

S.700 - 900

MULTI COOKER

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

MULTI COOKER

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

**DE – AT – IT
BE – LU – CH**

MULTI COOKER

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

MULTI COOKER

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

**FR – BE – LU
CH**

MULTI COOKER

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

MULTI COOKER

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

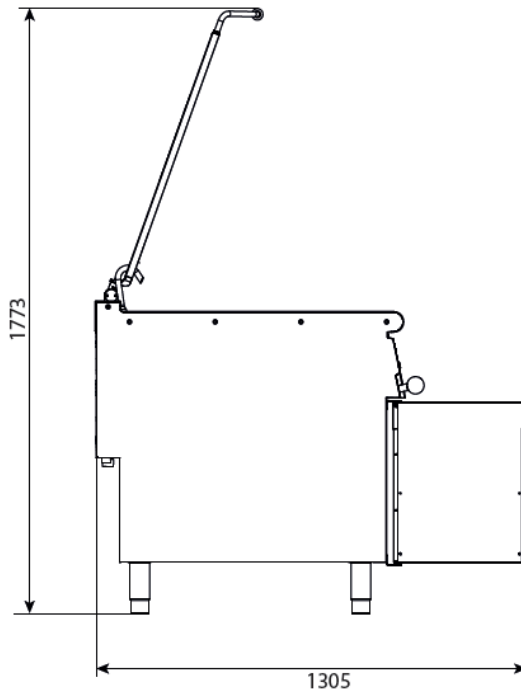
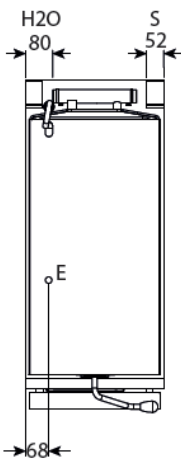
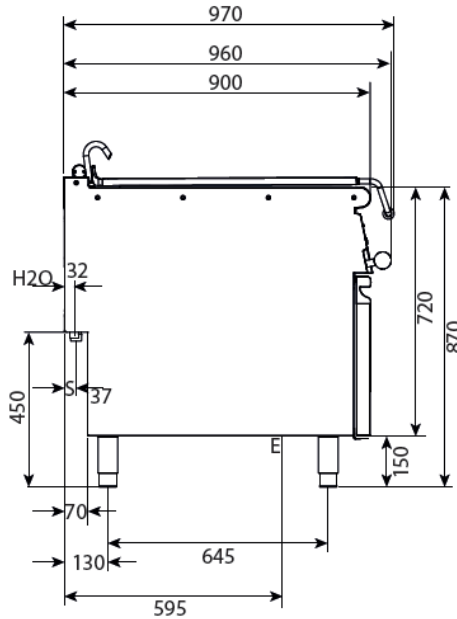
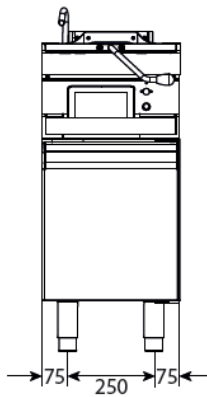


DOC.NO **CR1161140**
EDITION **002 2146**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

Q90MA/E400

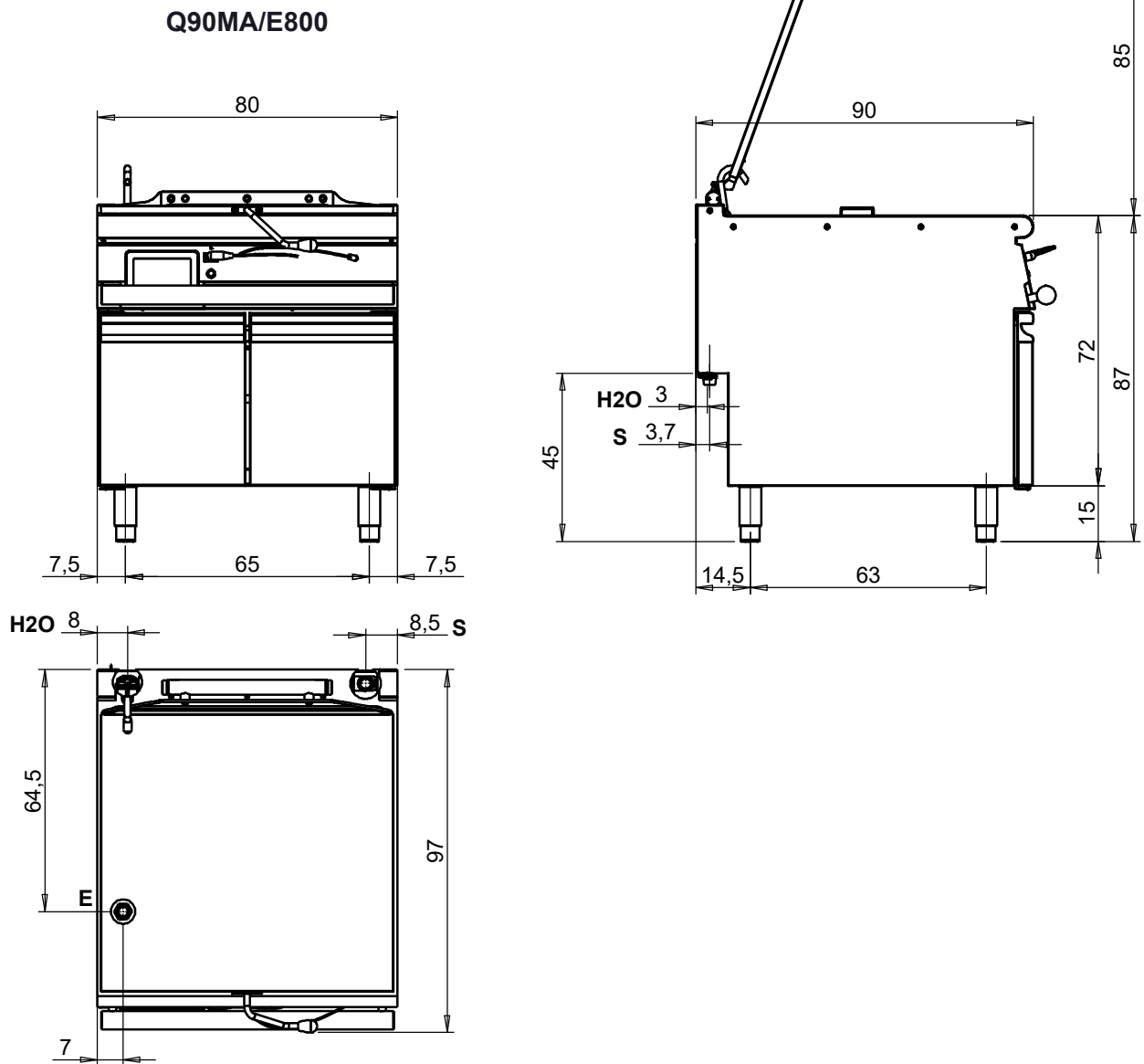


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda -

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - A2Morno = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN ISO 228-1 G3/4</p>
<p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

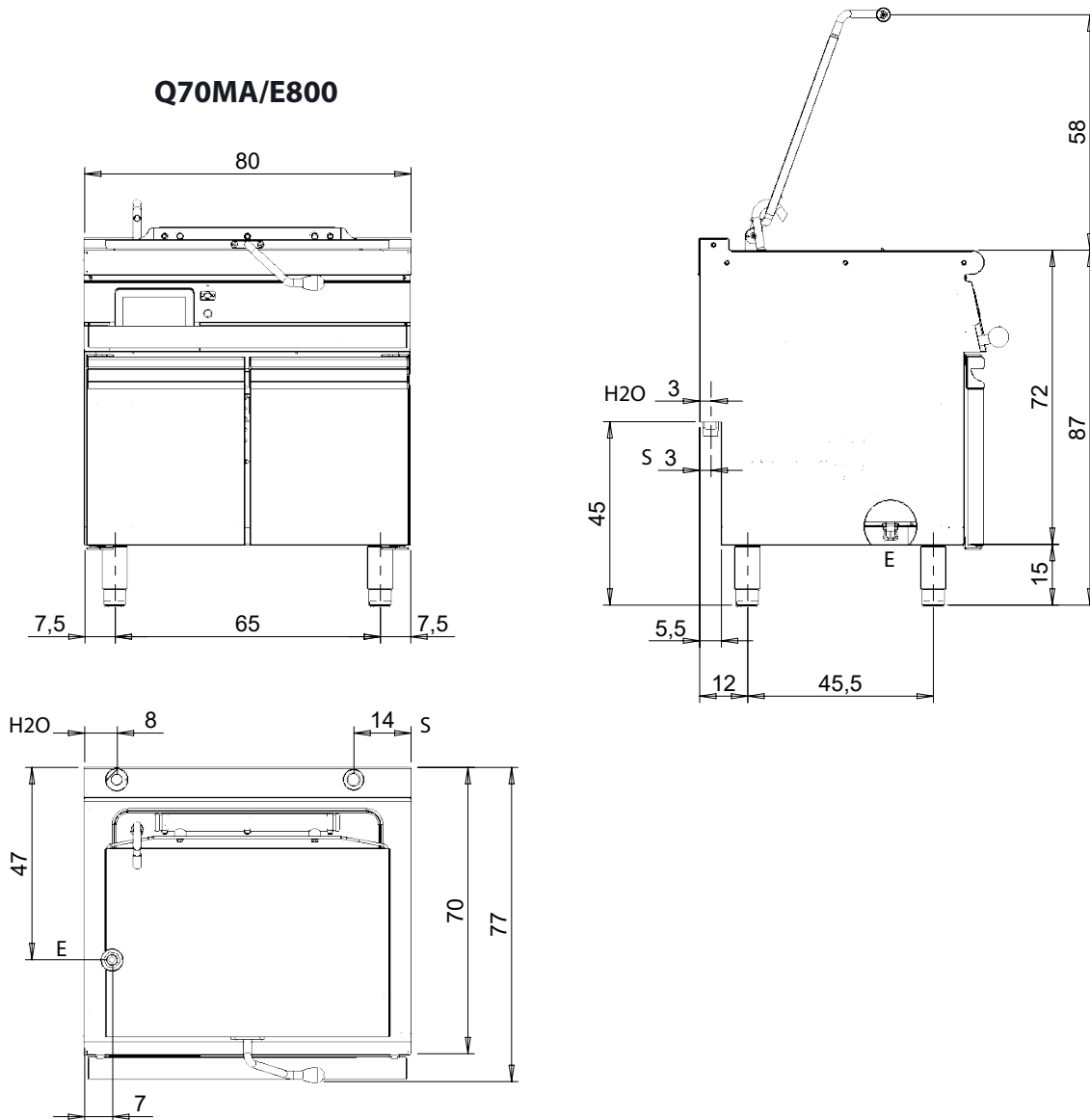


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda -

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçào gás</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto</p> <p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	<p>H2O Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - A2Morno = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN ISO 228-1 G3/4</p> <p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**

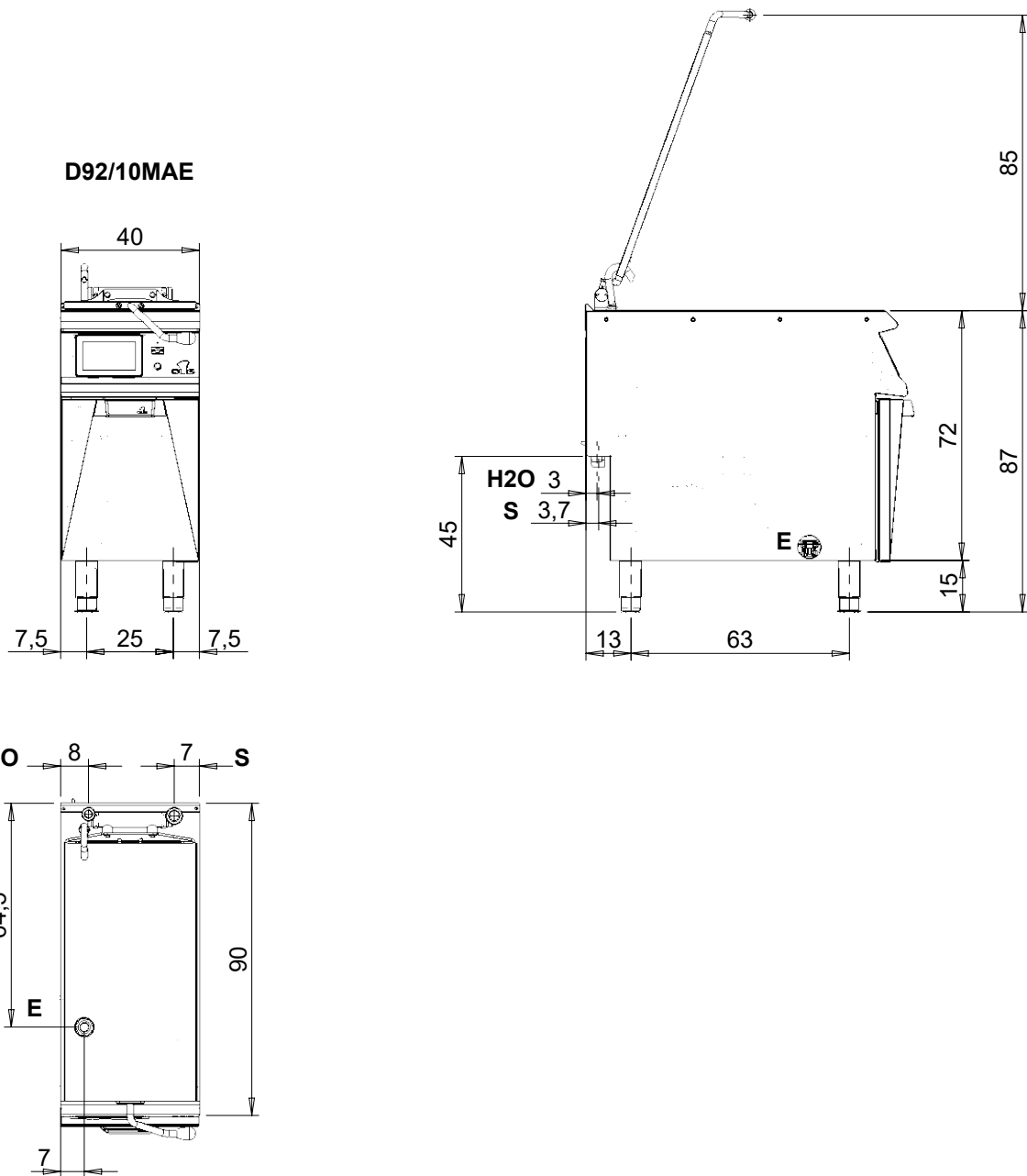


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN ISO 228-1 G3/4
S3	Scarico acqua interapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

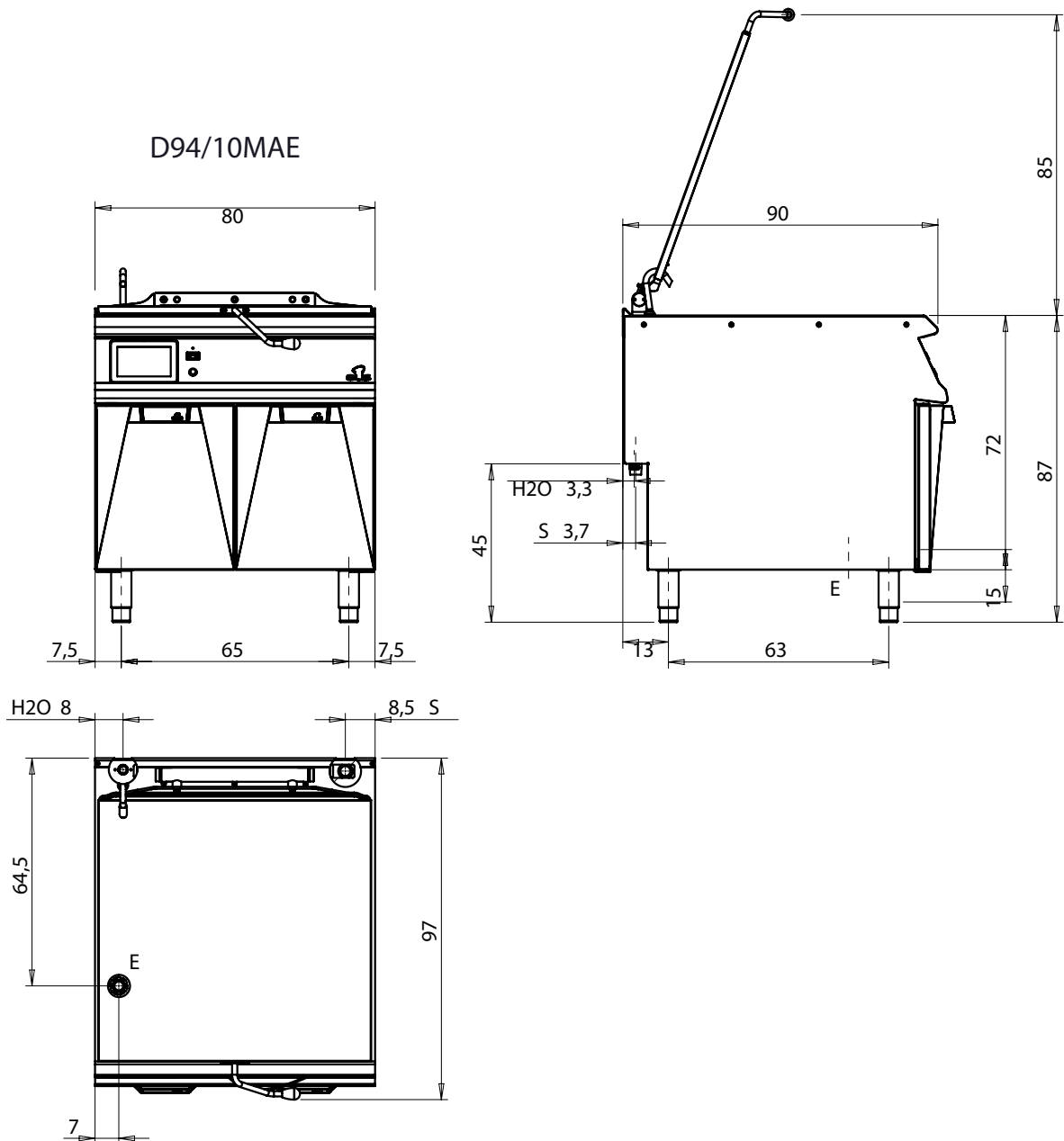


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto</p> <p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno</p> <p>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p> <p>EN ISO 228-1 G3/4</p> <p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

