

thermaline S90

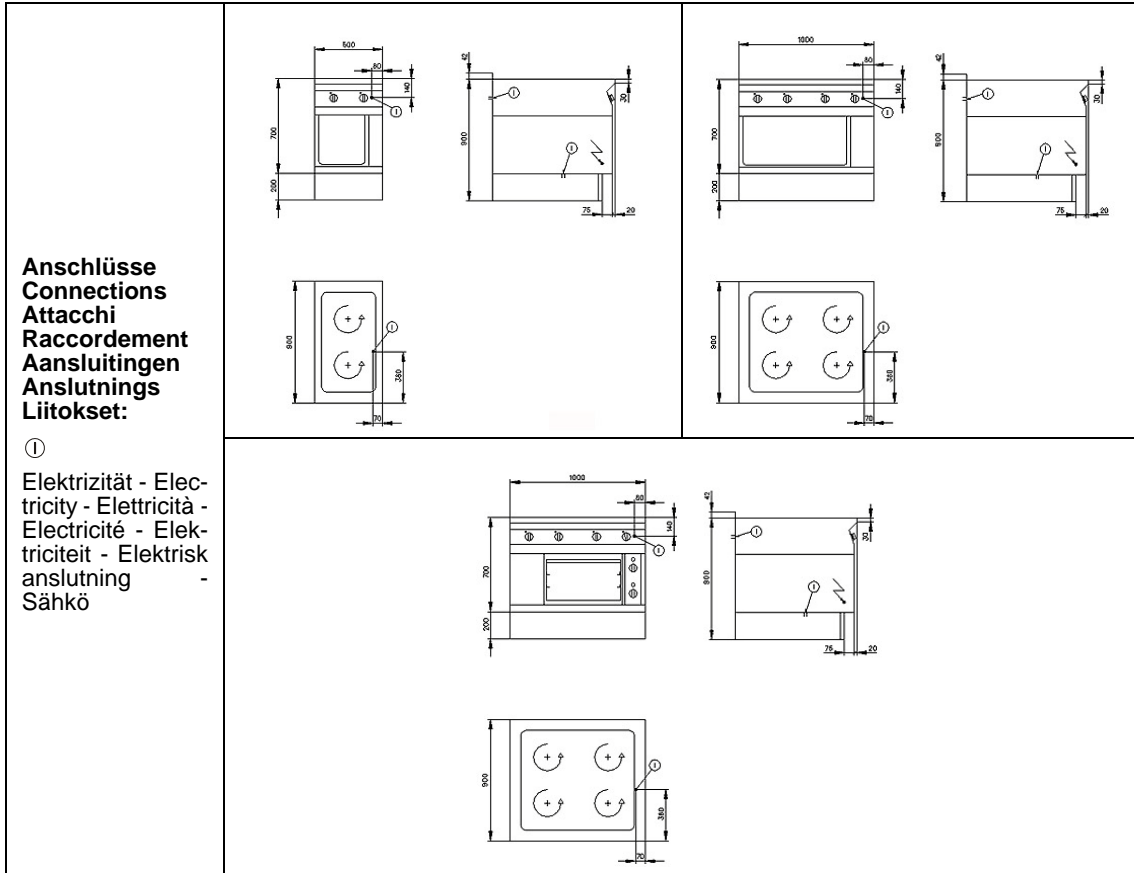
**ELEKTRISCHE GROSSKOCHFELDHERDE
ELECTRIC SOLID TOP COOKERS
CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA SUPERFICE
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES Á GRANDE SURFACE
ELEKTRISCHE FORNUISSEN MET GROOT KOOKPLATEAU
ELSPISAR MED STOR KOKPLATTA
SÄHKÖLIEDET SUURET KEITTOLEVYT
PLACA RADIANTE**



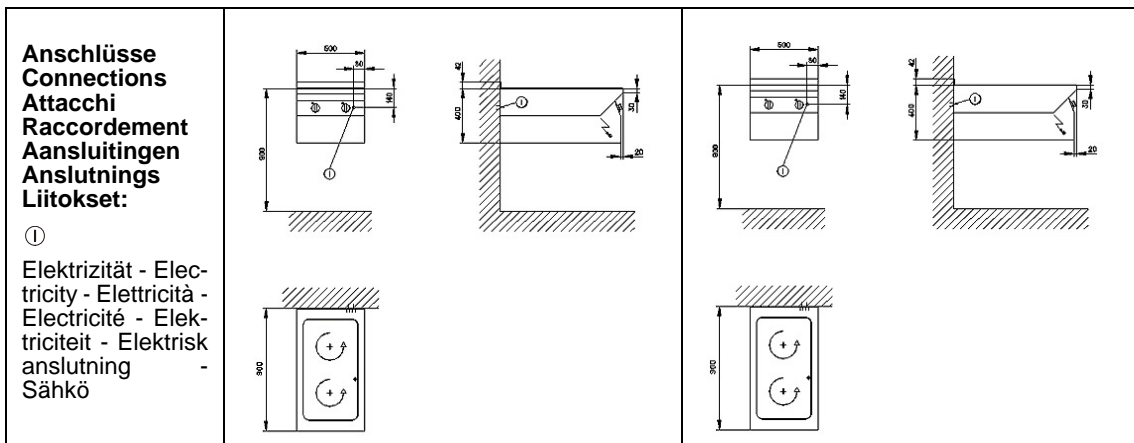
DE	INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG	Seite 3
GB	INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS	page 13
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO	pagina 23
FR	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI	page 33
NL	INSTALLATIE / BEDIENINGS-HANDLEIDING	pagina 3
SE	INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION / BRUKSANVISNING	sidan 43
FI	ASENNUSOHJE / KÄYTTÖOHJE	sivu 3
ES	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO	página 53



