando. El encendido del piloto naranja | F | fig.3 señala el funcionamiento de las resistencias calentadoras.

Posiciones mando   D   - PF_V7					
0	100 °C	150 °C	200 °C	250 °C	295 °C

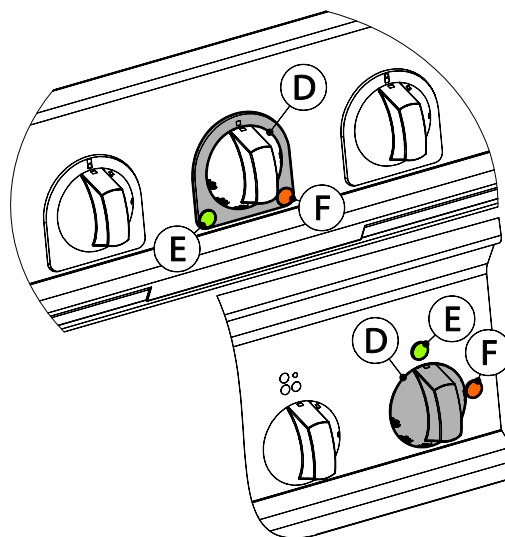


Fig.3

**TERMOSTATO DE SEGURIDAD - SOLO MODELO PPF\_**

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que se dispara en caso de funcionamiento anómalo o recalentamiento, interrumpiendo la alimentación eléctrica. Para restablecer el funcionamiento del aparato, desmonte el panel de mandos, extrayendo los tornillos situados en su parte inferior, y pulse el botón | E | fig.2.

**!** Esta operación debe ser efectuada únicamente por un técnico especializado.



### LIMPIEZA GENERAL

**!** La limpieza se debe realizar únicamente con el aparato frío y desconectado de la red eléctrica.

- ¡No lave el aparato con chorros de agua, ya que las posibles filtraciones en los componentes eléctricos podrían afectar al correcto funcionamiento del aparato y de los sistemas de seguridad!
- Las piezas extraíbles deben lavarse por separado con agua caliente y detergente y luego aclararse con agua corriente.
- Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y detergente, que no debe ser abrasivo en ningún caso; luego se pueden frotar con un paño suave y seco; para las manchas muy resistentes, utilice agua caliente y vinagre. En caso de suciedad resistente se pueden utilizar productos normalmente disponibles en el mercado. En este caso atégase estrictamente a las advertencias del productor.
- Para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medio ambiente, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

### Limpieza de los paneles laterales y de la puerta del horno

- Se recuerda que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga durabilidad del aparato.
- Durante la limpieza tenga cuidado para no ocasionar daños al sensor "K" (fig.3) del termostato situado dentro del horno.
- Como en todos los demás casos, la limpieza de la puerta y de los costados se realiza con el horno completamente frío. Para las piezas

esmaltadas siga los mismos procedimientos que para el resto del horno, usando agua caliente y detergentes no abrasivos o ácidos.

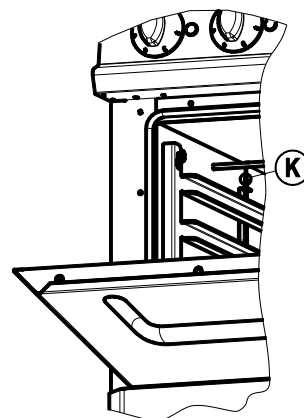


Fig.3

### Limpieza de la placa:

- La placa debe limpiarse con agua jabonosa utilizando detergente líquido alcalino sobre la placa templada.
- En caso de que el aparato no fuera usado durante un período de tiempo prolongado se aconseja, después de haber desconectado la alimentación eléctrica, limpiarlo con agua jabonosa, aclararlo, secarlo muy bien y extender una capa ligera de aceite de vaselina.
- No utilice esponjas o productos abrasivos de ningún tipo. Tampoco se pueden utilizar detergentes corrosivos, como sprays para horno o quitamanchas.

### MANTENIMIENTO

El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la limpieza normal; se aconseja en cualquier caso efectuar una revisión anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

### COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de primera calidad: también pueden ser provocadas por cambios bruscos de voltaje, polvo o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

**!** Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar **"SIEMPRE"** la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

**i** ¡No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado: la manipulación no autorizada del aparato anula la garantía!

### ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de incineración de residuos adecuada. Los componentes de material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas.
- Polipropileno: precintos.