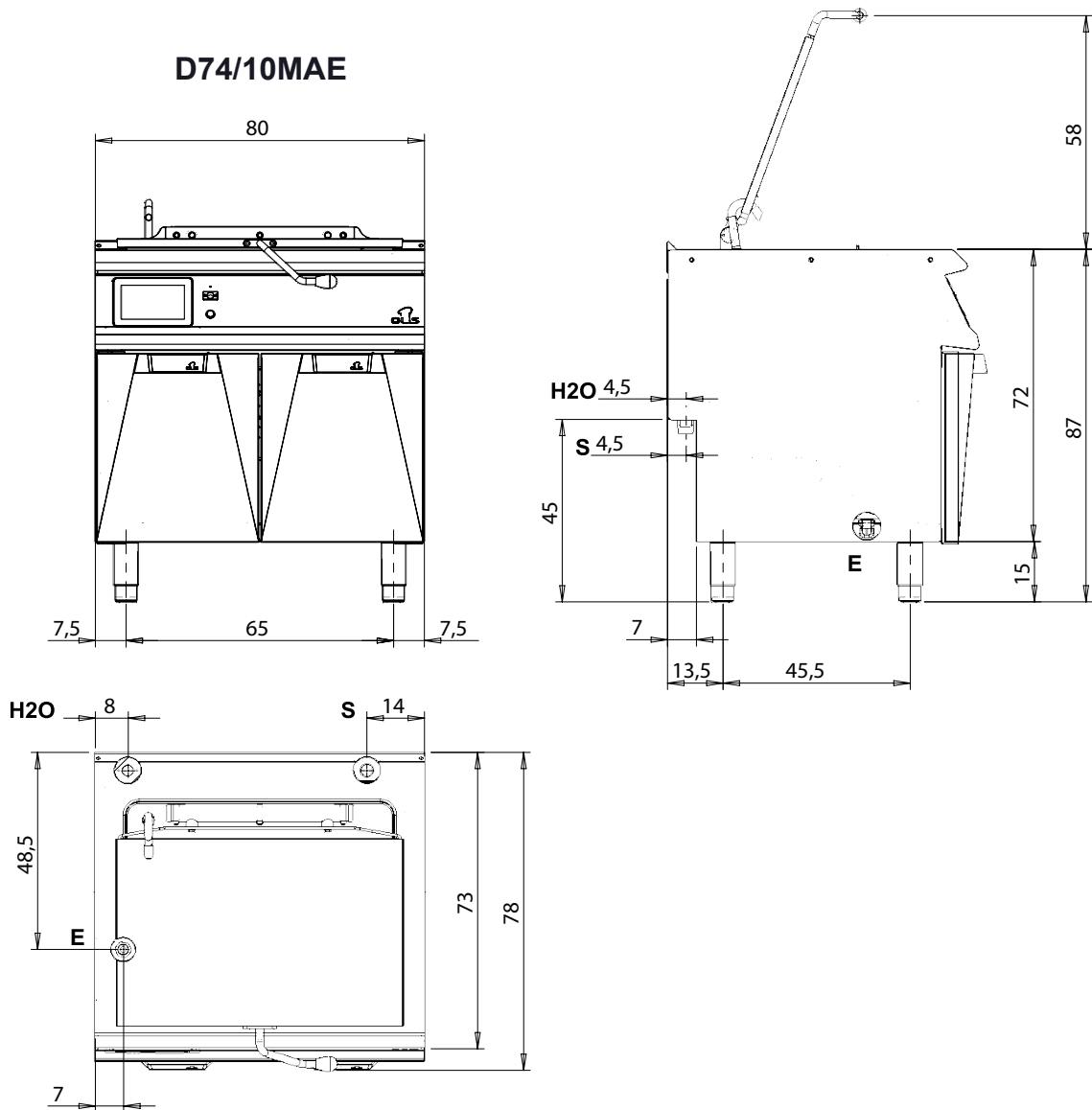


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto</p> <p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno</p> <p>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p> <p>EN ISO 228-1 G3/4</p>
	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



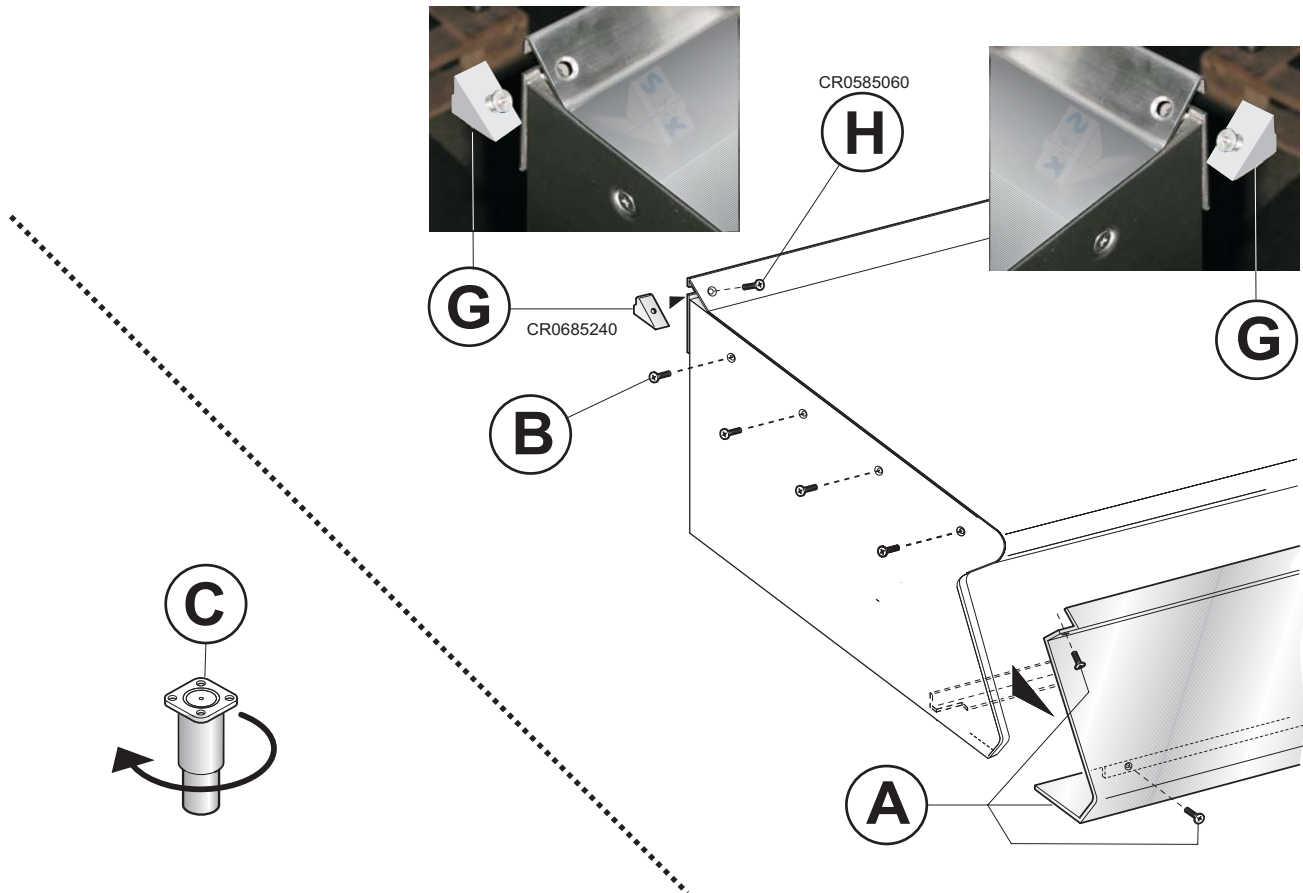
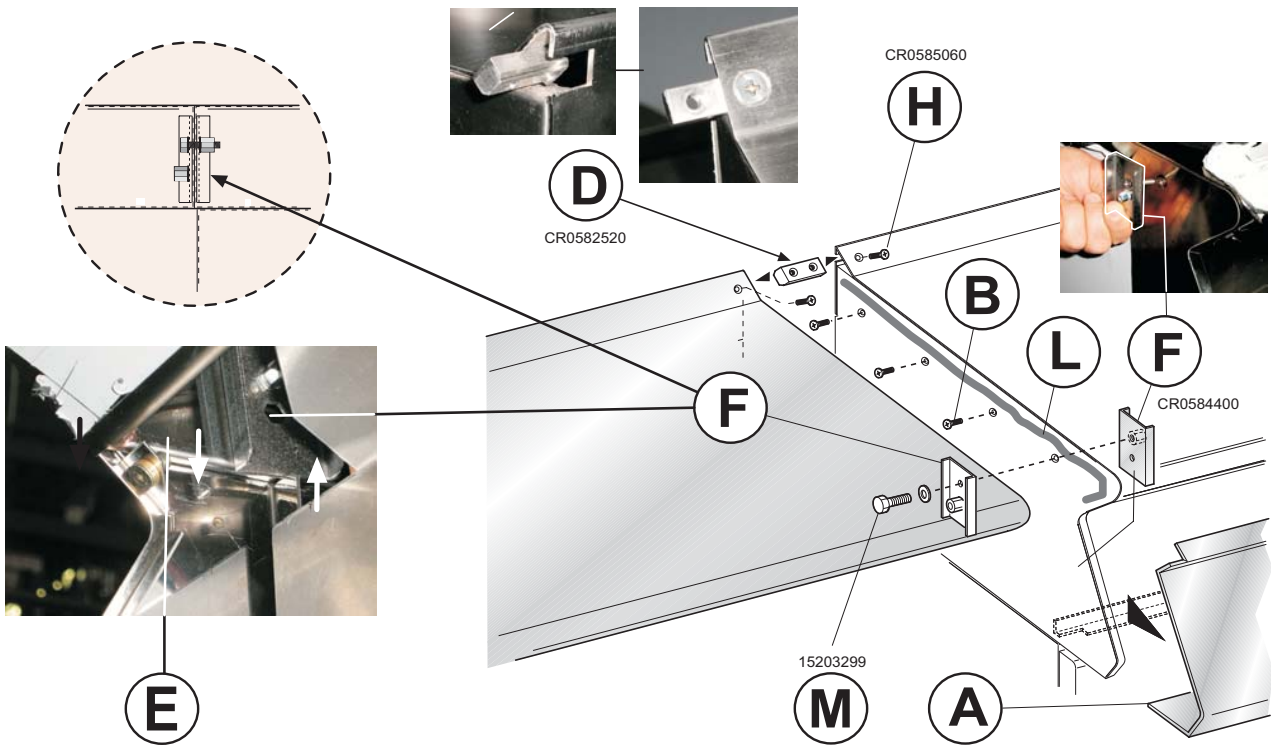
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto</p> <p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno</p> <p>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p> <p>EN ISO 228-1 G3/4</p> <p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Min / Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
Q90MA/E400	400	3 / 17	380-415	3+N	50/60	10	5 G 2,5
Q90MA/E800	800	6 / 34	380-415	3+N	50/60	20	5 G 4
Q70MA/E800	800	6 / 34	380-415	3+N	50/60	20	5 G 4
D92/10MAE	400	3 / 17	380-415	3+N	50/60	10	5 G 2,5
D94/10MAE	800	6 / 34	380-415	3+N	50/60	20	5 G 4
D74/10MAE	800	6 / 34	380-415	3+N	50/60	20	5 G 4

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
 - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEND92/10 MAE



UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

90MA/E400

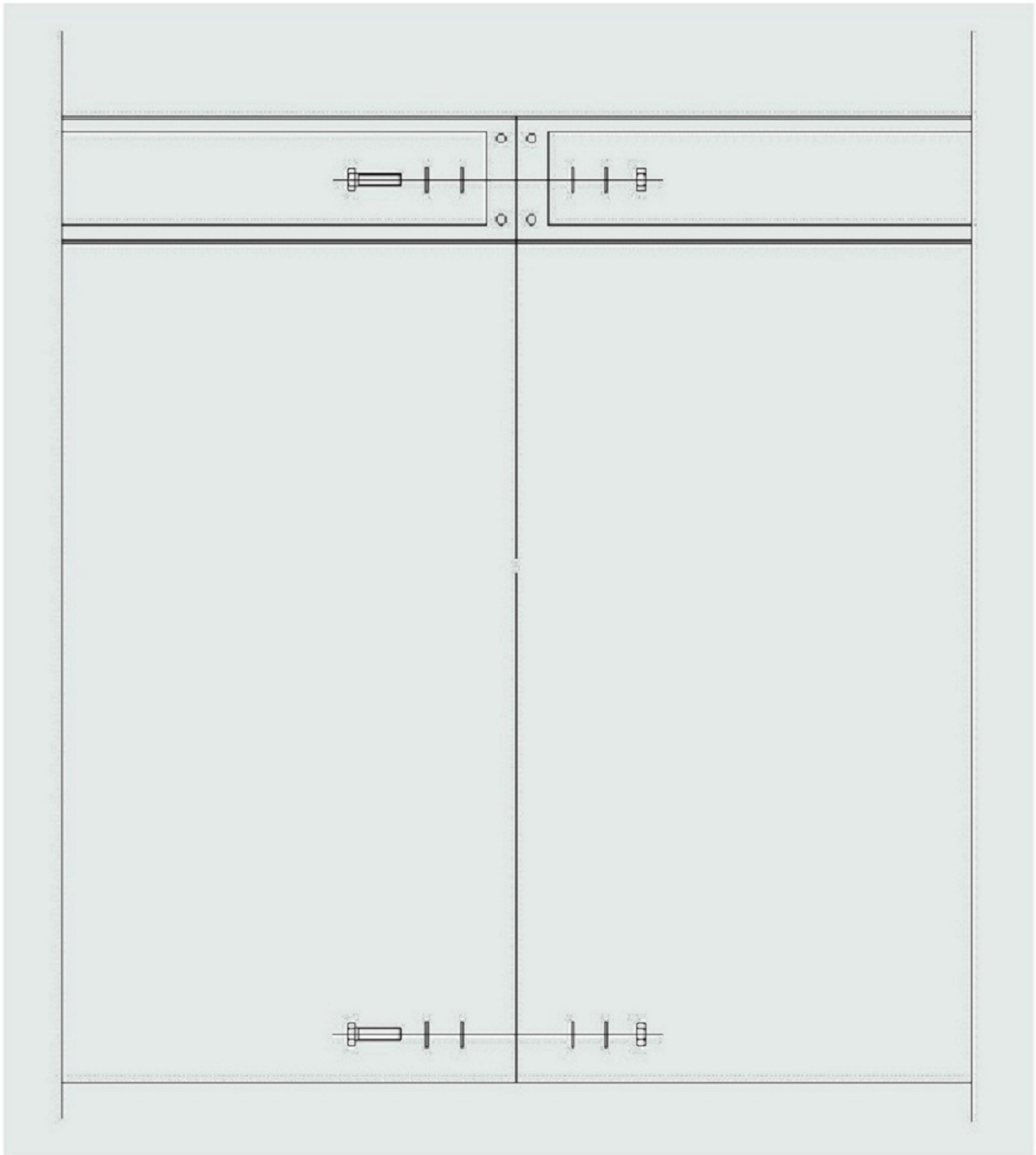


FIGURE - ABB. - FIG.

1.




















	1		2
	3		4
	7		8
			10
	13		14
	15		16
	17		

FIGURE - ABB. - FIG.

2.

	1		2
	3		4
	7		8
	9		

3.

	1		2
	3		4

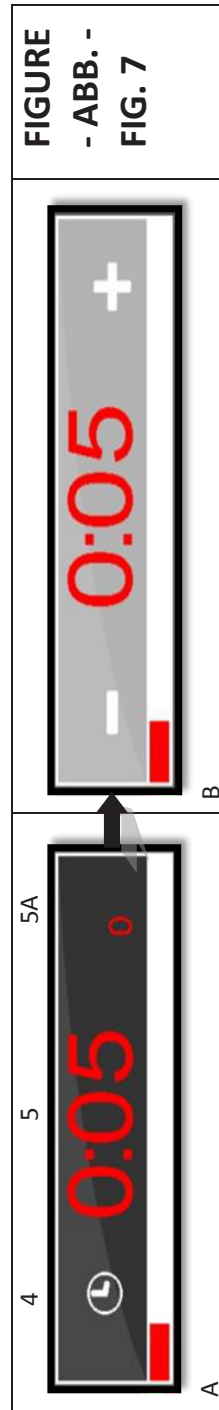
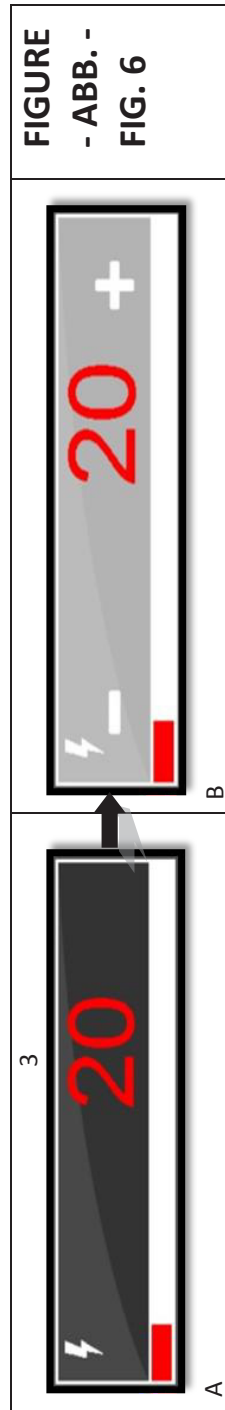
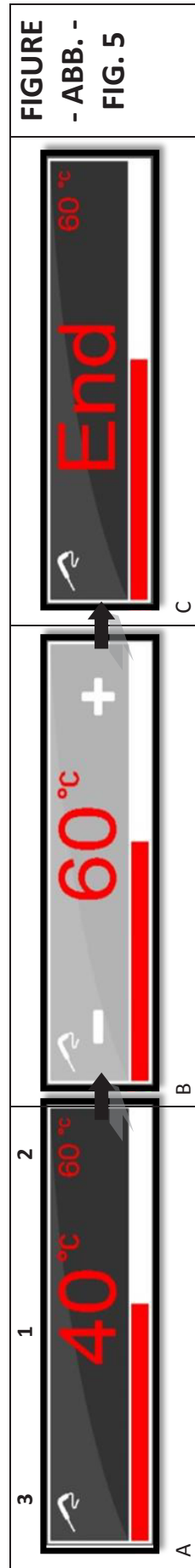
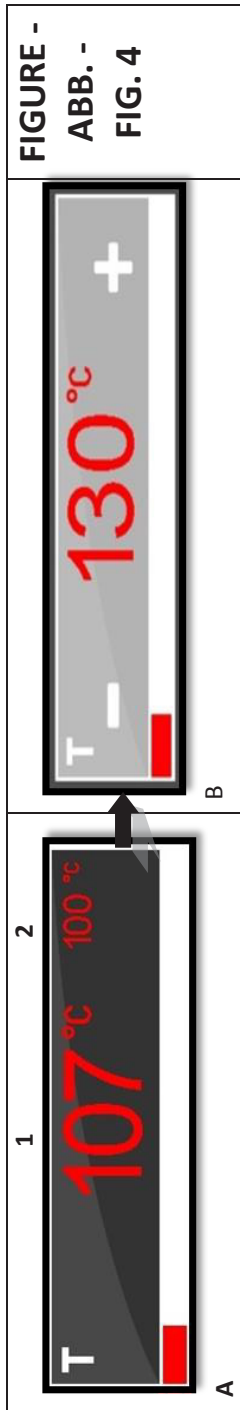