**Doc. 62.9582.01
Edition 4
07.2005**

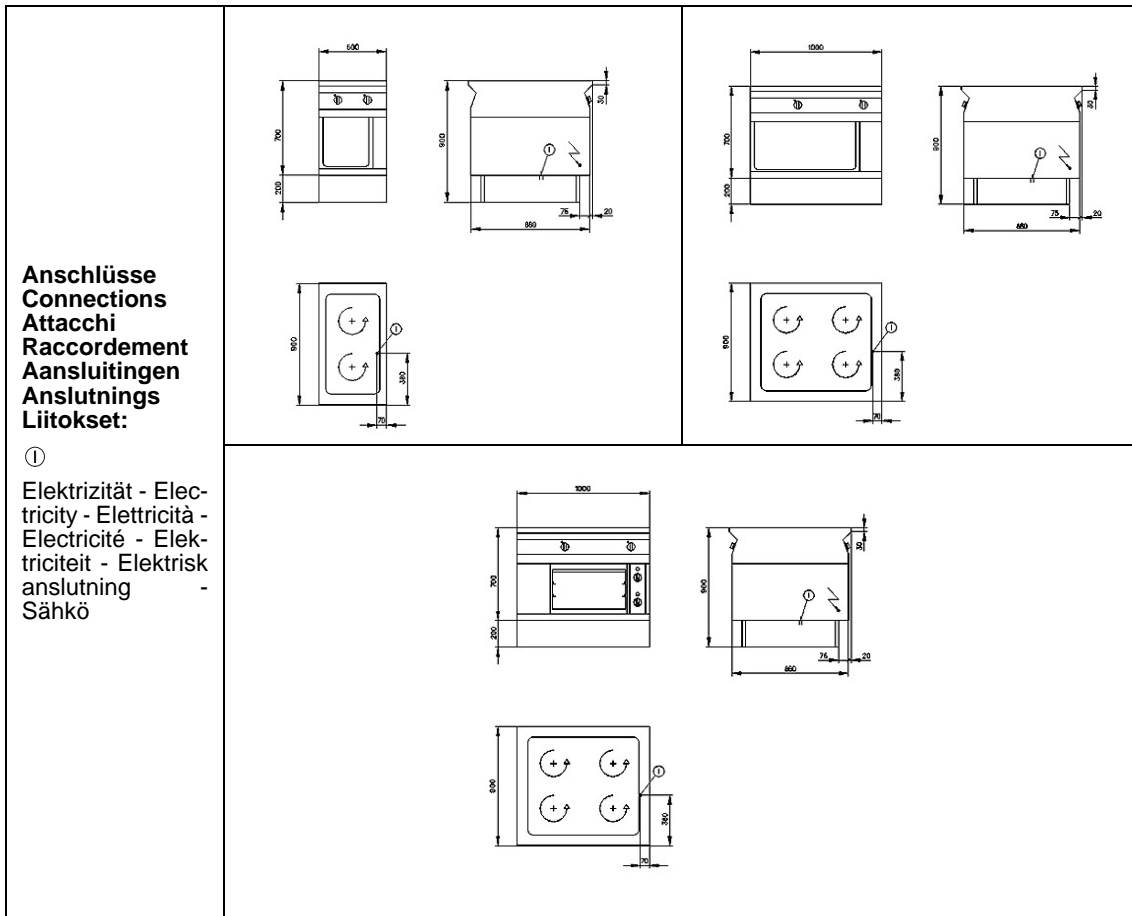


An Wand - against wall - contro la parete - contre une paroi - tegen wand - vid vägg - seinän vieressä



Wandmontage - wall mounted - montaggio a parete - installation murale - wandmontage - väggmontage - seinäasennus





Fig.1 INSTALLATIONSPLÄNE - INSTALLATION DRAWINGS - PIANI DI INSTALLAZIONE- PLANS D'INSTALLATION - INSTALLATIESCHETSEN - INSTALLATIONSSCHEMAN - ASENNUSMITAT LATTIA