- Poliestireno expandido: angulares, láminas y cubos de protección. Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea liberado al medio ambiente.

Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa aluminizada, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de los centros de reciclado tradicionales, cumpliendo las normativas nacionales vigentes.




Para su eliminación, inutilice el aparato, quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades para evitar que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

### ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ


#### ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Оборудование, описанное в данных инструкциях, произведено в соответствии с требованиями следующих Директив: "Низкое напряжение" и "Электромагнитная совместимость".

 Данное оборудование разработано только для приготовления пищи, любое другое применение должно считаться несоответствующим; предназначено только для профессионального применения со стороны квалифицированного персонала. Плита должна использоваться только под присмотром. Кроме того, рекомендуется проведение ежегодного осмотра со стороны квалифицированных специалистов. Снять упаковку с плиты, убрать защитную пленку, если необходимо, удалить остатки клея с помощью специального растворителя. Обеспечить утилизацию упаковки согласно действующих предписаний, для получения дополнительной информации см. главу "ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА".


В ходе монтажа необходимо соблюдать и выполнять все действующие нормативы:

- Соответствующие действующие Законодательные нормы;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы компании-поставщика электроэнергии;
- Действующие правила техники безопасности;
- Противопожарные предписания;
- Соответствующие нормы CEI (только для Италии).

 Рациональное использование электроэнергии: В связи с высокой мощностью профессионального оборудования, время нагрева и достижения рабочей температуры являются незначительными; поэтому рекомендуется рациональным образом использовать мощность, регулируя по отдельности интенсивность каждой зоны через команды, присутствующие на панели команд.

#### УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ


Перед началом подключения определить технические характеристики, необходимые для установки: напряжение, частота, количество фаз и мощность на табличке характеристик оборудования.

 Технические характеристики приведены на идентификационной табличке "Т" рис.2, установленной соответственно с задней стороны панели команд для столешницы и рядом с клеммной колодкой "М" рис.1 для кухни

#### Провод:

- Не должен находиться рядом с источниками тепла; температура окружающей среды не должна превышать 50°C
- Провод должен быть защищен металлической трубкой или жестким пластиком.
- Провод питания должен обладать характеристиками не менее H07 RN-F.
- Должен иметь минимальное сечение, указанное в таблице.


В частности: Выключать все неиспользованные варочные зоны (без нагрузки). Регулировать мощность в зависимости от использования каждой отдельной зоны.

 Плита оснащена регулируемыми ножками. Рекомендуется устанавливать плиту под вытяжкой для отвода паров, производимых во время процесса приготовления. Соблюдать минимальное расстояние 80 мм между единицами оборудования и возможными стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием.

Оборудование и, в частности, кабель питания, не должны быть позиционированы рядом с источниками тепла, среда, окружающая оборудование, не должна превышать температуру 50°C. Соблюдать осторожность, так как плита в ходе функционирования и даже после выключения является очень горячей.

Если плита должна быть установлена вблизи стен, разделительных перегородок, кухонной мебели и т.д., рекомендуется, чтобы эти элементы были выполнены из невозгораемого материала; в противном случае, они должны быть покрыты теплоизоляционным невозгораемым материалом.

Отключать плиту в случае неисправности или несоответствующего функционирования.

 Изготовитель не несет ответственность по гарантии в отношении ущерба, обусловленного несоблюдением инструкций по установке, эксплуатации, или несоответствующим использованием. Кроме того, не принимает на себя никакие гарантийные обязательства в случае подключения, выполненного в нарушение действующих норм и противопожарных правил.

Плита не оснащена кабелем питания; монтажник должен обеспечить подсоединение через промежуточную установку главного выключателя, который должен прерывать подачу энергии всеполюсным способом. Разомкнутые контакты должны иметь минимальное расстояние между ними, по меньшей мере, 3мм на полюс. Выключатель должен находиться в поле досягаемости. Для подсоединения кабеля питания, следовать указаниям электрической схемы, прилагаемой к настоящему руководству. Для доступа к клеммной колодке "М" рис.2 (модели PP<sub>1</sub>), снять панель команд, отвинчивая расположенные под ней винты и/или спинку рядом с клеммной колодкой "М" рис.1 (модели PPF<sub>1</sub>). Ослабить кабельный зажим "Q" рис.1, вставить кабель питания и подсоединить проводники. Необходимо подключить оборудование к эффективной системе заземления. В этих целях на клеммной колодке предусмотрено соединение, обозначенное символом  $\text{⏏}$ , к которому присоединяется провод заземления. Кроме того, оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему. Соединение осуществляется посредством специальной клеммы, обозначенной символом  $\text{⏏}$  см. "N" рис.1.