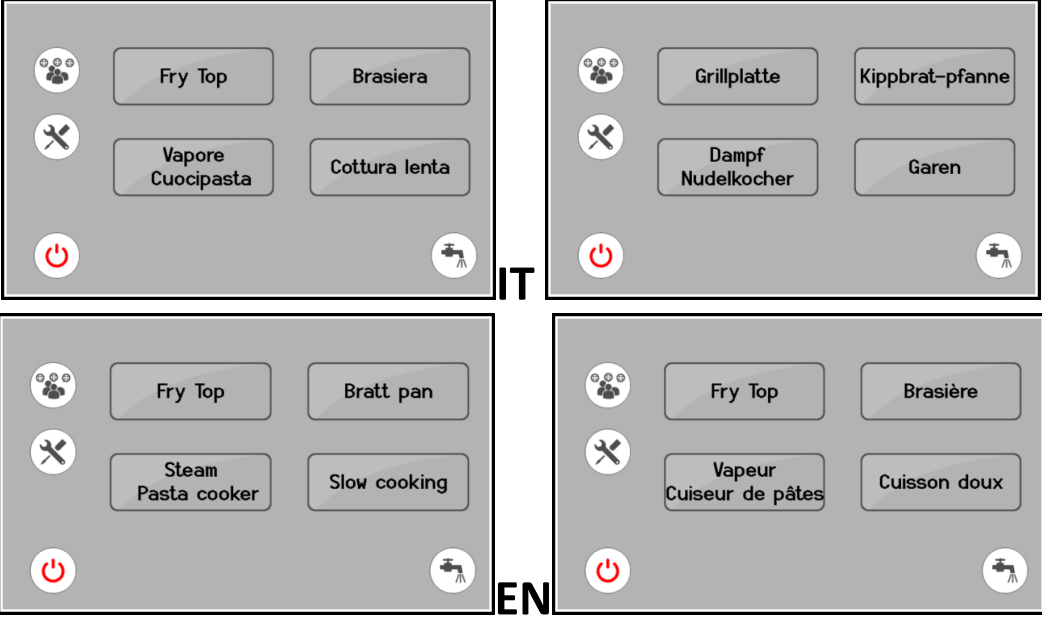

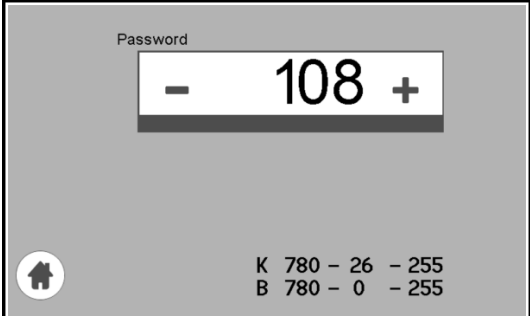


FIGURE - ABB. - FIG.

8.

	<p>1</p>
	<p>2</p>
	<p>3</p>
	<p>4</p>

9.

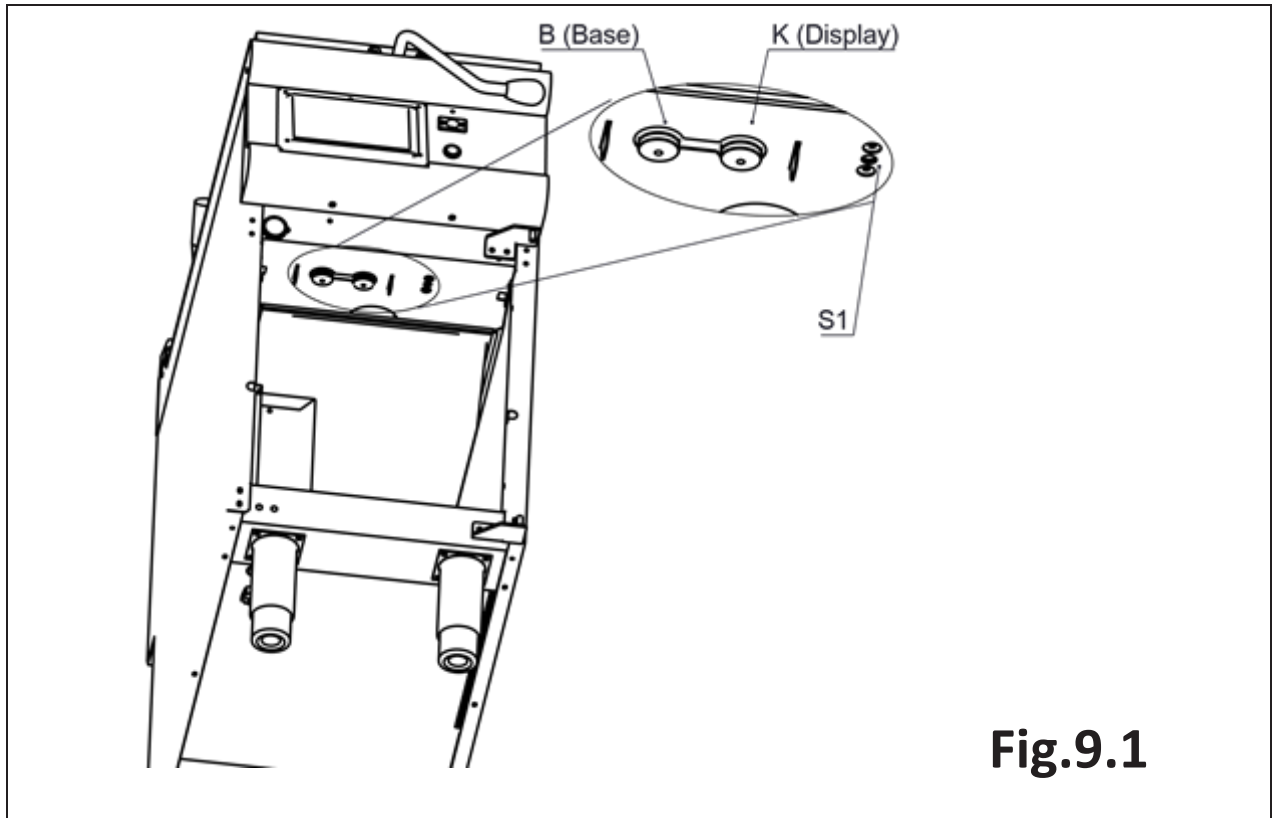
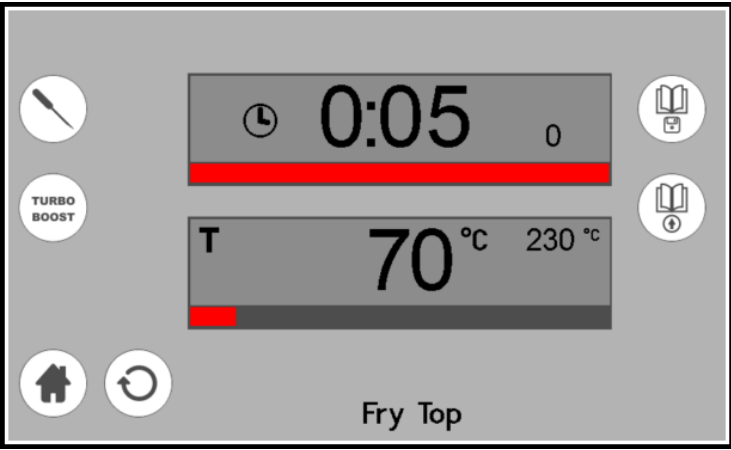
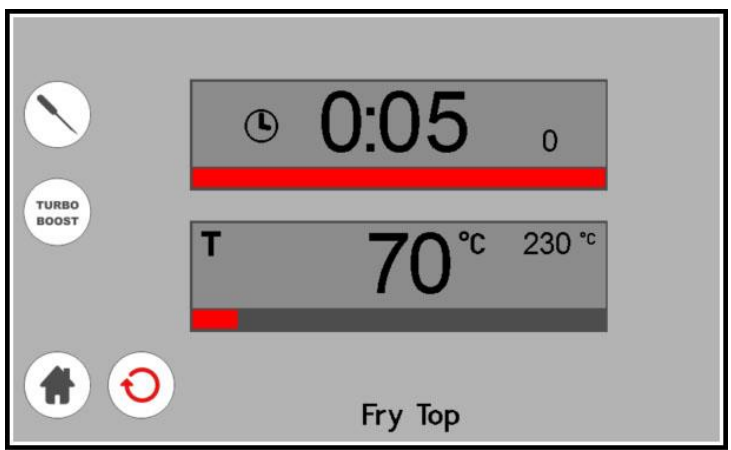
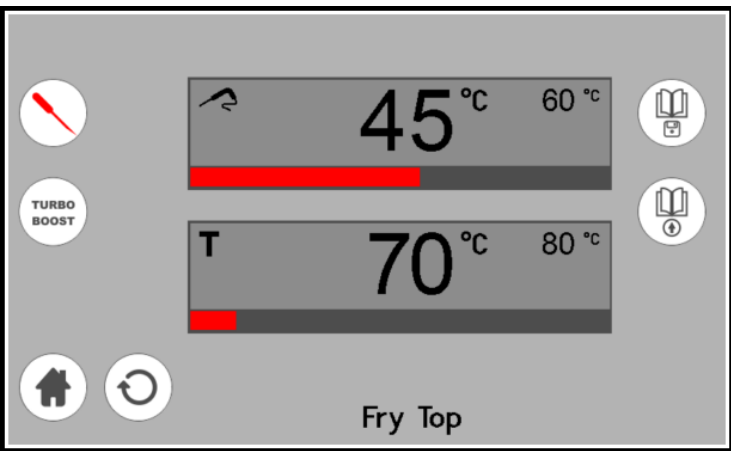


Fig.9.1



Fig.9.2

10.

	<h1>1</h1>
	<h1>2</h1>
	<h1>4</h1>

11.

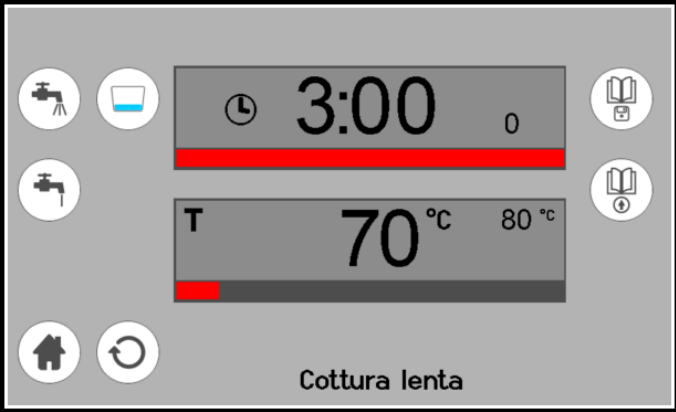

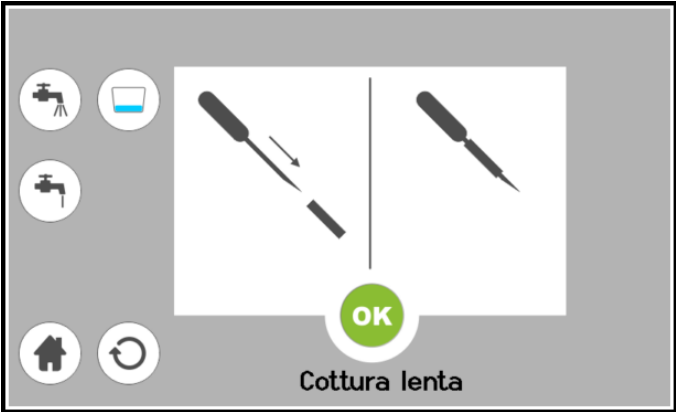
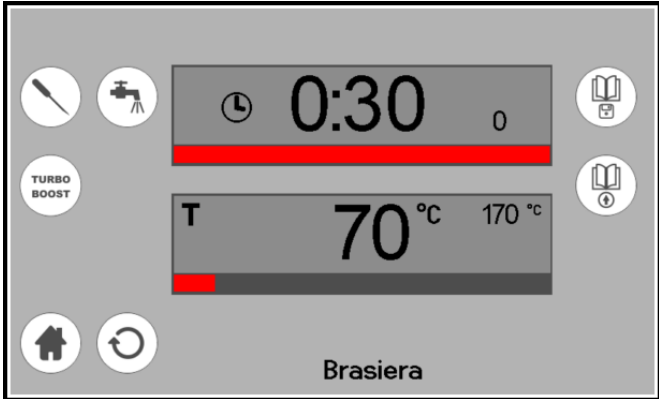
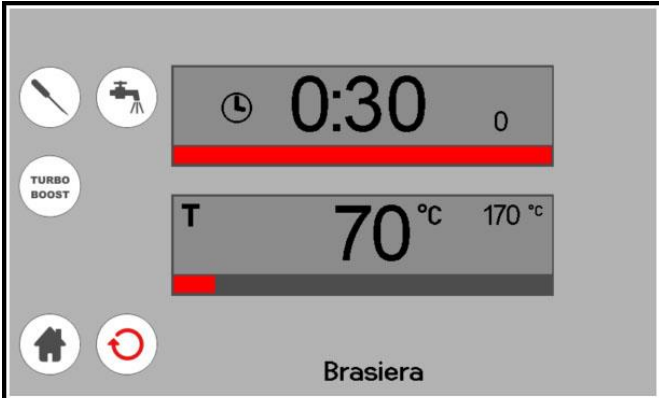
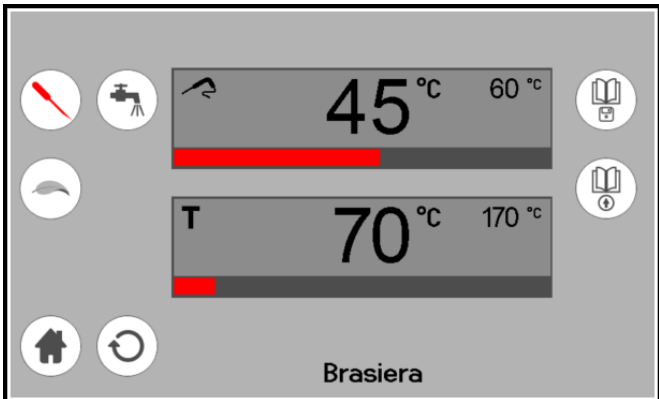
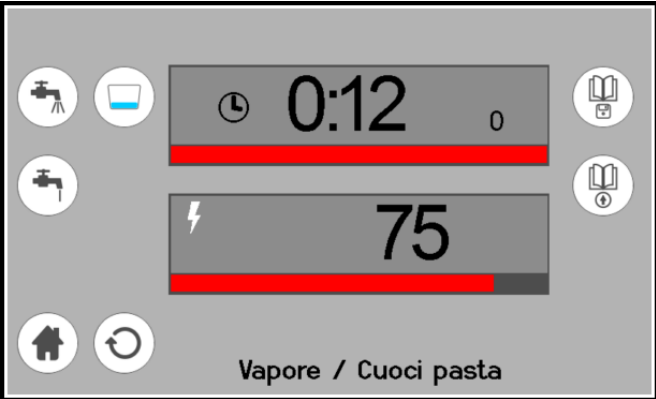

 <p>A control panel for a slow cooker. The top section shows a timer set to 3:00 with a red progress bar below it. The bottom section shows a temperature display set to 70°C, with a target of 80°C and a red progress bar. The text 'Cottura lenta' is at the bottom. The left side has icons for a faucet, a glass of water, another faucet, a house, and a refresh button. The right side has two book icons.</p>	<p>1</p>
 <p>A control panel for a slow cooker, identical to the first one. The text 'Cottura lenta' is at the bottom.</p>	<p>2</p>
 <p>A control panel for a slow cooker. The central display shows a diagram of a screwdriver being used to adjust a dial. Below the diagram is a green 'OK' button. The text 'Cottura lenta' is at the bottom. The left side has icons for a faucet, a glass of water, another faucet, a house, and a refresh button.</p>	<p>3</p>

FIGURE - ABB. - FIG.




12.

	1
	2
	3

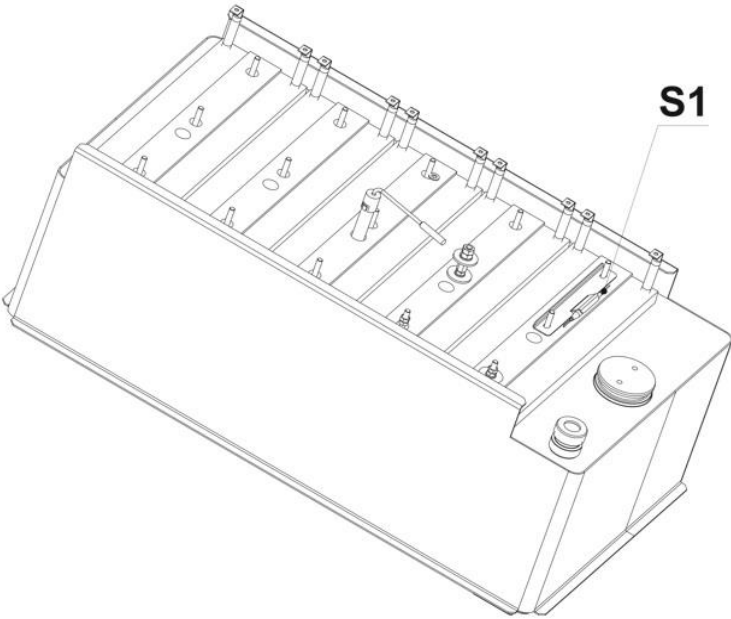

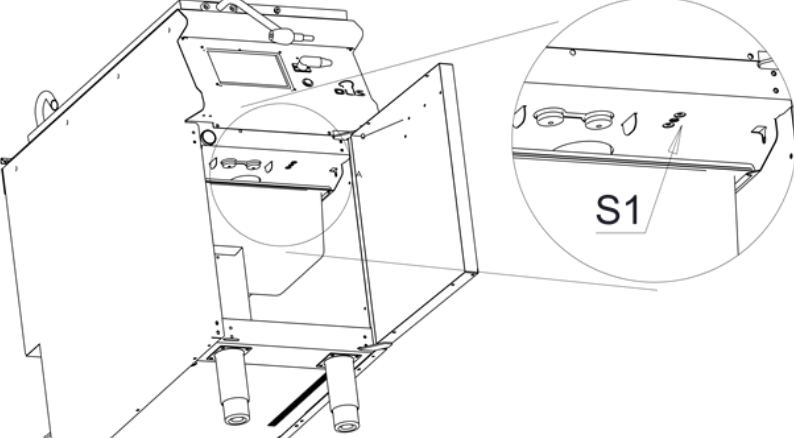
13-14.