Freistehend - free standing - libero - isolé - vrijstaand - frittstående - seisomassa yksin

Fig.1 INSTALLATIONSPLÄNE - INSTALLATION DRAWINGS - PIANI DI INSTALLAZIONE- PLANS D'INSTALLATION - INSTALLATIESCHETSEN - INSTALLATIONSSCHEMAN - ASENNUSMITAT LATTIA

	<p>! HINWEIS !</p> <p>DIESES KOCHGERÄT WURDE FÜR DAS KOCHEN MIT KOCHGESCHIRR ENTWICKELT. DAS DIREKTE KOCHEN AUF DER VERNICKELTEN KOCHPLATTEN-OBERFLÄCHE (MSE) IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT! DIE VERWENDUNG VON METALLROSTEN /-DECKEL ODER ÄHNLICHEN GEGENSTÄNDEN ALS ABSTANDSHALTER WELCHE DIE TEMPERATUR FÜR DIE INDIREKTE ERWÄRMUNG REDUZIEREN: IST EINE UNZULÄSSIGE NUTZUNG DES GERÄTES! AUF DIESE WEISE WIRD DIE TEMPERATUR VON DEN SENSOREN NICHT MEHR EINWANDFREI ERKANNT. WIRD EIN ABSTANDSHALTER AUF DEM KOCHFELD (MS/MSE) ÜBER DEM SENSOR POSITIONIERT, DANN ERREICHT DIE KOCHPLATTEN-OBERFLÄCHE ZU HOHE TEMPERATUREN. DIES KANN ZU EINER VERFORMUNG DER KOCHPLATTE FÜHREN! DIE KORREKTE METHODE ZU KOCHEN BESTEHT DARIN, DIE LEISTUNGSSTUFE DER BETREFFENDEN KOCHZONE ZU ERHÖHEN BZW. ZU REDUZIEREN.</p>
	<p>! NOTICE !</p> <p>THE COOKING SURFACE HAS BEEN DEVELOPED TO BE USED FOR COOKING WITH COOKWARE AND NOT FOR DIRECT COOKING ON THE NICKEL-PLATED SURFACE (MSE). IT HAS NOT BEEN DESIGNED FOR USE WITH METALLIC SPACERS OR SIMILAR ITEMS IN ORDER TO REDUCE THE TEMPERATURE FOR INDIRECT HEATING. IF A SPACER, WORKING AS A SHIELD, IS PLACED OVER A SENSOR, THE SURFACE (MS/MSE) WILL REACH EXCESSIVE TEMPERATURE VALUES SINCE THE SURFACE TEMPERATURE IS NO LONGER CONTROLLED. THIS CAN PROVOKE THE DEFORMATION OF THE PLATE. FOR EXAMPLE, USING UPTURNED TRAYS AS SPACERS TO PROVIDE INDIRECT HEATING IS MISUSE OF THE EQUIPMENT, SINCE THIS WOULD PREVENT THE SENSOR FROM FEELING THE RIGHT TEMPERATURES. THE CORRECT WAY TO KEEP FOOD WARM IS TO REDUCE THE POWER LEVEL OF THE INVOLVED HEATING ZONE.</p>