## ВКЛЮЧЕНИЕ, ПРИМЕНЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СПЛОШНОЙ ПЛИТЫ

Активировать выключатель, расположенный перед плитой.

Повернуть ручку | **A** | рис.2 против часовой стрелки из положения "0" в желаемое, обеспечивая совпадение указателя с указателем панели команд, одновременно будет включен индикатор | **L** | рис.1, указывающий на включение плиты.

В положении |  $\infty$  | плита достигает максимальной температуры.

Для выключения плиты вновь позиционировать ручку в положение "0".

Деактивировать выключатель, расположенный перед плитой.

## ВКЛЮЧЕНИЕ, ПРИМЕНЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Система функционирования нагревательных элементов контролируется посредством 4-х позиционного селекторного переключателя, в то время как температура внутри камеры контролируется термостатом (60-300°C).

Селекторный переключатель позволяет выбрать наиболее пригодный тип нагрева, соответствующий нагревательным элементам.

Повернуть ручку | **B** | рис.2 селекторного переключателя нагревательных элементов в одну из позиций применения.




Включение зеленой лампочки | **S** | рис.2 указывает на то, что плита находится под напряжением.

Повернуть ручку | **C** | рис.2 термостата до параметра, соответствующего желаемой температуре приготовления.

Включение оранжевой лампочки | **O** | рис.2 указывает на функционирование нагревательных элементов.

**!** Приготовление должно осуществляться при закрытой дверце духового шкафа.

Для выключения духового шкафа перевести ручки | **B** | и | **C** | в положение | **0** |, отключить выключатель, установленный перед шкафом.

Положения ручки   <b>B</b>	
0	Положение выключения
	Верхние и нижние нагревательные элементы
	Верхние нагревательные элементы "Гриль"
	Нижние нагревательные элементы

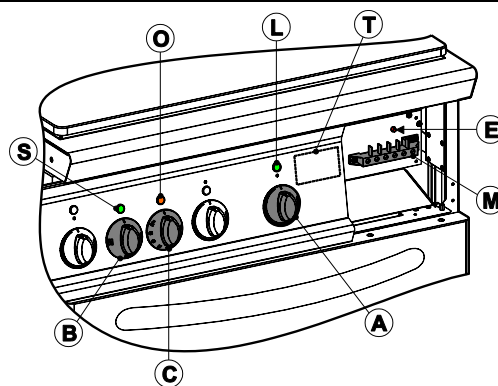


Рис.2

Положения / температуры ручки   <b>C</b>								
0	60°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	300°C

## Включение электрического вентилируемого духового шкафа (только мод. PF\_V7)

Повернуть ручку | **D** | рис.3 термостата до градации соответствующей необходимой температуре готовки. Включение зеленой лампочки | **E** | рис.3 показывает, что машина находится под напряжением и вентиляторы работают.

Включение оранжевой лампочки | **F** | рис.3 показывает работу теплов разогрева.

Позиция ручки   <b>D</b>   - (PF_V7)					
0	100°C	150°C	200°C	250°C	295°C

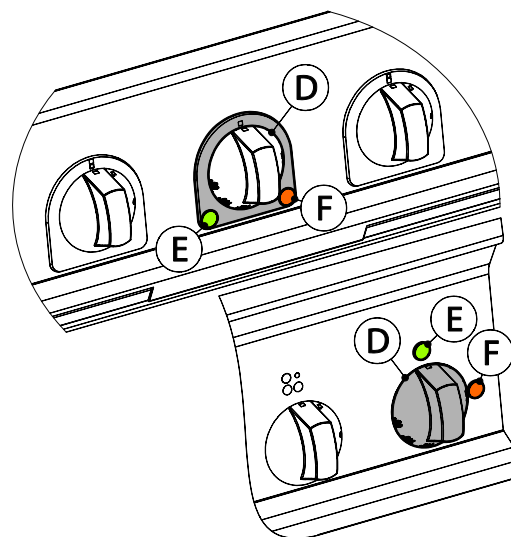


рис.3

## ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ - ТОЛЬКО МОДЕЛЬ PPF\_

Плита оснащена защитным термостатом, который прерывает подачу электроэнергии в случае аномального функционирования или перегрева. Для восстановления функционирования устройства снять панель команд, извлекая винты, расположенные в ее нижней части, нажать кнопку | **E** | Рис.2.