 <p>The control panel shows a timer set to 0:12 with a red progress bar. Below it, a power level indicator shows 75 with a red progress bar. The text 'Vapore / Cuoci pasta' is at the bottom. On the left, there are icons for a faucet, a glass of water, another faucet, a house, and a refresh button. On the right, there are two book icons.</p>	<p>1</p>
 <p>The control panel is identical to the one above, showing a timer of 0:12, a power level of 75, and the text 'Vapore / Cuoci pasta'. The icons and layout are the same as in the first panel.</p>	<p>2</p>

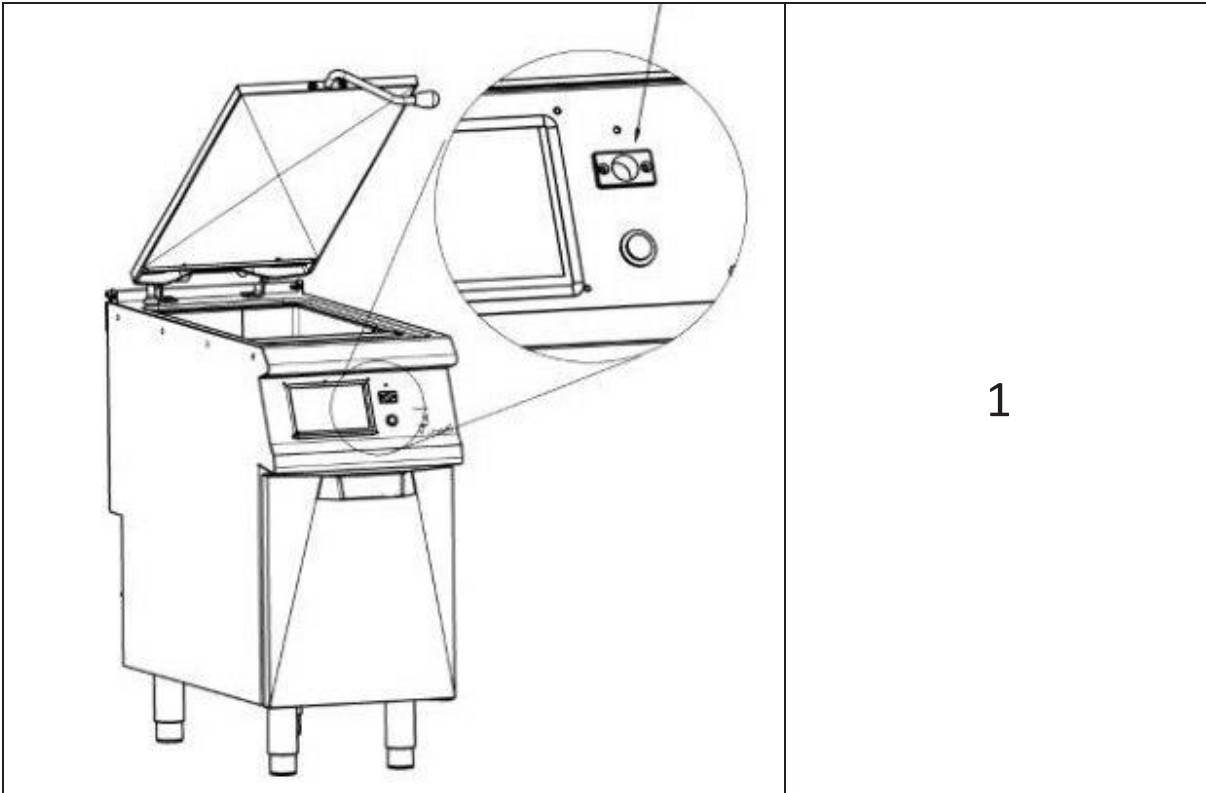
16.

	<p>1</p>
	<p>2</p>
	<p>3</p>
	<p>4</p>

17.

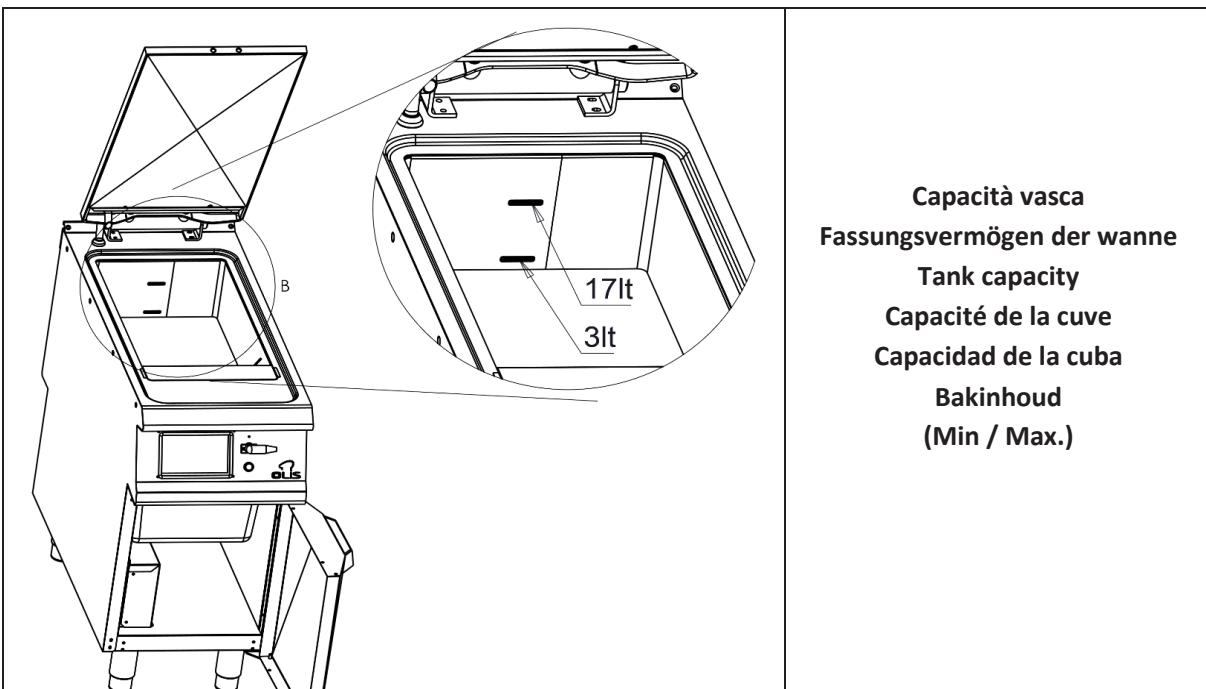
 <p>Exploded view of a rectangular device with a slanted top. A label 'S1' points to a component on the right side of the top surface.</p>	<p>1</p>
 <p>Warning icon: a yellow triangle with an exclamation mark, an open book icon, and the text 'TR1'.</p>	<p>2</p>
 <p>Exploded view of a device with a circular inset showing a close-up of a component labeled 'S1'.</p>	<p>3</p>

18.



1

19.



Capacità vasca
Fassungsvermögen der wanne
Tank capacity
Capacité de la cuve
Capacidad de la cuba
Bakinhoud
(Min / Max.)

INFORMAZIONI GENERALI	24
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	24
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	24
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	25
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	25
2.1 IMMAGAZZINAMENTO	25
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	25
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	25
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	25
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	25
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	25
6 DISIMBALLO.....	25
7 POSIZIONAMENTO.....	26
10 COLLEGAMENTI.....	26
11 MESSA IN SERVIZIO	26
INGRESSI USB	26
SIGNIFICATO DEI TASTI SUL DISPLAY	27
TASTI SUL DISPLAY COMUNI	28
REGOLAZIONI COMUNI	28
SCHERMATE PRINCIPALI	29
RICETTE	29
12 USO COME FRY TOP	29
13 USO COME CUOCIPASTA.....	29
14 USO COME BRASIERA.....	29
15 INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE	30
16 INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.....	30
17 PERIODI DI INUTILIZZO	30
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	30
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	30
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	30
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	30
18 MESSA IN SERVIZIO	31
19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	31
20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	31
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.	31
21 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	31
22 COMPONENTI PRINCIPALI	31

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova nella parte interna del pannello sotto il display.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e + 35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).
- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

2.1 IMMAGAZZINAMENTO

- Se l'apparecchiatura viene stoccata in magazzino con temperatura al di sotto dei 5°C (41°F), prima dell'accensione riportarla alla temperatura di almeno +10°C (50°F).

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- A seconda dei casi, per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario premere il pulsante di ripristino del termostato o agire attraverso il display. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Leq nel punto più rumoroso a 1 m in condizioni operative <70 dB(A)
- Lpc a 1 m in condizioni operative <130 dB(C)

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e +35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

8 UNIONE TRA APPARECCHIATURE (D92/10 MAE)

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascuno dei fianchi da unire (B).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell' alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento (D).
- Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire (E).
- Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull' inserto opposto (F).

9 UNIONE TRA APPARECCHIATURE (90MA/E400)


- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto.
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Fissarle con le apposite viti.

10 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

10.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

10.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto vicino al pressacavo, entrata linea elettrica.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

10.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

10.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto lo scarico vasca.

11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

INGRESSI USB (Fig.9.1)

I codici dei firmware installati sull'apparecchiatura sono verificabili accedendo alla Schermata Service (vedi relativo tasto). Gli aggiornamenti del firmware si effettuano tramite chiavetta USB da inserire nelle porte B e/o K, poste sul vano, secondo l'indicazione che fornirà il costruttore.

La porta B è per l'aggiornamento della scheda base. La porta K è per l'aggiornamento della scheda display.

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla si-

curezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensio-

ne dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).
- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.
- Dopo aver eseguito una cottura a vapore, aprire con cautela il coperchio per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla vasca. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.

AVVERTENZE D'USO

11.1 TACCHE DI LIVELLO SULLA VASCA

- Sulla vasca sono presenti 2 tacche di livello.
- La tacca con scritto 3 (lt) indica il livello minimo mentre la tacca con scritto 17 (lt) indica il livello massimo di riempimento.

11.2 SONDA SPILLONE Fig. 18 (cottura lenta)

- La sonda regola la temperatura in vasca.

11.3 SONDA SPILLONE Fig. 18(funzioni brasiera e fry top)

- La sonda consente di eseguire una cottura regolata dalla temperatura al cuore del prodotto.
- Il dispositivo rileva la temperatura del cibo e nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata avverte con un segnale visivo e sonoro.
- La posizione della sonda al cuore nelle cotture con questo dispositivo è molto importante. Deve essere posizionata dall'alto verso il basso nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. In pezzature con spessori inferiori al doppio dello spillone, questo si inserisce orizzontalmente rispetto al piano d'appoggio, in modo che la punta della sonda si trovi comunque al centro del prodotto.

SIGNIFICATO DEI TASTI SUL DISPLAY (FIG.1)

1. ON - OFF Generale
2. ON-OFF Funzioni

3. Home
4. Service
7. Modalità BOOST
8. Modalità ECO
10. Selettore spillone
13. Carico acqua automatico
14. Carico acqua veloce
15. Carico acqua lento
16. Selezione lingua
17. Interruttore generale ON-OFF

TASTI SUL DISPLAY COMUNI (FIG.2)

1. On-Off Funzione
2. Home
3. L'apparecchiatura lavora con tutta la potenza disponibile
4. L'apparecchiatura lavora ad un regime di potenza ridotto
7. Carico acqua automatico (*). Se premuto inizia l'erogazione per un tempo preimpostato. Ripremerlo se si vuole fermare l'erogazione
8. Carico acqua veloce (*). L'erogazione dura per tutto il tempo di selezione del tasto
9. Carico acqua lento (*)

SEGNALAZIONI PARTICOLARI (Fig.3)

1. Avverte che la superficie della vasca è calda
2. Avviso generico
3. Sono intervenute alcune sicurezze: è necessario contattare personale qualificato
4. Nelle funzioni Cuocipasta, Cottura lenta e Cottura a vapore avverte dell'esaurimento dell'acqua: è necessario rabboccare la vasca ed attendere che la temperatura si normalizzi

REGOLAZIONI COMUNI

Settaggio temperatura di lavoro (Fig.4)

1. Temperatura corrente
2. Temperatura impostata
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.4-A;
 - Toccare in corrispondenza della Temperatura corrente;
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.4-B (lo sfondo cambia colore);
 - Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
 - Toccare + o - per le regolazioni fini;
 Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):
 - Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
 - Oppure non agendo per qualche tempo;
 - Oppure passando ad altre regolazioni.

Settaggio temperatura spillone (Fig.5)

1. Temperatura corrente

2. Temperatura impostata

3. Tasto spillone

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-A;
 - Selezionare il tasto spillone;
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-B (lo sfondo cambia colore);
 - Toccare in corrispondenza della Temperatura corrente;
 - Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
 - Toccare + o - per le regolazioni fini;
- Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
 - Oppure non agendo per qualche tempo;
 - Oppure passando ad altre regolazioni.
- Il raggiungimento della temperatura impostata è segnalato con segnalazione acustica e la comparsa della scritta "End". Per eliminare questo messaggio toccare la scritta "End".

ATTENZIONE! È solo un avvertimento: l'apparecchiatura continua a riscaldare.

- Il raggiungimento della temperatura impostata è segnalato con segnalazione acustica e comparsa della scritta "End";
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-C (lo sfondo cambia colore);
- Per eliminare questo messaggio toccare la scritta "End".
- Nella schermata della funzione il riquadro Fig.5-C scompare.

Settaggio livello di potenza (Fig.6)

3. Potenza corrente

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.6-A;
 - Toccare in corrispondenza della potenza corrente;
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.6-B (lo sfondo cambia colore);
 - Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
 - Toccare + o - per le regolazioni fini;
- Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Settaggio timer (Fig.7)

4. Start/Stop

5. Tempo impostato oppure tempo residuo (durante il conteggio- Fig.7- 5A)

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.7-A;
 - Con timer fermo toccare in corrispondenza del tempo impostato;
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.7-B (lo sfondo cambia colore);
 - Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
 - Toccare + o - per le regolazioni fini;
- Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza del tempo impostato;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Start/Stop timer (Fig.7)

Toccare in corrispondenza del simbolo dell'orologio. Con timer fermo tale simbolo è bianco, con timer in corso cambia di colore.

La fine del conteggio in corso è segnalata con segnalazione acustica.

ATTENZIONE! È solo un avvertimento: l'apparecchiatura continua a riscaldare ad eccezione della Cottura lenta nella quale l'apparecchiatura ferma anche il riscaldamento.

SCHERMATE PRINCIPALI (Fig.8)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Off
 2. Home
 3. Linguaggi disponibili
 4. Service con codici firmware installati e ingresso ai parametri/procedure tramite password.
- La schermata 1 compare quando viene premuto il tasto: On off Generale (vedi figura 1- tasto 17);
 - La schermata 2 compare quando viene premuto il tasto: On off (vedi figura 1- tasto 1);
 - La schermata 3 compare quando viene premuto il tasto: Selezione linguaggio (vedi figura 1- tasto 16);
 - La schermata 4 compare quando viene premuto il tasto: Service (vedi figura 1- tasto 4).

RICETTE (Fig.16)

1. Tasto Save
 2. Tasto Load
 3. Schermata ricette
 4. Tastiera con la quale è possibile attribuire uno specifico nome alla ricetta. La memorizzazione viene finalizzata con la pressione del tasto Save.
- Ciascuna funzione offre la possibilità di accedere ad un ricettario che permette di richiamare, variare, memorizzare il contesto di parametri (valori di Temperatura Set piastra, Temperatura Set spillone, Tempo di cottura, ecc.) che caratterizza una specifica cottura.
 - Per accedere al ricettario premere il tasto Load e scegliere la ricetta aiutandosi eventualmente con i tasti di navigazione. Dopo aver confermato la scelta l'apparecchiatura ritorna alla funzione.
 - Per memorizzare una nuova ricetta premere il tasto Save e scegliere una locazione. Alcune ricette, definite e proposte dal costruttore, sono precedute dal simbolo # e non possono essere cancellate. Quelle prive del simbolo # sono modificabili. Se la locazione è già impegnata viene chiesta la conferma a sovrascriverla.

APPARECCHIATURA USATA COME BRASIERA

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta del cibo. Ogni altro uso, compreso l'utilizzo di pentole e tegami è da ritenersi improprio.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa. È utile passare dell'olio sulle superfici in modo da creare un velo protettivo contro la ruggine.

APPARECCHIATURA USATA COME CUOCIPASTA

- L'apparecchiatura può cucinare anche in acqua prodotti alimentari come riso, pasta, verdure e simili.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.

APPARECCHIATURA USATA COME FRY TOP

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sul fondo della vasca (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).

APPARECCHIATURA USATA PER LA COTTURA A VAPORE

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura a vapore utilizzando gli appositi accessori (verdure, patate, ecc.).

APPARECCHIATURA USATA NELLA MODALITA' COTTURA DEL SOTTOVUOTO

- Utilizzare sacchetti sottovuoto per alimenti idonei alla cottura (termoresistenti e saldati).

12 USO COME FRY TOP

SCHERMATE FRY TOP(Fig.10)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Fry top Off
 2. Fry top On
 4. Se selezionato permette di regolare la temperatura di lavoro dello spillone
- La schermata 4 compare quando viene premuto il tasto: Spillone (vedi figura 1- tasto 10);

13 USO COME CUOCIPASTA

SCHERMATE CUOCIPASTA(Fig.13-14)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Cuocipasta Off
2. Cuocipasta On

L'erogazione di potenza proposta entrando in questa funzione è al 100% presupponendo di far raggiungere l'ebollizione all'acqua il più presto possibile. Successivamente l'utente può modulare la potenza scegliendo percentuali minori se giudica l'ebollizione troppo vigorosa.

14 USO COME BRASIERA

SCHERMATE BRASIERA(Fig.12)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Modalità 1 Off
2. Modalità 1 On

Brasiera tradizionale; il coperchio rimane aperto; preparazione di soffritti e/o segnature dell'alimento; la regolazione avviene tramite impostazione della temperatura sulla piastra.

3. Se selezionato permette di regolare la temperatura di lavoro dello spillone.

USO PER COTTURA LENTA

SCHEMATE COTTURA LENTA(Fig.11)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Cottura lenta Off
2. Cottura lenta On
3. Schermata di conferma posizionamento spillone. E' importante collocare correttamente la sonda di temperatura come indicato (Fig. 9.2). Successivamente premere il tasto OK.

NB: Solo nella cottura lenta, allo scadere del tempo impostato sul timer, l'apparecchiatura oltre che avvisare provvede anche a fermare il riscaldamento. Se il timer non è impostato e attivo l'apparecchiatura continua a riscaldare ad oltranza. Il timer, se impostato, inizia automaticamente il conteggio al raggiungimento del set acqua.