	<p style="text-align: center;">! AVVERTENZA !</p> <p>LA PRESENTE APPARECCHIATURA PER COTTURA È STATA SVILUPPATA PER LA COTTURA IN STOVIGLIE. LA COTTURA DIRETTA SULLA SUPERFICIE NICHELATA (MSE) È ESPRESAMENTE VIETATA! L'USO DI GRIGLIE METALLICHE O OGGETTI SIMILI COME DISTANZIATORI PER RIDURRE LA TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO INDIRECTO COSTITUISCE UN USO IMPROPRIO DELL'APPARECCHIO!</p> <p>I SENSORI NON RIESCONO IN TAL CASO A RILEVARE CORRETTAMENTE LA TEMPERATURA. COLLOCANDO UN DISTANZIATORE SULLA PIASTRA (MS/MSE) SOPRA UN SENSORE, LA SUPERFICIE RAGGIUNGE TEMPERATURE ECCESSIVE. SI PUÒ CAUSARE COSÌ LA DEFORMAZIONE DELLA PIASTRA.</p> <p>IL MODO CORRETTO DI COTTURA CONSISTE NELL'AUMENTARE O RIDURRE IL LIVELLO DI POTENZA DELLA RELATIVA ZONA DI COTTURA.</p>
	<p style="text-align: center;">! REMARQUE !</p> <p>LA SURFACE DE CUISSON NE PEUT ÊTRE UTILISÉE QU'AVEC DES USTENSILES DE CUISSON. ELLE NE DOIT PAS SERVIR À CUIRE DES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LA SURFACE NICKELÉE (MSE). ELLE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE AVEC DES PLATEAUX MÉTALLIQUES OU OBJETS SIMILAIRES DANS UN BUT DE RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE POUR UN CHAUFFAGE INDIRECT.</p> <p>SI UN PLATEAU (MS/MSE), UTILISÉ COMME ÉCRAN PROTECTEUR, EST PLACÉ AU-DESSUS D'UNE SONDE, LA SURFACE ATTEINDRA UNE TEMPÉRATURE EXCESSIVE CAR LA SONDE NE POURRA CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE EN SURFACE. CELA PEUT ENTRAÎNER LA DÉFORMATION DE LA PLAQUE.</p> <p>PAR EXEMPLE, L'UTILISATION DE PLATEAUX RETOURNÉS POUR FOURNIR UN CHAUFFAGE INDIRECT CONSTITUE UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'ÉQUIPEMENT EN EMPÊCHANT LA SONDE D'ÉVALUER LA TEMPÉRATURE CORRECTE. LA SEULE FAÇON DE GARDER LA NOURRITURE AU CHAUD EST DE RÉDUIRE LE NIVEAU DE PUISSANCE DE CHAQUE ZONE DE CUISSON.</p>
	<p style="text-align: center;">! OBSERVERA !</p> <p>KOKHÅLLEN ÄR UTVECKLAD FÖR MATLAGNING I KOKKÄRL OCH INTE DIREKT PÅ DEN FÖRNICKLADE YTAN (MSE). DEN ÄR INTE UTVECKLAD FÖR ANVÄNDNING MED MELLANLÄGG AV METALL ELLER LIKNANDE FÖREMÅL FÖR ATT REDUCERA TEMPERATUREN GENOM INDIRECT UPPVÄRMNING. OM ETT MELLANLÄGG, SOM FUNGERAR SOM EN VÄRMESKÖLD, PLACERAS ÖVER EN VÄRMEKÄNNARE KOMMER YTAN (MS/MSE) ATT UPPNÅ ÖVERDRIVNA TEMPERATURVÄRDEN EFTER SOM YTTEMPERATUREN INTE LÄNGRE ÖVERVAKAS. DET KAN ORSAKA DEFORMATION AV HÅLLEN.</p> <p>ATT, TILL EXEMPEL, ANVÄNDA UPP OCH NERVÄNDA BRICKOR SOM MELLANLÄGG FÖR ATT SKAPA INDIRECT UPPVÄRMNING INNEBÄR FELAKTIG ANVÄNDNING AV UTRUSTNINGEN, EFTERSOM DET SKULLE HINDRA VÄRMEKÄNNAREN FRÅN ATT KÄNNA AV DE RÄTTA TEMPERATURERNA.</p> <p>RÄTT SÄTT ATT HÅLLA MAT VARM ÄR ATT REDUCERA EFFEKTEN TILL DEN AKTUELLA VÄRMEZONEN.</p>
	<p style="text-align: center;">! ¡AVISO!</p> <p>LA SUPERFICIE SUPERIOR DE COCCIÓN SE HA CREADO PARA COCINAR CON UTENSILIOS DE COCINA Y NO PARA COCINAR DIRECTAMENTE EN LA SUPERFICIE CON BAÑO DE NÍQUEL (MSE). NO SE HA DISEÑADO PARA USARSE CON ESPACIADORES METÁLICOS O ELEMENTOS SIMILARES PARA REDUCIR LA TEMPERATURA EN COCCIÓN INDIRECTA.</p> <p>SI SE SITÚA UN ESPACIADOR A MODO DE ESCUDO SOBRE UN SENSOR, LA SUPERFICIE (MS/MSE) SE CALENTARÁ EN EXCESO PORQUE LA TEMPERATURA DE LA SUPERFICIE DEJARÁ DE ESTAR CONTROLADA. ESTO PUEDE PROVOCAR LA DEFORMACIÓN DE LA PLACA.</p> <p>POR EJEMPLO, EL EMPLEO DE BANDEJAS INVERTIDAS COMO ESPACIADORES PARA OBTENER UNA COCCIÓN INDIRECTA ES UN USO INAPROPIADO DEL EQUIPO PORQUE IMPIDE QUE EL SENSOR DETECTE LA TEMPERATURA. LA FORMA CORRECTA DE MANTENER TEMPLADOS LOS ALIMENTOS ES REDUCIR EL NIVEL DE POTENCIA DE LA ZONA DE COCCIÓN CORRESPONDIENTE.</p>

INHALTSVERZEICHNIS

I. ALLGEMEINE HINWEISE.....	3
II. INSTALLATIONSANLEITUNG	5
III. BETRIEBSANLEITUNG.....	9

CONTENTS

IV. GENERAL INFORMATION.....	13
V. INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	15
VI. OPERATING INSTRUCTIONS.....	19