**!** Эта операция должна выполняться только квалифицированным специалистом.

## ОБЩАЯ ЧИСТКА



Чистка должна производиться только при охлажденном и отключенном устройстве.

- Не мыть плиту струями воды, поскольку возможные просачивания воды в электрические компоненты могут отрицательно сказаться на соответствующей работе устройства и систем безопасности!
- Съемные части должны мыться отдельно горячей водой и моющим средством, а затем ополаскиваться проточной водой.
- Стальные компоненты могут очищаться посредством влажной тряпки и неабразивного моющего средства, затем протираться мягкой и сухой тряпкой; для очень стойких пятен использовать горячую воду с уксусом. В случае крайне стойких загрязнений могут использоваться специальные средства, имеющиеся в продаже. В данном случае внимательно следовать инструкциям изготовителя.
- В целях снижения уровня загрязнения окружающей среды, рекомендуется производить очистку устройства посредством средств с биоразлагаемостью более 90%.

### Очистка боковых панелей и дверцы духового шкафа

- Помните, что очистка играет важную роль в целях соответствующего функционирования и длительного срока службы устройства.
- Соблюдать осторожность в ходе очистки, чтобы не повредить датчик "К" (рис.3) термостата, расположенный внутри духового шкафа.
- Как и во всех других случаях, очистка дверцы и боковин должна производиться при полностью охлажденном духовом шкафу. Для эмалированных поверхностей, действовать также, как для

остальных частей духового шкафа, используя горячую воду, а также неабразивные или некислотные моющие средства.

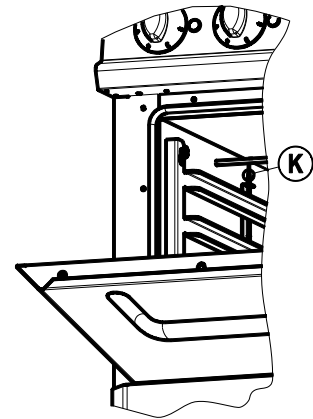


Рис.3

### Очистка плиты:

- Плита должна очищаться ежедневно мыльной водой при использовании щелочного жидкого моющего средства на теплой плите.
- Если плита значительное время простаивает без работы, рекомендуется отключить ее от сети, очистить с помощью мыльной воды, ополоснуть, высушить, затем нанести на поверхность тонкий слой вазелина.
- Не использовать какие-либо абразивные губки или средства. Также и коррозионные агенты, такие как аэрозоль для духового шкафа или пятновыводители, не могут быть использованы.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

Оборудование не нуждается в особом обслуживании, кроме обычной очистки; в любом случае, рекомендуется проводить ежегодный контроль в сервисном центре, и для этого необходимо заключение контракта на обслуживание.

## ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности не всегда зависят от качества компонентов. В нашем случае все компоненты обладают превосходным качеством, поломки могут быть вызваны перепадами напряжения, пылью или грязью, которая попадает в рабочие компоненты.



В любом случае, когда наблюдается аномальная работа плиты, необходимо **"ВСЕГДА"** выключать электропитание и оповещать авторизованную сервисную службу.

### ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Наше оборудование разработано и оптимизировано посредством лабораторных тестов в целях достижения высоких эксплуатационных характеристик и производительности. В любом случае, для уменьшения энергозатрат, рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую, или при условиях, при которых не обеспечивается его оптимальная производительность.

Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически совместимыми. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных мусоросжигающих установках. Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны, являются:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка упаковки и/или пюмбол.
- Полипропилен: держатели



Не производите обслуживание самостоятельно, несанкционированные вмешательства в оборудование влекут за собой утрату гарантии!

- Пенополистирол: угловые элементы, листы и защитные кубы

При завершении срока службы оборудования, избегать его выброса в окружающую среду.

Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, алюминатные листы и т.д.) в процентном отношении, превышающем 90%, поэтому возможна переработка его частей посредством традиционных структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны.



Обеспечить невозможность дальнейшего использования оборудования, предназначенного для утилизации, снимая кабель питания и все закрывающие элементы отсеков или полостей, в целях невозможности ситуации закрытия кого-либо внутри.