USO PER COTTURA A VAPORE

SCHEMATE COTTURA A VAPORE(Fig.13-14)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Vapore Off
2. Vapore On

Nella versione attuale l'unica regolazione possibile è l'impostazione del timer allo scadere del quale l'apparecchiatura continua a funzionare. Lo start del timer non è automatico.

15 INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE

L'utente può eseguire i seguenti interventi:

- Pulizia dell'esterno ogni giorno o a seconda della necessità.
- Prima di effettuarne la pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Controllare accuratamente che gli elementi di movimentazione siano esenti da vibrazioni o rumori anomali.
- Controllare che il cavo di alimentazione che collega l'apparecchiatura con la presa di corrente non presenti tagli, screpolature né modifiche tali da comprometterne l'isolamento. Contattare il centro assistenza tecnica più vicino nel caso in cui il cavo dovesse richiedere manutenzione.

In caso di guasto, staccare la spina della presa di corrente; in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare di ripararla. Chiamare l'assistenza tecnica.

16 INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

- Tutti gli interventi non menzionati nei paragrafi precedenti devono essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato. La necessità di effettuare interventi di manutenzione dipende in gran parte dalla frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura. Contattare il distributore locale per avere ulteriori informazioni.

17 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.

- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere l'interruttore generale a monte delle apparecchiature o staccare la spina.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la vasca di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa. E' utile passare dell'olio sulle superfici in modo da creare un velo protettivo contro la ruggine.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Scheda base (display)
- Scheda display

18 MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

19 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

L' apparecchiatura non riscalda.

- La resistenza e' guasta.
- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Sblocca sicurezze (Fig.17)

1. Collocazione elementi sensibili
2. Segnala l'intervento della sicurezza di sovratemperature sulle resistenze (S1) . Necessita di un'azione di ripristino meccanico effettuata da personale qualificato
3. Punti di accesso per il ripristino S1 da effettuare con utensile adatto dopo aver tolto tensione

20 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.
- Procedere con delicatezza nella sostituzione degli elementi radianti ponendo particolare attenzione nel maneggiare e riposizionare i particolari.

Sostituzione delle resistenze/termostati/sonde

- Smontare il pannello comandi.
- Aprire la porta.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

21 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

22 COMPONENTI PRINCIPALI

- Resistenza
- Termostato di sicurezza

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	3
REINIGUNGSHINWEISE	3
2.1 LAGERUNG	3
3 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN.....	3
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	3
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
6 AUSPACKEN	4
7 AUFSTELLUNG	4
10 ANSCHLÜSSE.....	4
11 INBETRIEBNAHME	4
USB-EINGÄNGE	4
BEDEUTUNG DER DISPLAYTASTEN	6
GEMEINSAME DISPLAYTASTEN	6
GEMEINSAME EINSTELLUNGEN	6
HAUPTBILDSCHIRMSEITEN	7
REZEPTE	7
12 GEBRAUCH ALS GRIDDLEPLATTE.....	7
13 GEBRAUCH ALS PASTAKOCHER	7
14 GEBRAUCH ALS BRATPFANNE	8
15 WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN	8
16 WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN	8
17 STILLSTANDZEITEN.....	8
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	8
REINIGUNGSHINWEISE	8
WARTUNGSANLEITUNGEN	9
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	9
18 INBETRIEBNAHME	9
19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	9
20 ERSATZ VON BAUTEILEN	9
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	9
21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	9
22 HAUPTKOMPONENTEN.....	9

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANWEISUNGEN FÜR").

1 GERÄTEDATEN

- Das Typenschild des Geräts befindet sich im Innern des Bedienfeldes unter dem Display.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umgebung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.

- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum vorhandenen Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung der inneren Komponenten.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

2.1 LAGERUNG

- Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 5 °C (41 °F) gelagert wird, lassen Sie es vor der erneuten Inbetriebnahme zunächst auf +10 °C (50 °F) erwärmen.

3 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederaufnahme des Gerätebetriebs muss je nach Ursache für die Störung die Reset-Taste des Thermostats gedrückt oder die Rückstellung über das Display durchgeführt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Bedienungsanweisungen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

RISIKEN DURCH LÄRM

- Leq an der lautesten Stelle in 1 m Entfernung unter Betriebsbedingungen <70 dB (A)
- Lpc in 1 m Entfernung unter Betriebsbedingungen <130 dB (C)

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umgebung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".

- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas".Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien fürKüchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen desGasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

7 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann freistehend installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße.

8 GERÄTEZEILE (D92/10 MAE)

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jeder zu verbindenden Seitenwand(B).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
- Drehen Sie eines der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

9 GERÄTEZEILE (90MA/E400)


- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen.
- Reihnen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Die Geräte unter Verwendung der Schrauben.

10 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

10.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.


- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite

gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.

- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

10.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Schließen Sie den Leiter an die Klemme mit dem Symbol  in der Nähe der Kabelschelle für das Netzkabel an.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

10.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

10.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen bis zu 100 °C hitzebeständig sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Tiegelabfluss einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

USB-EINGÄNGE (Abb.9.1)

Die auf dem Gerät installierten Firmware-Codes sind bei Aufruf der Service-Seite überprüfbar (siehe entsprechende Taste). Die Firmware-Updates erfolgen über einen USB-Stick, der gemäß

den Herstelleranweisungen an den am dem schrankplatziert befindlichen Anschlüssen B und/oder K eingesetzt wird.

Der Anschluss B dient zur Aktualisierung der Basisplatine. Der Anschluss K dient zur Aktualisierung der Displayplatine.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor

dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum vorhandenen Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Nach einem Dampfzyklus muss der Deckel vorsichtig geöffnet werden, da heißer Restdampf aus dem Tiegel strömt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme stellt eine Gefahr für den Bediener dar.

GEBRAUCHSHINWEISE

11.1 FÜLLSTANDSMARKIERUNGEN AM TIEGEL

- Der Tiegel verfügt über 2 Füllstandsmarkierungen.

- Zeigt die 3-(l)-Markierung den minimalen Füllstand und die 17-(l)-Markierung den Höchststand an.

11.2 KERNTEMPORATURFÜHLER Abb. 18 (Langzeitgaren)

- Der Fühler reguliert die Temperatur im Tiegel.

11.3 KERNTEMPORATURFÜHLER Abb. 18 (Funktionen Bratpfanne und Griddleplatte)

- Das Garen mit Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle im Innern des Garguts.
- Der Fühler erfasst die Speisentemperatur; sobald der Produktkern die eingestellte Temperatur erreicht, wird ein optisches und akustisches Signal ausgegeben.
- Beim Garen mit Kerntemperaturfühler ist dessen Position im Gargut sehr wichtig. Er muss von oben nach unten in die Mitte des Garguts eingeführt und vollständig eingesetzt werden. Bei Stückgrößen mit einer geringeren Dicke als die doppelte Fühlerlänge wird der Fühler horizontal zur Auflagefläche eingeführt, sodass sich die Fühlerspitze auf jeden Fall in der Mitte des Garguts befindet.

BEDEUTUNG DER DISPLAYTASTEN (ABB.1)

1. ON - OFF Hauptschalter
2. ON-OFF Funktionen
3. Home
4. Service
7. Modus BOOST
8. Modus ECO
10. Wahlschalter Kerntemperaturfühler
13. Automatischer Wasserzulauf
14. Schneller Wasserzulauf
15. Langsamer Wasserzulauf
16. Sprachwahl
17. ON-OFF Hauptschalter

GEMEINSAME DISPLAYTASTEN (ABB.2)

1. On-Off Funktion
2. Home
3. Das Gerät arbeitet mit voller Leistung
4. Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung
7. Automatischer Wasserzulauf (*). Das Drücken der Taste bewirkt den Wasserzulauf während einer voreingestellten Zeit. Taste erneut drücken, um den Wasserzulauf zu stoppen
8. Schneller Wasserzulauf (*). Der Wasserzulauf erfolgt, solange die Taste gedrückt wird
9. Langsamer Wasserzulauf (*)

BESONDERE ANZEIGEN (Abb.3)

1. Heiße Tiegeloberfläche
2. Allgemeine Warnung
3. Einige Sicherheitsvorrichtungen wurden ausgelöst: Fachpersonal anfordern.

4. Bei den Funktionen Pastakocher, Langzeitgaren und Dampfgaren wird Wassermangel festgestellt: Tiegel auffüllen und warten, bis sich die Temperatur normalisiert.

GEMEINSAME EINSTELLUNGEN

Einstellung der Arbeitstemperatur (Abb.4)

1. Aktuelle Temperatur
 2. Eingestellte Temperatur
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.4-A.
 - Tippen Sie auf die aktuelle Temperatur.
 - Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.4-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
 - Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
 - Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.
- Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):
- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen
 - Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
 - Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Temperatureinstellung Kerntemperaturfühler (Abb.5)

1. Aktuelle Temperatur
 2. Eingestellte Temperatur
 3. Taste Kerntemperaturfühler
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-A.
 - Wählen Sie die Taste Kerntemperaturfühler.
 - Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
 - Tippen Sie auf die aktuelle Temperatur.
 - Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
 - Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.
- Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):
- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen
 - Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
 - Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.
- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und die Meldung "End" wird angezeigt. Zum Löschen dieser Meldung tippen Sie auf "End".

ACHTUNG! Es handelt sich lediglich um eine Meldung: das Gerät bleibt weiterhin im Heizbetrieb.

- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und die Meldung "End" wird angezeigt.
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-C (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Zum Löschen dieser Meldung tippen Sie auf "End".
- Die Anzeige Abb.5-C im Funktionsfeld erlischt.

Einstellung der Leistungsstufe (Abb.6)

3. Aktuelle Leistung
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.6-A.
 - Tippen Sie auf die aktuelle Leistung.
 - Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.6-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
 - Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
 - Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.
- Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):
- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen

- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Einstellung Timer (Abb.7)

4. Start/Stopp

5. Eingestellte Zeit oder Restzeit (während der Zählung - Abb.7-5A)

- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.7-A.
- Tippen Sie mit stehendem Timer auf die eingestellte Zeit;
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.7-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
- Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.

Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):

- Wenn Sie auf die eingestellte Zeit tippen
- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Start/Stopp Timer (Abb.7)

Tippen Sie auf das Uhrensymbol. Mit stehendem Timer ist dieses Symbol weiß, mit laufendem Timer ändert es seine Farbe.

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ACHTUNG! Es handelt sich lediglich um eine Meldung: das Gerät bleibt weiterhin im Heizbetrieb. Nur im Modus Langzeitgaren endet bei Ablauf der eingestellten Zeit auch der Heizbetrieb.

HAUPTBILDSCHIRMSEITEN (Abb.8)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Off
2. Home
3. Verfügbare Sprachen
4. Service mit installierten Firmware-Codes und passwortgeschützter Zugang zu Parametern/Vorgängen.
 - Die Seite 1 erscheint beim Drücken der Taste: ON-OFF Hauptschalter (siehe Abbildung 1 - Taste 17).
 - Die Seite 2 erscheint beim Drücken der Taste: ON-OFF (siehe Abbildung 1 - Taste 1).
 - Die Seite 3 erscheint beim Drücken der Taste: Sprachwahl (siehe Abbildung 1 - Taste 16).
 - Die Seite 4 erscheint beim Drücken der Taste: Service (siehe Abbildung 1 - Taste 4).

REZEPTE (Abb.16)

1. Taste Save
2. Taste Load
3. Rezeptseite
4. Tastenfeld, mit dem man den verschiedenen Rezepten einen Namen zuweisen kann. Zum Speichern des Namens einfach die Taste Save drücken.
 - Jede Funktion ermöglicht den Zugriff auf ein Rezeptverzeichnis, in dem man die Parameter (Temperatureinstellwerte Platte, Temperatureinstellung Kerntemperaturfühler, Garzeit,

etc.) einer bestimmten Garart aufrufen, ändern oder speichern kann.

- Drücken Sie für den Zugriff auf das Rezeptverzeichnis die Taste Load und wählen Sie das Rezept aus, nehmen Sie bei Bedarf die Navigationstasten zu Hilfe. Nach Bestätigung der Wahl kehrt das Gerät zur Funktion zurück.
- Zum Speichern eines neuen Rezepts drücken Sie die Taste Save und wählen Sie einen Speicherort. Die Rezepte mit vorangestelltem Symbol # sind werkseitig eingestellte Rezepte und können nicht gelöscht werden. Alle Rezepte ohne vorangestelltes Symbol # sind veränderbar. Falls der Speicherort bereits belegt ist, erscheint die Aufforderung zur Bestätigung des Überschreibvorgangs.

GERÄT WIRD ALS BRATPFANNE VERWENDET

- Das Gerät ist zum direkten Garen der Speisen bestimmt. Jeder andere Gebrauch, einschließlich die Benutzung von Kochgeschirr, gilt als unsachgemäß.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können. Es ist nützlich, die Oberflächen mit Öl abzureiben, um einen Schutzfilm gegen Rost aufzutragen.

GERÄT WIRD ALS PASTAKOCHER VERWENDET

- Das Gerät kann auch Lebensmittel wie Nudeln, Reis, Gemüse u. Ä. in Wasser kochen.
- Geben Sie feines Salz in den Tiegel, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Tiegel.

GERÄT WIRD ALS GRIDDLEPLATTE VERWENDET

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Speisen auf dem Plattenboden bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).

GERÄT WIRD ZUM DAMPFGAREN VERWENDET

- Das Gerät ist zum Dampfgaren von Gemüse, Kartoffeln usw. in eigens dafür vorgesehenen Behältern bestimmt.

GERÄT WIRD ZUM SOUS-VIDE-GAREN VERWENDET

- Verwenden Sie für diese Garmethode geeignete, hitzebeständige und verschweißte Vakuumbbeutel.

12 GEBRAUCH ALS GRIDDLEPLATTE

BILDSCHIRMSEITEN GRIDDLEPLATTE(Abb.10)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Griddleplatte Off
2. Griddleplatte On
4. Bei Anwahl kann die Arbeitstemperatur des Kerntemperaturfühlers eingestellt werden
 - Die Seite 4 erscheint beim Drücken der Taste: Kerntemperaturfühler (siehe Abbildung 1 - Taste 10);

13 GEBRAUCH ALS PASTAKOCHER

BILDSCHIRMSEITEN PASTAKOCHER(Abb.13-14)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Pastakocher Off
2. Pastakocher On

Die bei Aufruf dieser Funktion vorgeschlagene Leistungsstufe beträgt 100 %, damit das Wasser möglichst schnell den

Siedepunkt erreicht. Anschließend kann eine niedrigere Leistungsstufe gewählt werden, falls das Wasser zu stark kocht.

14 GEBRAUCH ALS BRATPFANNE

BILDSCHIRMSEITEN BRATPFANNE(Abb.12)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Modus 1 Off
2. Modus 1 On

Herkömmliches Braten: der Deckel bleibt geöffnet; Anschwitzen und/oder Anbraten der Speise; die Regelung erfolgt über die Temperatureinstellung an der Platte.

3. Bei Anwahl kann die Arbeitstemperatur des Kerntemperaturfühlers eingestellt werden.

GEBRAUCH ZUM LANGZEITGAREN

BILDSCHIRMSEITEN LANGZEITGAREN(Abb.11)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Langzeitgaren Off
2. Langzeitgaren On

3. Bildschirmseite Bestätigung der Position des Kerntemperaturfühlers. Es ist wichtig, den Kerntemperaturfühler wie angegeben richtig einzusetzen (Abb. 9.2). Drücken Sie danach die OK-Taste.

Hinweis: Nur beim Langzeitgaren wird der Ablauf der am Timer eingestellten Zeit nicht nur gemeldet, sondern auch der Heizbetrieb abgestellt. Ist der Timer nicht eingestellt und aktiviert, wird der Heizbetrieb unbegrenzt fortgesetzt. Ist der Timer eingestellt, beginnt automatisch die Zeitzählung, einmal erreicht die Menge Wasser.

GEBRAUCH ZUM DAMPFGAREN

BILDSCHIRMSEITEN DAMPFGAREN(Abb.13-14)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Dampf Off
2. Dampf On

In der aktuellen Version ist nur die Einstellung des Timers möglich, wobei das Gerät nach Ablauf des Timers in Betrieb bleibt. Der Timer startet nicht automatisch.

15 WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BEDIENTUNGSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Das Bedienungspersonal kann folgende Eingriffe vornehmen:

- Äußere Reinigung – täglich oder nach Bedarf.
- Bei Elektrogeräten vor der Reinigung und jedem sonstigen Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Bewegungsteile keine Vibrationen bzw. anormalen Geräusche erzeugen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel des Geräts auf Schnitte, Abschürfungen oder sonstige Änderungen, die seine Isolierung beeinträchtigen. Falls Beschädigungen festgestellt wer-

den, wenden Sie sich bitte an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle.

Im Fall von Störungen oder Defekten den Netzstecker ziehen. Versuchen Sie keinesfalls, die internen Mechanismen eigenhändig zu reparieren. Verständigen Sie Kundendienst.

16 WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

- Alle oben nicht erwähnten Eingriffe dürfen ausschließlich durch autorisierte Wartungstechniker durchgeführt werden. Welche Wartungsarbeiten erforderlich sind, richtet sich insbesondere nach der Einsatzfrequenz des Geräts. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Vertriebshändler.

17 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schalten Sie den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" oder ziehen Sie den Netzstecker.

Gehen Sie nach einem längeren Stillstand des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl und den Tiegel.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung der inneren Komponenten.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

GEBÜRSTETE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

TIEGEL

- Bringen Sie zur Reinigung der Tiegel das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.

- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können. Es ist nützlich, die Oberflächen mit Öl abzureiben, um einen Schutzfilm gegen Rost aufzutragen.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.
- Beim Ersatz der Heizelemente vorsichtig vorgehen. Die Teile sorgfältig handhaben und wieder einbauen.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

18 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie den Gerätebetrieb nach der Installation oder Instandhaltungsarbeiten. Liegen Betriebsstörungen vor, können Sie im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nachschlagen.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

19 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Das Gerät heizt nicht.

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Freigabe Sicherheitsvorrichtungen (Abb.17)

1. Position der Fühlerelemente
2. Meldet die Auslösung der Sicherheitsvorrichtung bei Über-temperatur der Heizelemente (S1) . Es ist eine mechanische Rückstellung durch Fachpersonal erforderlich
3. Zugangspunkte für die Rückstellung von S1, die nach Unterbrechung der Stromversorgung mit einem speziellen Werkzeug erfolgen muss

20 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.