INDICE

VII. ISTRUZIONI GENERALI.....	23
VIII. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	25
IX. ISTRUZIONI PER L'USO	29

SOMMAIRE

X. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	33
XI. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION.....	35
XII. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	39

INNEHÅLL

XIII. ALLMÄNNA ANVISNINGAR	43
XIV. INSTALLATIONSANVISNING	45
XV. BRUCKSANVISNING.....	49

INDICE

XVI. INDICACIONES GENERALES	53
XVII.INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	55
XVIII.INSTRUCCIONES DE USO.....	59

I. ALLGEMEINE HINWEISE

1. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE

1.1 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

- ▲ Die Montage, Einstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muss vorschriftsgemäß nach den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch einen autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- ▲ Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität müssen durch konzessionierte Installateure unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen. Sie tragen die Verantwortung.



1.2 PFLICHTEN DES BETREIBERS

- ▲ Dem Betreiber obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile. Ihre Funktionsfähigkeit ist mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen und im Bedarfsfall wiederherzustellen.
- ▲ Der Betreiber dieser Geräte ist verantwortlich, dass die nationalen Vorschriften betreffend die Betriebssicherheit vollumfänglich eingehalten werden.
- ▲ Das Gerät darf nur unter der Aufsicht fachlich geschulter Personen betrieben werden.



1.3 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- ▲ Geschlossene Behälter dürfen nicht erhitzt werden, da die Gefahr des Berstens und von Verletzungen besteht.
- ▲ Keine anderen Gegenstände als Kochgeschirre, auf das Kochfeld legen, da sich diese bei Betrieb erwärmen (Brand- und Verbrennungsgefahr).
- ▲ Die Kochplatte darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- ▲ Das Gerät ist nur zum Garen von Speisen in gewerblichen Betrieben zugelassen.



1.4 SICHERHEITSBEWUSST ARBEITEN

- ▲ Die Berührung der heißen Kochplatten kann zu Verbrennungen führen.
- ▲ Das Abspritzen des Gerätes oder Teilen davon mit einem **Hochdruckreinigungsgerät** kann Funktionsstörungen verursachen und ist zu unterlassen.
- ▲ Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf kein Wasser aus der Mischbatterie auf die Kochflächen geleitet werden.
- ▲ Für Geräte mit einem Ablauf sollte der Schlauch in eine Ablauföffnung gehen, die mit einem Gitter tritt- und kippsicher abgedeckt ist oder eine Ablaufrinne sollte unterhalb des Gerätes verlaufen.



1.5 KUNDENDIENST UND REPARATUR

- ▲ Bei Auftreten einer dauernden, betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten und vom Versorgungsnetz zu trennen.
- ▲ Reparatur-, Wartungsarbeiten und andere Anpassungen sind vom autorisierten Fachmann auszuführen. Dabei sind die geltenden lokalen und landesspezifischen Vorschriften zu beachten. Dies gilt insbesondere für Sicherheits- und Regeleinrichtungen. Auszutauschende Teile sind durch Originalteile zu ersetzen. Der Abschluss eines Wartungsvertrags wird empfohlen.



1.6 ENTSORGUNG

- ▲ Das WEEE-Symbol am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.
- ▲ Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.



2. TECHNISCHE DATEN

Geräte PNC	Geräte Typ	Breite	Socket	Herd	Ofen
		Tiefe	Füsse		
		in mm		Leistung in kW	
9CHG582213	ALARAAOOOO	500	900	8	
9CHG582214	ALARHAOOOO				
9CHG582054	ALARHASOOO				
9CHG599583	ALARASOOC				
9CHG582215	ALARABOOOO				
9CHG582206	ALARHBSOOO				
9CHG582216	ALARHBOOOO				
9CHG599584	ALARABSOOC				
9CHG582211	ALARAFOOOO				
9CHG582204	ALARHFSOOO				
9CHG582212	ALARHFOOOO				
9CHG599582	ALARAFSOOC				
9CHG582220	ALAWAAOOOO	1000	900	16	
9CHG582221	ALAWHAOOOO				
9CHG599587	ALAWASOOC				
9CHG582222	ALAWABOOOO				
9CHG582209	ALAWHBSOOO				
9CHG582223	ALAWHBOOOO				
9CHG599588	ALAWABSOOC				
9CHG582218	ALAWAFOOOO				
9CHG582219	ALAWHFOOOO				
9CHG599586	ALAWAFSOOC				
9CHG582225	ALAWCAOOOO				
9CHG599590	ALAWCASOOC				
9CHG582226	ALAWCBOOOO				
9CHG599591	ALAWCBSOOC				
9CHG582224	ALAWCFOOOO				
9CHG599589	ALAWCFSOOC				
9CHG582531	ALAROIOOOO	500	900	8	
9CHG582506	ALAROISOOC	400			
9CHG582507	ALAWOIOOOO	1000			
9CHG582508	ALAWHASOOO	900	700	16	

3. VERPACKUNG

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können in einer Verbrennungsanlage entsorgt oder einem Recycling zugeführt werden.