Ersatz der Heizelemente/Thermostate//Fühler

- Bedienfeld entfernen.
- Die Klappe öffnen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

21 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

22 HAUPTKOMPONENTEN

- Heizelement
- Sicherheitsthermostat
- Basisplatine (Display)
- Display-Platine

GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	2
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	2
REMINDEES FOR CLEANING	3
2.1 STORAGE.....	3
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	3
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	3
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
6 UNPACKING	3
7 POSITIONING.....	3
10 CONNECTIONS.....	3
11 COMMISSIONING	4
USB PORTS	4
MEANING OF BUTTONS ON DISPLAY	5
COMMON BUTTONS ON THE DISPLAY	5
COMMON ADJUSTMENTS	5
MAIN SCREENS	6
RECIPES.....	6
12 USE AS A FRY TOP.....	7
13 USE AS A PASTA COOKER	7
14 USE AS A BRATT PAN.....	7
15 MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER.....	7
16 MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE STAFF	7
17 PROLONGED DISUSE.....	7
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	8
REMINDEES FOR CLEANING.....	8
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	8
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	8
18 COMMISSIONING	8
19 TROUBLESHOOTING.....	8
20 REPLACING COMPONENTS.....	8
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	8
21 CLEANING THE INTERIOR	8
22 MAIN COMPONENTS	8

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel below the display.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an environment that does not cause any malfunction of the device.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and unplug the appliance.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of coverings, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin-finish stainless steel outer surfaces on a daily basis.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

2.1 STORAGE

- If the appliance is stored at a temperature of below 5°C (41°F), before switching on bring it back to a temperature of at least +10°C (50°F).

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

SAFETY THERMOSTAT

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Depending on the circumstances, to reset the appliance press the thermostat reset button or proceed as indicated on the display. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

RISKS DUE TO NOISE

- Leq in the noisiest point at 1 m in operating conditions <70 dB(A)
- Lpc at 1 m in operating conditions <130 dB(C)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an environment that does not cause any malfunction of the device.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current regulations.

6 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the outer panels and interior. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed independently.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.

8 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE (D92/10 MAE)

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

9 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE (90MA/E400)


- Pull out the control knobs , remove control panel.
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the screws.

10 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

10.1 ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


The meaning of symbol , if used, is:

WARNING DANGEROUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

10.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  near the cable clamp, power supply input.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

10.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

10.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor collecting pit with grate below the tank drain.

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

USB PORTS (Fig.9.1)

The firmware codes installed on the appliance can be checked by accessing the Service Screen (see corresponding button). Firmware is updated via a USB flash drive to be inserted in port B and/or K, placed in the cupboard, in accordance with instructions provided by the manufacturer.

Port B is for main board updates. Port K is for display board updates.

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and unplug the appliance.

- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of covers, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.
- After steam cooking, exercise great caution when opening the lid to avoid being scalded by residual steam coming from the tank. Failure to observe this precaution may pose a danger to the operator.

REMINDERS FOR USE

11.1 LEVEL MARKS ON THE TANK

- There are 2 level marks on the tank.
- The level mark 3 (l) indicates the minimum level while the 17 (l) mark indicates the maximum filling level.

11.2 CORE PROBE Fig. 18 (cooking functions)

- The probe regulates the temperature in the tank.

11.3 CORE PROBE Fig. 18 (bratt pan and fry top functions)

- The probe enables cooking regulated by the core temperature of the product.
- The device measures the temperature of food and as soon as it reaches the set core temperature, it emits an acoustic and visual signal.
- The position of the core probe in cooking modes that employ this device is very important. The probe must be pushed

down into the center of the food to be cooked until it is fully inserted. In items of food which are less than twice as thick as the probe, the latter must be inserted horizontally, parallel to the support surface, so that the tip of the probe still comes to rest in the center of the product.

MEANING OF BUTTONS ON DISPLAY (FIG.1)

1. General ON - OFF
2. Functions ON - OFF
3. Home
4. Service
7. BOOST mode
8. ECO mode
10. Core probe selector
13. Automatic water filling
14. Rapid water filling
15. Slow water filling
16. Select language
17. General ON-OFF switch

COMMON BUTTONS ON THE DISPLAY (FIG.2)

1. Function On - Off
2. Home
3. The appliance is operating at full power
4. The appliance is operating at reduced power
7. Automatic water filling (*). Press the button to dispense water for a preset time. Press again to stop filling
8. Rapid water filling (*). Water is dispensed for the entire duration of button selection
9. Slow water filling (*)

SPECIAL WARNINGS (Fig.3)

1. Advises the operator that the tank is hot to the touch
2. General warning
3. Some safety devices have been tripped: contact a qualified technician
4. In the Pasta cooker, Slow cooking and Steam cooking functions, this indicates that the water has run dry: top up the tank and wait for the temperature to return to normal operating parameters

COMMON ADJUSTMENTS

Working temperature setting (Fig.4)

1. Current temperature
 2. Set temperature
- The function screen displays the box Fig.4-A;
 - Press to select the current temperature;
 - The function screen displays the box Fig.4-B (the background changes colour);
 - Press and drag the red bar for rough settings;

- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Core probe temperature setting (Fig.5)

1. Current temperature
2. Set temperature
3. Core probe button

- The function screen displays the box Fig.5-A;
- Select the core probe button;
- The function screen displays the box Fig.5-B (the background changes colour);

- Press to select the current temperature;
- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

To indicate that the appliance has reached the set temperature, an acoustic signal sounds and the message "End" is displayed. To eliminate this message, press "End".

ATTENTION! Please be warned: the appliance continues heating.

- To indicate that the appliance has reached the set temperature, an acoustic signal sounds and the message "End" is displayed;
- The function screen displays the box Fig.5-C (the background changes colour);
- To eliminate this message, press "End".
- The function screen no longer displays Fig.5-C.

Setting the power level (Fig.6)

3. Current power

- The function screen displays the box Fig.6-A;
- Press to select the current power;
- The function screen displays the box Fig.6-B (the background changes colour);

- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Setting the timer (Fig.7)

4. Start/Stop

5. Set time or residual time (during the countdown- Fig.7- 5A)

- The function screen displays the box Fig.7-A;
- With the timer stopped, press to select the set time;
- The function screen displays the box Fig.7-B (the background changes colour);

- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the set time;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Start/Stop timer (Fig.7)

Press the clock symbol. With the timer stopped the symbol is white, with the timer operating it changes colour.

An acoustic signal indicates the end of the current countdown.

ATTENTION! Please be warned: the appliance continues heating, with the exception of the Slow cooking function, where the appliance also stops heating.

MAIN SCREENS (Fig.8)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Off

2. Home

3. Available languages

4. Service with installed firmware codes and password-protected access to parameters/procedures.

- Screen 1 appears upon pressing the button: General On Off (see figure 1- button 17);

- Screen 2 appears upon pressing the button: On Off (see figure 1- button 1);

- Screen 3 appears upon pressing the button: Language Selection (see figure 1- button 16);

- Screen 4 appears upon pressing the button: Service (see figure 1- button 4).

RECIPES (Fig.16)

1. Save button

2. Load button

3. Recipes screen

4. Keypad which can be used to specifically name recipes. The name is stored by pressing the Save button.

- Each function offers access to a list of recipes which allows the user to call up, change or store the various parameters (values of Fry-top Set Temperature, core probe Set Temperature, Cooking Time, etc.) that characterize a specific cooking cycle.

- To access the recipe list, press the Load button and select a recipe, using the navigation buttons where necessary. Upon confirmation of recipe selection, the appliance returns to the function.

- To store a new recipe, press the Save button and select a position. Some recipes, devised and proposed by the manufacturer, are preceded by the symbol # and cannot be deleted. Those without the symbol # can be modified. If the position is already taken, the appliance prompts the user to confirm the existing recipe is to be overwritten.

APPLIANCE USED AS A BRATT PAN

- The appliance is designed for direct contact cooking of food. Any other use, including the use of pots and pans, must be considered improper.

- At the end of each day, clean the tank thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits. Rubbing the

surface with a little oil is useful, as it creates a protective layer that prevents the formation of rust.

APPLIANCE USED AS A PASTA COOKER

- The appliance can also be used for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.

APPLIANCE USED AS A FRY TOP

- The appliance is designed for cooking foods placed directly on the bottom of the tank (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).

APPLIANCE USED FOR STEAM COOKING

- The appliance is designed for steam cooking using the dedicated accessories (vegetables, potatoes, etc.).

APPLIANCE USED FOR SOUS-VIDE COOKING

- Use food-grade vacuum bags suitable for cooking (heat-resistant and sealed).

12 USE AS A FRY TOP

FRY TOP SCREENS(Fig.10)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Fry top Off
 2. Fry top On
 4. When selected, it allows the operator to adjust the working temperature of the core probe
- Screen 4 appears upon pressing the button: Core Probe (see figure 1- button 10);

13 USE AS A PASTA COOKER

PASTA COOKER SCREENS(Fig.13-14)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Pasta Cooker Off
2. Pasta Cooker On

On selection of this function, the appliance proposes a power supply of 100%, presupposing the need to bring the water to the boil as quickly as possible. The user may subsequently change the power setting, selecting lower settings if the water is boiling too vigorously.

14 USE AS A BRATT PAN

BRATT PAN SCREENS(Fig.12)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Mode 1 Off
2. Mode 1 On

Traditional bratt pan; the lid remains open; for preparing sautéed dishes and/or searing food; cooking is controlled by setting the fry-top temperature.

3. When selected, it allows the user to adjust the working temperature of the core probe.

USE FOR SLOW COOKING

SLOW COOKING SCREENS(Fig.11)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Slow cooking Off
2. Slow cooking On
3. Confirmation screen for core probe positioning. It is important that the temperature probe is positioned precisely as indicated (Fig. 9.2). After positioning, press OK.

NB: In slow cooking mode only, when the time set on the timer has elapsed, in addition to sounding an acoustic signal the appliance also stops heating. If the timer is not set and operational, the appliance continues heating indefinitely. Once set, the timer automatically begins the countdown when the preset water is reached.

USE FOR STEAM COOKING

STEAM COOKING SCREENS(Fig.13-14)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Steam Off
2. Steam On

In the current version, the only adjustment possible is the setting of the timer. At the end of the timer countdown the appliance continues operating. The timer does not start automatically.

15 MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER

The user may carry out the following operations:

- External cleaning every day or as necessary.
- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply, if present, before carrying out any operation.
- Carefully check that the handling elements do not vibrate or make any unusual noises.
- Check that the power cable connecting the device to the power socket has no cuts or cracks and has not been modified in any way that could compromise its insulation. Contact your nearest technical assistance center in the event of the cable requiring maintenance.

In the event of a malfunction, remove the plug from the power socket; under no circumstance must you access the inner mechanisms to attempt a repair. Call the technical assistance center.

16 MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE STAFF

- All operations not listed in the previous paragraphs must be carried out exclusively by authorized assistance staff. The need for maintenance depends greatly on the frequency of use of the machine. Contact your local dealer for more information.

17 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.

- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Shut off the main switch upline of the appliance or pull the plug out of the socket.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin-finish stainless steel outer surfaces and the cooking tank on a daily basis.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.
- At the end of each day, clean the tank thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits. Rubbing the surface with a little oil is useful, as it creates a protective layer that prevents the formation of rust.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

18 COMMISSIONING

After installation or maintenance operations, check the appliance is in perfect working order. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

19 TROUBLESHOOTING

The appliance does not heat.

- Defective heating element.
- Temperature thermostat defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

- Temperature thermostat defective.

Release safety devices (Fig.17)

1. Position of sensitive elements
2. Indicates the intervention of the overheating safety devices for the heating elements (S1). Need for mechanical reset to be performed by a qualified technician
3. Access points for S1 reset to be carried out using a suitable tool once the appliance is disconnected from the power supply

20 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.
- When replacing the radiant hotplates, handle and re-assemble parts with the utmost care.

Replacing the heating elements/thermostats/probes

- Remove the control panel.
- Open the door.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

21 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

22 MAIN COMPONENTS

- Heating element
- Safety thermostat
- Main board (display)
- Display board

INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	3
2.1 STOCKAGE	3
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	3
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	3
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	3
6 DÉBALLAGE.....	3
7 MISE EN PLACE.....	3
10 RACCORDEMENTS	4
11 MISE EN SERVICE.....	4
PRISES USB	4
SIGNIFICATION DES TOUCHES SUR L'AFFICHEUR	5
TOUCHES COURANTES SUR L'AFFICHEUR	6
RÉGLAGES COURANTS.....	6
AFFICHAGES PRINCIPAUX.....	6
RECETTES	7
12 UTILISATION COMME FRY-TOP	7
13 UTILISATION COMME CUISEUR DE PÂTES	7
14 UTILISATION COMME SAUTEUSE	7
15 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR.....	8
16 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉÉ	8
17 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	8
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	8
18 MISE EN SERVICE.....	8
19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	9
20 REPLACEMENT DE PIÈCES	9
AVERTISSEMENTS POUR LE REPLACEMENT DE PIÈCES.....	9
21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	9
22 PIÈCES PRINCIPALES	9

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR ... »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau, sous l'afficheur.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux qui n'engendrent pas de dysfonctionnements de l'appareil en question.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fa-

bricant et exiger des pièces détachées originales.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- En cas d'incendie, ne jetez pas de l'eau directement sur l'appareil, mais utilisez les moyens appropriés de sécurité dont est équipé le local (extincteurs).

- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable de couvertures, revêtements, etc. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer les surfaces extérieures polies en acier inox tous les jours.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

2.1 STOCKAGE

- Si l'appareil a été stocké dans un magasin ayant une température inférieure à 5 °C (41 °F), le reporter à une température d'au moins +10 °C (50 °F) avant de l'allumer.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Selon le cas, pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat ou intervenir sur l'afficheur. Cette opération est réservée exclusivement à un technicien qualifié et agréé.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

RISQUES ENGENDRÉS PAR LE BRUIT

- Leq dans le point le plus bruyant, à 1 m, en conditions de fonctionnement <70 dB (A)
- Lpc à 1 m en conditions de fonctionnement <130 dB (C)

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux qui n'engendrent pas de dysfonctionnements de l'appareil en question.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

8 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS (D92/10 MAE)

- Démonter les panneaux de commandes (A).

- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union (D).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir (E).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé (F).

9 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS (90MA/E400)

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande.
- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Unissez les appareils en utilisant les vis.

10 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

10.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.


Si le symbole  est utilisé, il signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur d'une capacité adaptée, assurant la déconnexion omnipolaire du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le raccordement, utiliser un câble souple de type H05RN-F ou H07RN-F sous gaine en caoutchouc, résistante à l'huile ; la section du câble est fournie par le tableau des caractéristiques techniques.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câbles.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente, ou en tout cas par une personne qualifiée, de manière à éviter tout risque.

10.2 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé à proximité du serre-câble, sur l'entrée de la ligne électrique.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel relié selon les modalités prévues par les normes en vigueur.

10.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccordement. La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.

10.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur générée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation de la cuve.

11 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

PRISES USB (Fig.9.1)

Les codes des firmwares installés sur l'appareil peuvent être vérifiés sur la page Service (voir touche correspondante). Pour les mises à jour, introduire une clé USB dans les ports B et/ou K placés dans le cabinet, selon l'indication que fournira le fabricant.

Le port B concerne la mise à jour de la carte de base. Le port K concerne la mise à jour de la carte afficheur.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- En cas d'incendie, ne jetez pas de l'eau directement sur l'appareil, mais utilisez les

moyens appropriés de sécurité dont est équipé le local (extincteurs).

- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable de couvertures, revêtements, etc. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.
- Après une cuisson à la vapeur, soulever le couvercle avec précaution pour éviter de recevoir toute la vapeur résiduelle qui s'échappe de la cuve. Le non-respect de cette précaution peut mettre l'opérateur en danger.

AVERTISSEMENTS

11.1 REPÈRES DE NIVEAU SUR LA CUVE

- La cuve présente 2 repères.
- Le cran 3 (l) indique le niveau minimum et le cran 17 (l) indique le niveau de remplissage maximum.

11.2 SONDE AIGUILLON Fig. 18 (cuisson lente)

- La sonde règle la température de la cuve.

11.3 SONDE AIGUILLON Fig. 18 (fonctions sauteuse et fry-top)

- La sonde permet de régler la température au cœur du produit.
- Le dispositif détecte la température de l'aliment et déclenche un signal visuel et sonore dès que le cœur du produit atteint la température programmée.
- La position de la sonde est très importante pour ce genre de cuisson. L'introduire complètement au milieu du produit à cuire de haut en bas. Lorsque l'épaisseur du produit est inférieure au double de la sonde, introduire cette dernière horizontalement de sorte que la pointe se trouve au milieu du produit.

SIGNIFICATION DES TOUCHES SUR L'AFFICHEUR (FIG.1)

1. MARCHE - ARRÊT Général
2. MARCHE-ARRÊT Fonctions
3. Home
4. Service
7. Mode BOOST
8. Mode ECO
10. Sélecteur aiguillon
13. Remplissage automatique (eau)
14. Remplissage rapide (eau)
15. Remplissage lent
16. Sélection langue
17. Interrupteur général ON-OFF

TOUCHES COURANTES SUR L’AFFICHEUR (FIG.2)

1. ON-OFF Fonction
2. Home
3. L'appareil utilise toute la puissance disponible
4. L'appareil fonctionne à un régime de puissance réduit
7. Remplissage d'eau automatique (*). En appuyant dessus, le robinet distribue l'eau selon une durée prédéfinie. Réappuyer dessus pour arrêter l'opération
8. Remplissage d'eau rapide (*). L'eau arrive tant que l'on garde le doigt sur le bouton.
9. Remplissage lent (*)

SIGNALISATIONS PARTICULIÈRES (Fig.3)

1. Signale que la surface de la cuve est chaude
2. Avertissement général
3. Certains dispositifs de protection se sont déclenchés : contacter un technicien qualifié
4. Pour les fonctions Cuisson de pâtes, Cuisson lente et Cuisson à la vapeur, signale qu'il n'y a plus d'eau : remplir la cuve et attendre que la température atteigne une valeur normale

RÉGLAGES COURANTS

Réglage température de service (Fig.4)

1. Température courante
2. Température définie
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.4-A ;
 - Appuyer au niveau de la Température courante ;
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.4-B (la couleur du fond est différente) ;
 - Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
 - Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :
 - En appuyant au niveau de la Température courante ;
 - Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
 - Ou en passant à d'autres réglages.

Réglage température aiguillon (Fig.5)

1. Température courante
2. Température définie
3. Touche aiguillon
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-A ;
 - Sélectionner la touche aiguillon ;
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-B (la couleur du fond est différente) ;
 - Appuyer au niveau de la Température courante ;
 - Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
 - Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :
 - En appuyant au niveau de la Température courante ;

- Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
 - Ou en passant à d'autres réglages.
- Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit et l'afficheur visualise « End » ; Pour éliminer ce message, effleurer « End ».

ATTENTION ! Il s'agit d'un simple avertissement : l'appareil continue de chauffer.

- Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit et l'afficheur visualise « End » ;
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-C (la couleur du fond est différente) ;
- Pour éliminer ce message, effleurer « End ».
- La fenêtre Fig.5-C disparaît de la page de la fonction.

Réglage du niveau de puissance (Fig.6)

3. Puissance courante
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.6-A ;
 - Appuyer au niveau de la puissance courante ;
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.6-B (la couleur du fond est différente) ;
 - Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
 - Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :
 - En appuyant au niveau de la Température courante ;
 - Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
 - Ou en passant à d'autres réglages.