4. PRÜFUNGEN / ZERTIFIKATE

Alle elektrischen Geräte sind VDE geprüft. Sie erfüllen die Norm EN 60 335 sowie die EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EEC. Alle Geräte sind für Schutzart IP X5 geprüft und zugelassen.

Der Geräuschpegel des Gerätes ist vernachlässigbar niedrig. Die gesetzlichen Richtlinien sind erfüllt; der Schalldruckpegel ist kleiner als 70 dB (A).

5. TYPENSCHILD

Das Typenschild (E) befindet sich jeweils innen und aussen an der rechten Seite der Bedienblende (C) (Seite 6 Fig.5).

Die 8stellige Seriennummer YWWXXXXX auf dem Typenschild setzt sich wie folgt zusammen:

Y	ist die letzte Ziffer des Herstellungsjahres
WW	steht für die Woche der Herstellung
XXXXX	ist die laufende Seriennummer

II. INSTALLATIONSANLEITUNG

1. AUFSTELLUNG

Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Die Geräte eignen sich zum Aufstellen als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe. Sie können frei im Raum, Seite an Seite, seitlich und/oder hinten gegen eine Wand aufgestellt werden.

1.1 ABSTÄNDE

Wird das Gerät neben temperaturempfindliche Möbel oder dergleichen auf- oder angestellt, so ist ein Sicherheitsabstand von ca. 50 mm einzuhalten oder eine wärmedämmende Isolierung anzubringen.

1.2 AUSRICHTEN DER HÖHE

Gerät auf Füßen: Das Ausrichten erfolgt über das Ein- oder Ausschrauben der unteren Fussteile.

Gerät auf Stahlsockel: Unebenheiten oder Höhenunterschiede können durch Unterlegen von einem oder mehreren Blechen aus Chrom-Nickelstahl ausgeglichen werden.

Gerät auf Mauersockel: Das Ausrichten erfolgt durch Unterlegen von Metallplättchen.

1.3 ZUSAMMENBAU ZWEIER GERÄTE

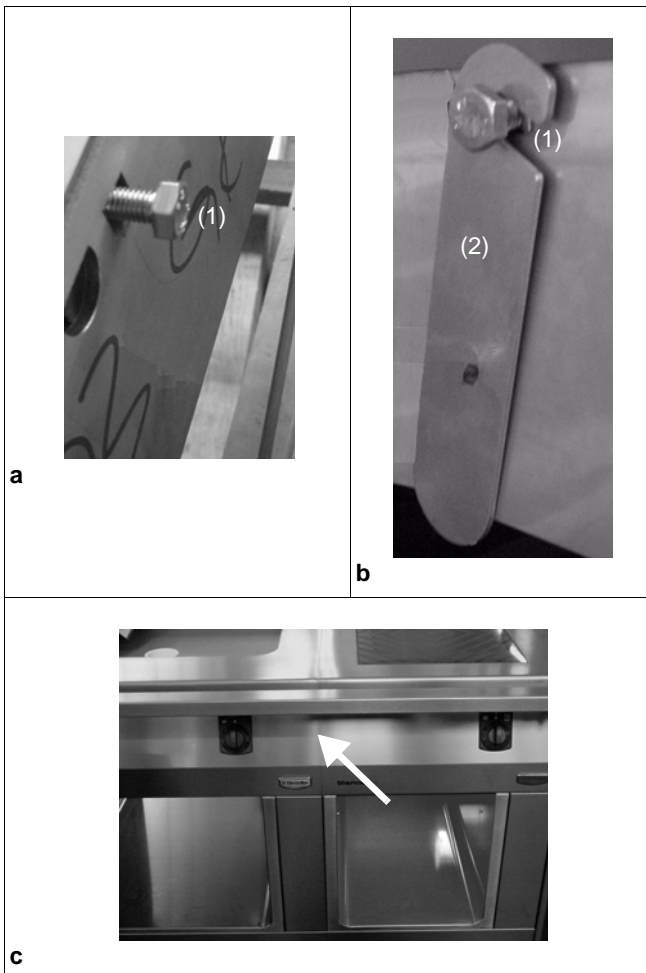


Fig.1 Seitliche Verbindung

Das Verbindungsset besteht aus je zwei vormontierten Käfigmuttern (1 / Fig.1) an der rechten Seite des Gerätes, Sechskantschrauben M8x25 (1 / Fig.1) und Laschen (2 / Fig.1)

- ⇒ Bedienblenden beider Geräte nach 2.2 entfernen
- ⇒ Frontblenden beider Geräte nach 2.1 entfernen
- ⇒ Schraube (1 / Fig.1) lose, etwa 5 mm tief in die Käfigmutter drehen.

Gerätepositionierung:

- ⇒ Beide Geräte nebeneinander stellen.
- ⇒ In Position und Höhe ausrichten.

Geräte verbinden:

- ⇒ Geräte zusammenschieben.
- ⇒ Lasche (2 / Fig.1) an der linken Verbindungsplatte des zweiten Gerätes innen einsetzen.
- ⇒ Schrauben festziehen.

Hinweis

Die Käfigmuttern können bei Bedarf auch auf der anderen Seite des Geräts angebracht werden.

1.4 SEITENWAND (D)

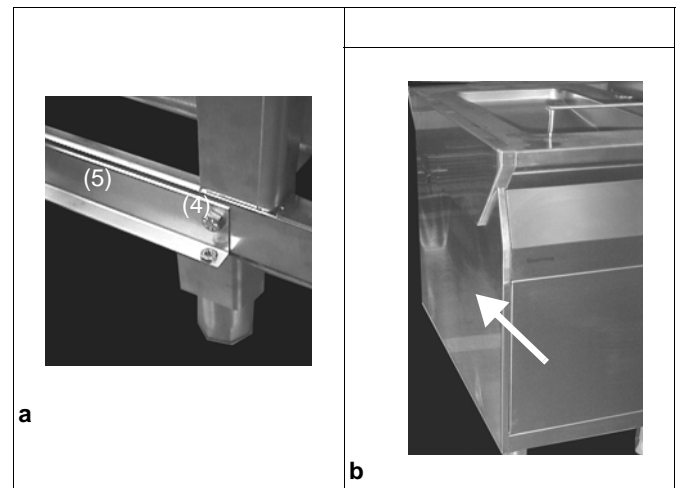


Fig.2 Seitenwandmontage

Das Verbindungsset besteht aus je zwei Sechskantschrauben M8x25 (1 / Fig.1), Bolzen mit Sicherungsring (2 / Fig.1), Laschen (3 / Fig.1), Sechskantschrauben M8x16 mit Fächerscheiben und Sechskantmuttern M8, Sechskantschrauben M5 mit Fächerscheiben (4 / Fig.2) und einem Befestigungswinkel (5 / Fig.2).

- ⇒ Bolzen mit Sicherungsring (2 / Fig.1a) von aussen in die vorgesehene Öffnung in der Seitenwand stecken.
- ⇒ Schraube (1 / Fig.1a) lose, etwa 5 mm tief in die vormontierten Käfigmuttern in der Seitenwand drehen.
- ⇒ Den Befestigungswinkel (5 / Fig.2b) mit den Schrauben, Fächerscheiben und Muttern unten am Rahmen befestigen. (4 / Fig.2).
- ⇒ Seitenwand positionieren und von unten mit zwei Sechskantschrauben und den Fächerscheiben anschrauben.
- ⇒ Lasche (3 / Fig.1b) an der Verbindungsplatte des Gerätes innen einsetzen.
- ⇒ Die Seitenwand ausrichten und alle Schrauben fest anziehen.

1.5 STAHLSOCKEL

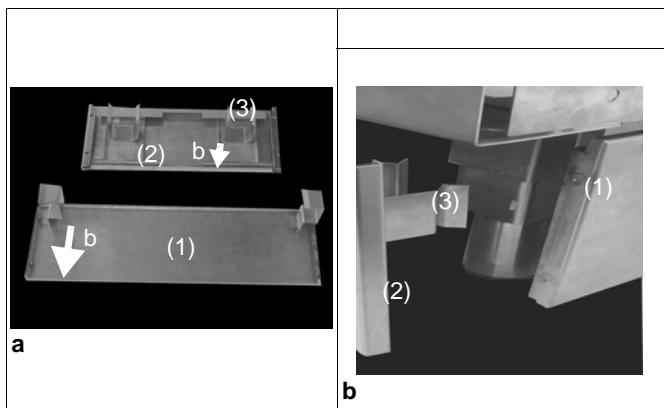


Fig.3 Sockelmontage

Zur Sockelmontage werden benötigt:

- Seitensockel links und rechts (1 / Fig.3).
 - Sockel für die Frontseite und bei freistehenden Geräten zusätzlich für die Rückseite (2 / Fig.3).
- ⇒ Seitensockel (1 / Fig.3) von vorne nach hinten mit der Halterung auf die Beine schieben. Der längere Abstand (b / Fig.3) der Halterung muss unten sein.
- ⇒ Halterungen (3 / Fig.3) am Sockel (2 / Fig.3) anbringen. Der längere Abstand (b / Fig.3) der Halterung muss unten sein.
- ⇒ Sockel mit den Halterungen (3 / Fig.3) auf die Beine stecken.