Réglage minuterie (Fig.7)

4. Marche/Arrêt
5. Temps défini ou temps résiduel (durant le comptage- Fig.7-5A)
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.7-A ;
 - Minuterie à l'arrêt, appuyer au niveau du temps défini ;
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.7-B (la couleur du fond est différente) ;
 - Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
 - Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :
 - En touchant au niveau du temps défini ;
 - Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
 - Ou en passant à d'autres réglages.

Marche/Arrêt minuterie (Fig.7)

Appuyer sur le symbole de la montre. Minuterie à l'arrêt, ce symbole est blanc. Lorsque la minuterie fonctionne, il change de couleur.

Un signal sonore indique que le temps programmé est écoulé.

ATTENTION ! Il s'agit d'un simple avertissement : l'appareil continue de chauffer sauf s'il est en mode Cuisson lente, condition selon laquelle il s'arrête.

AFFICHAGES PRINCIPAUX (Fig.8)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Arrêt
2. Home
3. Langues disponibles
4. Service avec codes firmware installés et accès aux paramètres/procédures via mot de passe.

- La page 1 s'affiche en appuyant sur la touche : Marche arrêt Général (voir figure 1- touche 17) ;
- La page 2 s'affiche en appuyant sur la touche : Marche arrêt (voir figure 1- touche 1) ;
- La page 3 s'affiche en appuyant sur la touche : Sélection langue (voir figure 1- touche 16) ;
- La page 4 s'affiche en appuyant sur la touche : Service (voir figure 1- touche 4) ;

RECETTES (Fig.16)

1. Touche Save
 2. Touche Load
 3. Page recettes
 4. Clavier permettant de donner un nom à la recette. Appuyer sur Save pour mémoriser la recette.
- Chaque fonction offre la possibilité d'accéder à une liste de recettes qui permet de rappeler, modifier, mémoriser les paramètres (Température plaque, Température aiguillon, Temps de cuisson, etc.) caractérisant chaque cuisson.
 - Pour accéder à cette liste, appuyer sur la touche Load et choisir la recette à l'aide des touches de navigation. Après avoir confirmé le choix, l'appareil retourne à la fonction.
 - Pour mémoriser une nouvelle recette, appuyer sur la touche Save et choisir une position. Certaines recettes, définies et proposées par le fabricant, sont précédées du symbole # et ne peuvent pas être effacées. Les recettes sans le symbole # peuvent être modifiées. Si la position est déjà occupée, il sera nécessaire de confirmer le choix de l'écraser.

APPAREIL UTILISÉ COMME SAUTEUSE

- Cet appareil est destiné à la cuisson directe des aliments. Tout autre emploi, y compris l'utilisation de marmites et casseroles, est considéré comme impropre.
- En fin de journée, nettoyer à fond la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur. Il peut s'avérer utile d'enduire les surfaces d'huile afin de créer une couche protectrice contre la rouille.

APPAREIL UTILISÉ COMME CUISEUR DE PÂTES

- Cet appareil peut être utilisé pour la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

APPAREIL UTILISÉ COMME FRY-TOP

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le fond de la cuve (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).

APPAREIL UTILISÉ POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

- L'appareil peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur (légumes, pommes de terre, etc.) avec certains accessoires spéciaux.

APPAREIL UTILISÉ EN MODE CUISSON SOUS-VIDE

- Utiliser des sachets conçus pour la cuisson sous-vide (thermorésistants et soudés).

12 UTILISATION COMME FRY-TOP

AFFICHAGES FRY-TOP(Fig.10)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Fry-top Off
 2. Fry-top On
 4. S'il est sélectionné, il permet de régler la température de service de l'aiguillon
- La page 4 s'affiche en appuyant sur la touche : Aiguillon (voir figure 1- touche 10) ;

13 UTILISATION COMME CUISEUR DE PÂTES

AFFICHAGES CUISEUR DE PÂTES(Fig.13-14)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Cuiseur de pâtes Off
2. Cuiseur de pâtes On

Cette fonction nécessite immédiatement 100% de la puissance pour que l'eau puisse bouillir le plus rapidement possible. Après quoi, l'utilisateur peut régler la puissance sur une valeur inférieure s'il juge que l'eau bout trop fort.

14 UTILISATION COMME SAUTEUSE

AFFICHAGES SAUTEUSE(Fig.12)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Mode 1 Off
2. Mode 1 On

Sauteuse traditionnelle, le couvercle reste ouvert : pour faire revenir et dorer les aliments avant la cuisson ; le réglage se fait en programmant la température sur la plaque.

3. Si elle est sélectionnée, elle permet de régler la température de service de l'aiguillon

UTILISATION POUR CUISSON LENTE

AFFICHAGES CUISSON LENTE(Fig.11)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Cuisson lente Off
2. Cuisson lente On
3. Page de confirmation de la mise en place de l'aiguillon. Il est important de placer correctement la sonde de température en suivant les indications (Fig. 9.2). Après quoi, appuyer sur la touche OK.

NB : Cuisson lente uniquement : lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, l'appareil signale la fin de la cuisson et cesse de chauffer. Si la minuterie n'a pas été programmée, l'appa-

reil continue de chauffer. Si la minuterie est programmée, elle démarre dès que l'appareil est sous le point eau.

UTILISATION POUR CUISSON À LA VAPEUR

AFFICHAGES CUISSON À LA VAPEUR(Fig.13-14)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Vapeur Off
2. Vapeur On

La version actuelle permet de régler uniquement la minuterie mais l'appareil continuera de chauffer une fois le temps écoulé. La minuterie ne démarre pas automatiquement.

15 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR

L'utilisateur peut effectuer les opérations suivantes :

- Nettoyage extérieure tous les jours ou au besoin.
- Avant d'effectuer le nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Contrôler soigneusement que les éléments en mouvement ne présentent aucune vibration ou aucun bruit anormaux.
- Contrôler que le câble d'alimentation qui relie l'appareil à la prise de courant ne présente pas de coupures, craquelures, ni modifications pouvant compromettre son isolation. Contacter le centre d'assistance technique le plus proche si le câble a besoin d'un entretien.

En cas de défaillance, débrancher la fiche de la prise de courant ; il ne faut jamais accéder aux mécanismes internes pour tenter de la réparer. Appeler l'assistance technique.

16 OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉÉ

- Toutes les opérations non mentionnées dans les paragraphes précédents doivent être exécutées exclusivement par du personnel d'assistance agréé. La nécessité d'effectuer des opérations d'entretien dépend en grande partie de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Contacter le distributeur local pour obtenir de plus amples informations.

17 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de sorte à étaler une fine couche de protection.
- Fermer l'interrupteur général en amont de l'appareil ou débrancher la fiche.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer les surfaces extérieures polies en acier inox et la cuve de cuisson tous les jours.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.
- En fin de journée, nettoyer à fond la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur. Il peut s'avérer utile d'enduire les surfaces d'huile afin de créer une couche protectrice contre la rouille.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

18 MISE EN SERVICE

Après l'installation ou une opération d'entretien, toujours vérifier si l'appareil fonctionne correctement. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe « Résolution des dysfonctionnements » ci-après.

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION » et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

L'appareil ne chauffe pas.

- La résistance est défectueuse.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Déverrouillage des protections (Fig.17)

1. Emplacement des éléments sensible
2. Signale le déclenchement d'une protection en cas de surchauffe au niveau des résistances (S1). Nécessite un réarmement mécanique : opération réservée à un technicien qualifié
3. Points d'accès pour le réarmement S1 à effectuer avec l'outil approprié après avoir débranché

20 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.
- Procéder délicatement au remplacement des éléments radiants, en faisant particulièrement attention lors de la manipulation et du repositionnement des pièces.

Remplacement des résistances/thermostats/sondes

- Démonter le panneau de commandes.
- Ouvrir la porte.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

22 PIÈCES PRINCIPALES

- Résistance
- Thermostat de sécurité
- Carte base (afficheur)
- Carte afficheur

INFORMACIÓN GENERAL.....	2
1 DATOS DEL EQUIPO	2
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	2
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	3
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	3
2.1 ALMACENAMIENTO	3
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	3
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	3
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	3
6 DESEMBALAJE	3
7 EMPLAZAMIENTO	3
10 CONEXIONES	4
11 PUESTA EN SERVICIO	4
ENTRADAS USB	4
SIGNIFICADO DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA.....	5
TECLAS BÁSICAS DE LA PANTALLA.....	6
REGULACIONES BÁSICAS	6
PANTALLA PRINCIPAL	6
RECETAS.....	7
12 USO COMO PLANCHA (FRY TOP).....	7
13 USO COMO CUECEPASTAS	7
14 USO COMO SARTÉN BASCULANTE.....	7
15 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO	8
16 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO.....	8
17 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	8
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	8
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	8
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	8
18 PUESTA EN SERVICIO	8
19 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
20 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	9
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	9
21 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	9
22 COMPONENTES PRINCIPALES	9

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada en la superficie interior del panel debajo de la pantalla.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.

- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).
- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y

se produce debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar a diario las superficies externas satinadas de acero inoxidable.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

2.1 ALMACENAMIENTO

- En aquellos casos en los que el equipo se deba conservar en un almacén cuya temperatura no supere los 5 °C (41 °F), es necesario esperar a que alcance una temperatura de al menos +10 °C (50 °F) antes de volverlo a encender.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- En función del caso específico, para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato o utilizar la pantalla. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP)

4.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- Leq en el punto más ruidoso a 1 m en condiciones operativas <70 dB(A)
- Lpc a 1 m en condiciones operativas <130 dB(C)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

6 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo no se puede instalar por separado.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

8 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS (D92/10 MAE)

- Desmontar los paneles de mandos (A).

- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión (D) para unir los equipos.
- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E) que unir.
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F) para unir los equipos.

9 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS (90MA/E400)

- Extraer los mandos, quitar el panel de mandos.
- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Unir los equipos utilizando los tornillos.

10 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

10.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

10.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo , situado cerca del prensacable, en la entrada de la línea eléctrica.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

10.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

10.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo del desagüe de la cuba.

11 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

ENTRADAS USB (Fig. 9.1)

Los códigos de los firmware instalados en los equipos se pueden ver en la página Service (ver la tecla correspondiente). Las actualizaciones del firmware se efectúan conectando una memoria USB a los puertos B o K, colocados en el armario, siguiendo las indicaciones del fabricante.

El puerto B es para la actualización de la tarjeta base. El puerto K es para la actualización de la tarjeta display.

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).
- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y se produce debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.
- Al finalizar una cocción al vapor, abrir la tapa con precaución para evitar el riesgo de lesión debido al vapor expulsado por la cuba. El incumplimiento de dichas precauciones puede ser peligroso para el operador.

ADVERTENCIAS DE USO

11.1 MARCAS DE NIVEL DE LA CUBA

- La cuba posee 2 marcas de nivel.
- La marca 3 (litros) indica el nivel mínimo y la marca 17 (litros) el nivel máximo de llenado.

11.2 SONDA DE AGUJA Fig. 18 (cocción lenta)

- La sonda regula la temperatura de la cuba.

11.3 SONDA DE AGUJA Fig. 18 (función sartén basculante y plancha)

- La sonda controla el ciclo de cocción en función de la temperatura en el corazón del producto.
- El dispositivo detecta la temperatura y activa una señal visual y acústica cuando en el corazón del producto se alcanza la temperatura programada.
- En este dispositivo, la posición de la sonda de aguja en el corazón del producto no es determinante. Se ha de introducir a fondo de abajo arriba en el baricentro del producto que se ha de cocinar. En las piezas cuyo espesor sea inferior al doble del espesor de la sonda de aguja, ésta se debe introducir en paralelo a la superficie de apoyo de manera que la punta de la sonda de aguja esté situada en el centro del producto.

SIGNIFICADO DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA (FIG. 1)

1. ON - OFF general
2. ON-OFF funciones
3. Página principal
4. Asistencia
7. Modalidad BOOST
8. Modalidad ECO
10. Selector de aguja
13. Carga automática de agua
14. Carga rápida de agua
15. Carga lenta de agua
16. Selección del idioma
17. Interruptor general ON-OFF

TECLAS BÁSICAS DE LA PANTALLA (FIG. 2)

1. ON-OFF función
2. Página principal
3. El equipo trabaja al máximo de la potencia disponible
4. El equipo trabaja con un régimen de potencia reducido
7. Carga automática de agua (*) Pulsarla para llenar la cuba de agua durante el tiempo programado. Pulsarla nuevamente para detener el suministro de agua.
8. Carga rápida de agua (*) El suministro de agua se mantiene constante durante el tiempo de activación de la tecla.
9. Carga lenta de agua (*)

AVISOS ESPECIALES (Fig. 3)

1. Informa que la superficie de la cuba está caliente
2. Aviso general
3. Se han activado algunos dispositivos de seguridad: es necesario contactar con el personal cualificado
4. Cuando el equipo se utiliza en modalidad de cuecepastas, cocción lenta y cocción al vapor, informa que el agua se ha agotado: es necesario llenar la cuba y esperar a que se alcance la temperatura de funcionamiento

REGULACIONES BÁSICAS

Ajuste de la temperatura de trabajo (Fig. 4)

1. Temperatura corriente
 2. Temperatura de ajuste
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 4-A.
 - Tocar la temperatura actual.
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 4-B (el fondo cambia de color).
 - Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
 - Tocar + o - para regular con mayor precisión.
- El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):
- Tocando la temperatura actual;
 - O no tocando nada durante unos instantes;
 - O pasando a otras regulaciones.

Ajuste de la temperatura de la sonda de aguja (Fig. 5)

1. Temperatura corriente
 2. Temperatura de ajuste
 3. Tecla de la sonda de aguja
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-A.
 - Seleccionar la tecla de la sonda de aguja.
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-B (el fondo cambia de color).
 - Tocar la temperatura actual.
 - Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
 - Tocar + o - para regular con mayor precisión.
- El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):
- Tocando la temperatura actual;
 - O no tocando nada durante unos instantes;
 - O pasando a otras regulaciones.

Al alcanzarse la temperatura programada, se activa una señal acústica y se visualiza el mensaje "End". Para borrar este mensaje, hay que tocar el mensaje "End".

¡ATENCIÓN! Es sólo una advertencia: el equipo sigue calentando.

- Al alcanzarse la temperatura programada, se activa una señal acústica y se visualiza el mensaje "End".
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-C (el fondo cambia de color).
- Para borrar este mensaje, hay que tocar el mensaje "End".
- El recuadro de la Fig. 5-C desaparece de la página de la función.

Ajuste del nivel de potencia (Fig. 6)

3. Potencia actual
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 6-A.
 - Tocar la potencia actual.
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 6-B (el fondo cambia de color).
 - Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
 - Tocar + o - para regular con mayor precisión.
- El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):
- Tocando la temperatura actual;
 - O no tocando nada durante unos instantes;
 - O pasando a otras regulaciones.

Ajuste del temporizador (Fig. 7)

4. Start/Stop
 5. Tiempo configurado o tiempo residual (durante el cómputo - Fig.7- 5A)
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 7-A.
 - Tocar el tiempo programado mientras el temporizador está parado.
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 7-B (el fondo cambia de color).
 - Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
 - Tocar + o - para regular con mayor precisión.
- El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):
- Tocando el tiempo programado;
 - O no tocando nada durante unos instantes;
 - O pasando a otras regulaciones.

Start/Stop temporizador (Fig.7)

Tocar el símbolo del reloj. Con el temporizador parado, este símbolo estará blanco; con el temporizador activado, cambiará de color.

Al final del cómputo se emite una señal acústica.

¡ATENCIÓN! Es sólo una advertencia: el equipo sigue calentando; el calentamiento se detiene sólo en caso de Cocción lenta.

PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 8)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Off
2. Página principal
3. Idiomas disponibles

4. Asistencia con códigos firmware instalados y acceso a los parámetros o procesos controlados por contraseña.

- La página 1 se visualiza al pulsar la tecla: On off general (ver la figura 1 - tecla 17).
- La página 2 se visualiza al pulsar la tecla: On off (ver la figura 1 - tecla 1).
- La página 3 se visualiza al pulsar la tecla: Selección del idioma (ver la figura 1 - tecla 16).
- La página 4 se visualiza al pulsar la tecla: Asistencia (ver la figura 1 - tecla 4).

RECETAS (Fig.16)

1. Tecla Save
 2. Tecla Load
 3. Pantalla recetas
 4. Teclado para atribuir un nombre a la receta. La memorización se concluye al pulsar Save.
- Cada función ofrece la posibilidad de acceder a un recetario que permite abrir, variar, memorizar el contexto de parámetros (valores de Temperatura Set placa, Temperatura Set sonda, Tiempo de cocción, etc.) que caracteriza una determinada cocción.
 - Para acceder al recetario, pulsar la tecla Load y elegir la receta, ayudándose con las teclas de navegación. Después de confirmar la elección, el equipo vuelve a la función.
 - Para memorizar una nueva receta, pulsar la tecla Save y elegir una ubicación. Las recetas definidas y propuestas por el fabricante están precedidas por el símbolo # y no se pueden borrar. Las que no tienen el símbolo # son modificables. Si la ubicación ya está ocupada, es necesaria la confirmación para reemplazar la receta.

EQUIPO UTILIZADO COMO SARTÉN BASCULANTE

- Equipo destinado a la cocción directa de alimentos. Cualquier otro uso se considera incorrecto, incluido el uso de ollas y sartenes.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior. Es útil aplicar una capa de aceite sobre las superficies para crear una película de protección contra el óxido.

EQUIPO UTILIZADO COMO CUECEPASTAS

- Equipo destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como arroz, pasta, verduras y alimentos similares.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.

EQUIPO UTILIZADO COMO PLANCHA (FRY TOP)

- Equipo destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en el fondo de la cuba (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).

EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCIÓN AL VAPOR

- Equipo destinado a la cocción al vapor de verduras, patatas, etc. utilizando accesorios.

EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO

- Utilizar bolsas de envasado al vacío adecuados para la cocción (termorresistentes y selladas).

12 USO COMO PLANCHA (FRY TOP)

PÁGINAS DE LA PLANCHA (FRY TOP)(Fig.10)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Plancha Off
 2. Plancha On
 4. Si está habilitado, permite regular la temperatura de trabajo de la sonda de aguja.
- La página 4 se visualiza al pulsar la tecla: Sonda de aguja (ver la figura 1 - tecla 10).

13 USO COMO CUECEPASTAS

PÁGINAS DEL CUECEPASTAS(Fig.13-14)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Cuecepastas Off
2. Cuecepastas On

El suministro de potencia al entrar en esta función es del 100%, para llevar el agua a ebullición lo más pronto posible. El usuario puede modular la potencia eligiendo porcentajes menores si lo desea.

14 USO COMO SARTÉN BASCULANTE

PÁGINAS DE LA SARTÉN BASCULANTE(Fig.12)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Modalidad 1 Off
2. Modalidad 1 On

Sartén tradicional; la tapa permanece abierta; preparación de sofritos o salteado del alimento; la regulación se efectúa programando la temperatura en la placa.

3. Permite regular la temperatura de trabajo de la sonda.

USO PARA COCCIÓN LENTA

PÁGINAS DE COCCIÓN LENTA(Fig. 11)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Cocción lenta Off
2. Cocción lenta On
3. Página de confirmación de la posición de la sonda de aguja. Es importante colocar correctamente la sonda de temperatura como se indica en estas instrucciones (Fig. 9.2). A continuación, pulsar Ok.

Nota: Sólo en cocción lenta, al finalizar el tiempo programado en el temporizador, el equipo emite una señal de aviso y detiene el calentamiento. Si el temporizador no está programado y el equipo se activa, seguirá calentando indefinidamente. Si el temporizador está programado, el cómputo comienza automáticamente a la consecución del agua set.

USO PARA COCCIÓN AL VAPOR

PÁGINAS DE COCCIÓN AL VAPOR(Fig.13-14)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Vapor Off

2. Vapor On

En la versión actual, la única regulación posible es la programación del temporizador; al terminar el tiempo programado, el equipo sigue funcionando. El inicio del temporizador no es automático.

15 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO

El usuario puede realizar las siguientes tareas:

- Limpieza del exterior del equipo, diaria o según las necesidades.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica del aparato.
- Comprobar atentamente que los elementos móviles no presenten vibraciones o ruidos anómalos.
- Comprobar que el cable de alimentación que conecta el aparato con la toma de corriente no presente cortes, grietas o alteraciones que puedan comprometer el aislamiento. Contactar con el centro de asistencia técnica más cercano si el cable requiere mantenimiento.

En caso de avería, desconectar la clavija de la toma de corriente; no acceder a los mecanismos internos para intentar repararla. Llamar a la asistencia técnica.

16 TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO

- Las tareas no mencionadas en los apartados anteriores deben ser ejecutadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado. Las necesidades de mantenimiento dependen en gran medida de la frecuencia de uso del equipo. Contactar con el distribuidor local para obtener más información.

17 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Apagar el interruptor general instalado línea arriba de los equipos o desenchufar la clavija.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar a diario las superficies externas satinadas de acero inoxidable y la cuba de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior. Es útil aplicar una capa de aceite sobre las superficies para crear una película de protección contra el óxido.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

18 PUESTA EN SERVICIO

Tras la instalación o en caso de mantenimiento, comprobar el funcionamiento del equipo. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

19 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El equipo no se calienta.

- La resistencia está averiada.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

Desbloquear los dispositivos de seguridad (Fig.17)

1. Ubicación de los sensores

2. Señaliza el disparo de la protección contra sobretemperaturas en las resistencias (S1) . Requiere el restablecimiento mecánico por personal cualificado.

3. Puntos de acceso para restablecer S1, con una herramienta adecuada y después de desconectar la tensión

20 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.
- Al sustituir los elementos radiantes, proceder con mucha delicadeza y prestar especial atención al manipular y montar los nuevos componentes.

Sustitución de resistencias, termostatos y sondas

- Desmontar el panel de mandos.
- Abrir la puerta.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

21 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

22 COMPONENTES PRINCIPALES

- Resistencia
- Termostato de seguridad
- Placa base (pantalla)
- Placa de la pantalla

ALGEMENE INFORMATIE.....	2
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	2
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	3
2.1 OPSLAG	3
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	3
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	3
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	3
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	3
6 UITPAKKEN	4
7 PLAATSING	4
10 AANSLUITINGEN	4
11 INBEDRIJFSTELLING	4
USB-INGANGEN.....	4
BETEKENIS VAN DE TOETSEN OP HET DISPLAY	6
NORMALE TOETSEN OP HET DISPLAY	6
NORMALE AFSTELLINGEN	6
HOOFDSCHERMEN	7
RECEPTEN	7
12 GEBRUIK ALS FRY TOP	7
13 GEBRUIK ALS PASTAKOKER	7
14 GEBRUIK ALS BRAADPAN	8
15 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER	8
16 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL	8
17 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	8
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	8
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	9
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	9
18 INBEDRIJFSTELLING	9
19 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	9
20 VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	9
21 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	9
22 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	9

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het paneel onder het display.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende vei-

ligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde roestvrijstalen buitenkant dagelijks schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

2.1 OPSLAG

- Als het apparaat wordt opgeslagen in een ruimte met een temperatuur van minder dan 5°C (41°F), moet het apparaat, voordat het weer wordt ingeschakeld, teruggebracht worden op een temperatuur van minimaal +10°C (50°F).

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Afhankelijk van de situatie moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt of het display worden bediend om de werking van het apparaat te herstellen. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd en bevoegd technicus.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

4.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking en de zakjes van de instructiehandleiding (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

4.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Leq op 1 m afstand van het meest lawaaige punt onder bedrijfsomstandigheden <70 dB(A)
- Lpc op 1 m afstand onder bedrijfsomstandigheden <130 dB(C)

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

6 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

7 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan apart worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes.

8 VERBINDING VAN APPARATEN (D92/10 MAE)

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Verwijder de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit van elk van de zijkanten die met elkaar verbonden moeten worden (B).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Breng het (meegeleverde) verbindingsschroefje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsschroefje (D) te schroeven.
- Draai één van de plaatjes aan de binnenkant van de apparaten die met elkaar verbonden moeten worden (E) 180°.
- Verbind de apparaten door de schroef M5x40 in het tegengestelde inzetstuk (F) te draaien.

9 VERBINDING VAN APPARATEN (90MA/E400)

- Haal de knoppen op de voorkant van het apparaat weg en verwijder het bedieningspaneel.
- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met de schroeven .

10 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

10.1 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:


LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.


- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of

H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.

- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

10.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die in de buurt van de kabelklem bij de ingang van de elektrische leiding zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

10.3 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

10.4 AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan.

11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

USB-INGANGEN (Afb.9.1)

De op het apparaat geïnstalleerde firmwarecodes kunnen worden gecontroleerd door naar het Service-scherm te gaan (zie de bijbehorende toets). De firmware wordt bijgewerkt met behulp van een USB-stick die in poort B en/of K geplaatst in de kast moet worden geplaatst volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Poort B is voor het bijwerken van de basis kaart. Poort K is voor het bijwerken van de displaykaart.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hier toe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.
- Open het deksel niet wanneer de bak onder druk staat, zolang de druk niet afneemt tot rond de atmosferische druk. (zie HET DEKSEL OPENEN).
- Open het deksel na het stoomkoken voorzichtig om te voorkomen dat de overige stoom in de bak tegen u aan spat. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel kan gevaarlijk zijn voor de bediener.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

11.1 NIVEAUTEKENS OP DE BAK

- Op de bak zijn 2 niveautekens aangebracht.
- Geft het teken met het opschrift 3 (l) het minimale niveau aan, terwijl het teken met het opschrift 17 (l) et maximale vulniveau aangeeft.

11.2 KERNTemperatuurmeter Afb. 18 (langzame bereiding)

- De meter regelt de temperatuur in de bak.

11.3 KERNTemperatuurmeter Afb. 18 (voor de functies van braadpan en fry top)

- Met de meter kan het product bereid worden door de temperatuur in het midden van het product te regelen.
- Het systeem meet de temperatuur van het voedsel en wanneer de kern van het product de ingestelde temperatuur bereikt, wordt een visueel en een geluidssignaal gegeven.
- De plaats van de meter in het hart van het met dit systeem bereide voedsel is erg belangrijk. De meter moet van boven naar beneden in het midden van het te bereiden product worden geplaatst en moet volledig in het product worden gevoerd. Bij stukken met dikten die kleiner zijn dan het dubbele van de kerntemperatuurmeter moet deze horizontaal ten opzichte van het steunvlak worden geplaatst, zodat de punt van de meter zich toch in het midden van het product bevindt.

BETEKENIS VAN DE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.1)

1. ON - OFF Algemeen
2. ON-OFF Functies
3. Home
4. Service
7. BOOST-modus
8. ECO-modus
10. Keuzeschakelaar kerntemperatuurmeter
13. Automatisch met water vullen
14. Snel met water vullen
15. Langzaam met water vullen
16. Keuze van de taal
17. ON-OFF-hoofdschakelaar

NORMALE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.2)

1. ON-OFF Functie
2. Home
3. Het apparaat werkt op vol vermogen
4. Het apparaat werkt met een lager vermogen
7. Automatisch met water vullen (*). Als hierop wordt gedrukt, begint de waterafgifte gedurende de ingestelde tijd. Druk er opnieuw op om de afgifte te stoppen
8. Snel met water vullen (*). De afgifte duurt zolang op de toets wordt gedrukt
9. Langzaam met water vullen (*)

BIJZONDERE SIGNALLEN (Afb.3)

1. Waarschuwt dat het oppervlak van de bak warm is
2. Algemene waarschuwing
3. Enkele beveiligingen zijn in werking getreden: u dient contact op te nemen met gekwalificeerd personeel

4. Bij de functies Pastakoker, Langzame bereiding en Stoomkoken wordt gewaarschuwd wanneer het water opkraakt: de bak moet worden bijgevuld en er moet gewacht worden totdat de temperatuur is genormaliseerd

NORMALE AFSTELLINGEN

Instelling van de bedrijfstemperatuur (Afb.4)

1. Huidige temperatuur
 2. Ingestelde temperatuur
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.4-A;
 - Tik op de huidige temperatuur;
 - Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.4-B (de achtergrond verandert van kleur);
 - Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
 - Tik op + of - voor fijne afstellingen;
- Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):
- Door op de huidige temperatuur te tikken;
 - Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
 - Of door naar andere instellingen te gaan.

De temperatuur van de kerntemperatuurmeter instellen (Afb.5)

1. Huidige temperatuur
 2. Ingestelde temperatuur
 3. Toets kerntemperatuurmeter
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-A;
 - Selecteer de toets kerntemperatuurmeter;
 - Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-B (de achtergrond verandert van kleur);
 - Tik op de huidige temperatuur;
 - Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
 - Tik op + of - voor fijne afstellingen;
- Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):
- Door op de huidige temperatuur te tikken;
 - Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
 - Of door naar andere instellingen te gaan.
- Een geluidssignaal en de melding 'End' geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Tik op de melding 'End' om dit bericht te verwijderen.

LET OP! Dit is slechts een waarschuwing: het apparaat blijft verwarmen.

- Een geluidssignaal en de melding 'End' geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt;
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-C (de achtergrond verandert van kleur);
- Tik op de melding 'End' om dit bericht te verwijderen.
- Op het scherm van de functie verdwijnt het kader Afb.5-C.

Het warmteniveau instellen (Afb.6)

3. Huidig warmteniveau
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.6-A;
 - Tik op het huidige warmteniveau;
 - Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.6-B (de achtergrond verandert van kleur);
 - Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
 - Tik op + of - voor fijne afstellingen;
- Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):

- Door op de huidige temperatuur te tikken;
- Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
- Of door naar andere instellingen te gaan.

De timer instellen (Afb.7)

4. Start/Stop

5. Ingestelde tijd of overige tijd (tijdens de telling- Afb.7- 5A)

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.7-A;
- Tik bij stilstaande timer op de ingestelde tijd;
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.7-B (de achtergrond verandert van kleur);
- Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
- Tik op + of - voor fijne afstellingen;

Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):

- Als op de ingestelde tijd wordt getikt;
- Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
- Of door naar andere instellingen te gaan.

Start/Stop timer (Afb.7)

Tik op het symbool van de klok. Wanneer de timer stilstaat, is het symbool wit, wanneer de timer loopt verandert het van kleur.

Het einde van de lopende telling wordt met een geluidssignaal gesignaleerd.

LET OP! Dit is slechts een waarschuwing: het apparaat blijft verwarmen, met uitzondering van de Langzame bereiding waarbij het apparaat ook de verwarming stopt.

HOOFDSCHERMEN (Afb.8)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Off
2. Home
3. Beschikbare talen
4. Service met geïnstalleerde firmwarecodes en toegang naar de parameters/procedures via password.
 - Scherm 1 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: On off Algemeen (zie afbeelding 1- toets 17);
 - Scherm 2 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: On off (zie afbeelding 1- toets 1);
 - Scherm 3 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Taal kiezen (zie afbeelding 1- toets 16);
 - Scherm 4 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Service (zie afbeelding 1- toets 4).

RECEPTEN (Afb.16)

1. Toets Save
2. Toets Load
3. Scherm met recepten
4. Toetsenbord waarmee een specifieke naam aan het recept kan worden gegeven. Het recept wordt opgeslagen door op de toets Save te drukken.
 - Elke functie biedt de mogelijkheid om naar een kookboek te gaan waarmee de parameters kunnen worden opgeroepen, gewijzigd en opgeslagen (waarden insteltemperatuur plaat,

insteltemperatuur kerntemperatuurmeter, bereidingstijd, enz.) die bij een specifieke bereiding horen.

- Druk op de toets Load om naar het kookboek te gaan en kies het recept. Maak daarbij eventueel gebruik van de navigatietoetsen. Nadat de keuze bevestigd is, keert het apparaat terug naar de functie.
- Druk op de toets save om een nieuw recept op te slaan en kies een locatie. Sommige recepten die door de fabrikant zijn ingesteld, worden voorafgegaan door het symbool # en kunnen niet worden gewist. De recepten zonder het symbool # kunnen worden gewijzigd. Als de locatie al bezet is, wordt gevraagd of u deze wilt overschrijven.

APPARAAT DAT ALS BRAADPAN WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het direct bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, inclusief het gebruik van pannen en koekenpannen wordt als oneigenlijk beschouwd.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon om te voorkomen dat er bijtende afzettingen in ontstaan. Het is nuttig om de oppervlakken in te smeren met olie zodat een beschermlaag tegen roest wordt gevormd.

APPARAAT DAT ALS PASTAKOKER WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat kan ook voedingsproducten zoals pasta, rijst, groenten en dergelijke in water koken.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.

APPARAAT DAT ALS FRY TOP WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de bodem van de bak wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).

APPARAAT DAT VOOR HET STOOMKOKEN WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het stoomkoken met de speciale accessoires (groenten, aardappels, enz.).

APPARAAT DAT VOOR HET VACUÛMBEREIDEN WORDT GEBRUIKT

- Gebruik vacuÛmzakjes voor voedsel die geschikt zijn om te worden gekookt (warmtebestendig en geseald).

12 GEBRUIK ALS FRY TOP

SCHERMEN FRY TOP(Afb.10)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Fry top Off
2. Fry top On
3. Als deze geselecteerd is, kan de bedrijfstemperatuur van de kerntemperatuurmeter worden ingesteld
4. Als deze geselecteerd is, kan de bedrijfstemperatuur van de kerntemperatuurmeter worden ingesteld
 - Scherm 4 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Kerntemperatuurmeter (zie afbeelding 1- toets 10);

13 GEBRUIK ALS PASTAKOKER

SCHERMEN PASTAKOKER(Afb.13-14)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Pastakoker Off
2. Pastakoker On

De warmteafgifte is bij deze functie 100% om het water zo snel mogelijk aan de kook te brengen. Daarna kan de gebruiker de

warmteafgifte regelen door lagere percentages te kiezen als hij vindt dat het water te hard kookt.

14 GEBRUIK ALS BRAADPAN

SCHERMEN BRAADPAN(Afb.12)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Modus 1 Off
2. Modus 1 On

Traditionele braadpan; het deksel blijft open; fruiten en/of aanbraden; de regeling vindt plaats via de instelling van de temperatuur op de plaat.

3. Als deze geselecteerd is, kan de bedrijfstemperatuur van de kerntemperatuurmeter worden ingesteld.

GEBRUIK VOOR EEN LANGZAME BEREIDING

SCHERMEN LANGZAME BEREIDING(Afb.11)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Langzame bereiding Off
2. Langzame bereiding On

3. Bevestigingsscherm plaatsing kerntemperatuurmeter. Het is belangrijk om de temperatuurvoeler correct te plaatsen, zoals is aangegeven (Afb. 9.2). Druk daarna op de toets OK.

NB: Alleen bij een langzame bereiding waarschuwt het apparaat wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt en stopt het ook de verwarming. Als de timer niet ingesteld en actief is, blijft het apparaat verwarmen. Als de timer ingesteld is, begint de telling automatisch als wanneer de ingestelde water bereikt.

GEBRUIK VOOR HET STOOMKOKEN

SCHERMEN VOOR HET STOOMKOKEN(Afb.13-14)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Stoom Off
2. Stoom On

Bij de huidige uitvoering is de enige mogelijke regeling de instelling van de timer waarbij het apparaat na het aflopen van de ingestelde tijd blijft werken. De start van de timer is niet automatisch.

15 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER

De gebruiker kan de volgende werkzaamheden uitvoeren:

- Reiniging van de buitenkant, dagelijks of naar behoefte.
- Schakel, voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert, de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer zorgvuldig of de bewegende onderdelen niet trillen of abnormale geluiden maken.
- Controleer of de voedingskabel waarmee het apparaat verbonden is met het stopcontact geen sneden, scheuren of wijzigingen vertoont waardoor de isolatie in gevaar wordt gebracht. Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor technische assistentie als de kabel onderhoud vereist.

In geval van een defect, de stekker uit het stopcontact trekken; in geen geval aan de interne mechanismen komen om te proberen deze te repareren. Bel de technische dienst.

16 ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL

- Alle niet in de vorige paragrafen genoemde werkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door geautoriseerd servicepersoneel. De noodzaak om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren hangt grotendeels af van de gebruiksfrequentie van het apparaat. Neem contact op met de plaatselijke dealer voor meer informatie.

17 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat lagere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Zet de hoofdschakelaar die vóór het apparaat is geplaatst uit of haal de stekker uit het stopcontact.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde roestvrijstalen buitenkant en de bak dagelijks schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon om te voorkomen dat er bijtende afzettingen in ontstaan. Het is

nuttig om de oppervlakken in te smeren met olie zodat een beschermlaag tegen roest wordt gevormd.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hier toe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

18 INBEDRIJFSTELLING

Controleer de werking van het apparaat nadat het geïnstalleerd is of na onderhoud. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

19 OPLOSSEN VAN STORINGEN

Het apparaat wordt niet warm.

- Het verwarmingselement is defect.
- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

Ontgrendeling van de beveiliging (Afb.17)

1. Plaats van de gevoelige elementen
2. Signaleert dat de beveiliging tegen overtemperatuur op de verwarmingselementen in werking is getreden (S1). Hiervoor moet door gekwalificeerd personeel een mechanische reset worden uitgevoerd
3. Toegangspunten voor het herstel S1 uit te voeren met een geschikt gereedschap, nadat de voedingsspanning is afgesloten

20 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.
- Wees voorzichtig bij het vervangen van de stralingselementen, en bijzonder goed op hij het hanteren en terugplaatsen van de onderdelen.

Vervanging van de verwarmingselementen/thermostaten/voelers

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Open de deur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

21 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

22 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat
- Basiskaart (display)
- Displaykaart