1.6 WANDMONTAGE

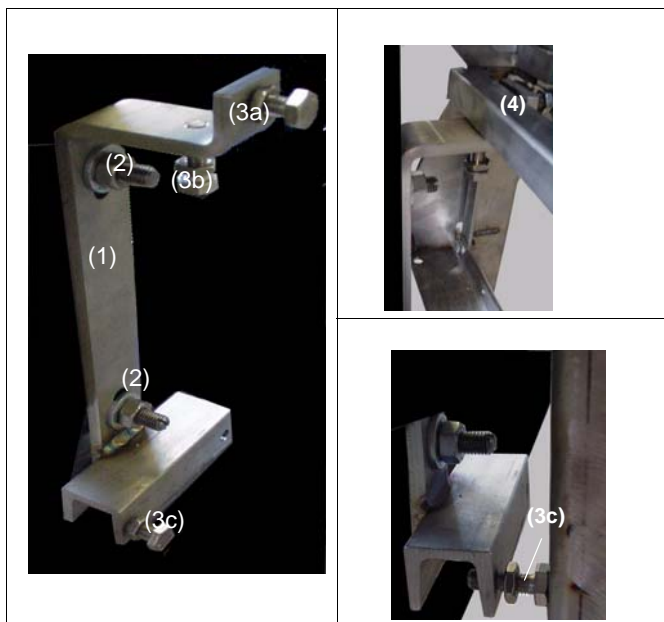


Fig.4 Wandmontage

Das Montageset zur Wandbefestigung besteht aus:

- 2 Befestigungswinkel (1 / Fig.4),
- 4 Schrauben mit Muttern, Unterlegscheiben und **Dübeln** (2 / Fig.4) zur Befestigung in der Wand und
- 6 Nivellierungsschrauben mit Muttern (3 / Fig.4).

Befestigungswinkel montieren:

- ⇒ Die Schrauben (2) in der Wand befestigen, die zwei Befestigungswinkel (1) anbringen und ausrichten.
 - ⇒ Pro Befestigungswinkel (1) oben zwei und unten eine Nivellierungsschraube (3a-c) einsetzen.
- Nivellierungsschrauben 3c:
- im linken Befestigungswinkel linkes Gewinde,
 - im rechten Befestigungswinkel rechtes Gewinde benutzen.

zen.

Gerät einhängen:

- ⇒ Geräteboden entfernen.
- ⇒ Das Gerät am Holmen (4) im oberen Teil des Befestigungswinkels aufhängen.
- ⇒ Die Schrauben (3a) soweit anziehen bis das Gerät fast die Wand berührt.

Feinjustierung:

- ⇒ Mit den Nivellierungsschrauben (3) wird das Gerät in die korrekte Position gebracht.
- ⇒ Geräteboden wieder montieren.

2. ZUGANG ZUM INNEREN

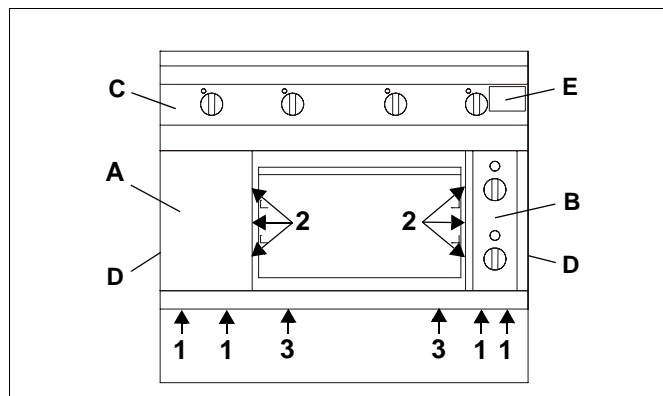


Fig.5 Gesamtansicht

2.1 FRONTBLENDEN (A) und (B)

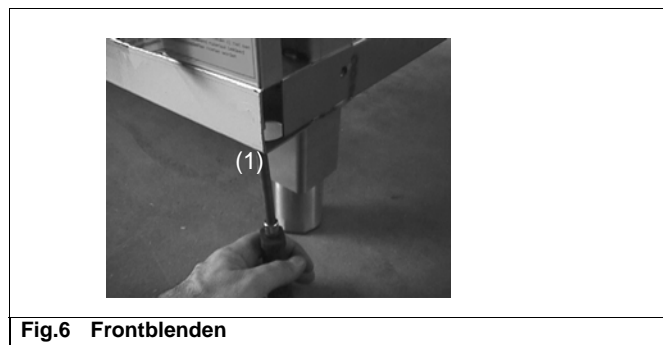


Fig.6 Frontblenden

- ⇒ Schrauben (1 / Fig.5, Fig.6) lösen. Bei eingebautem Backofen auch Schrauben (2 / Fig.5) an der Innenseite des Ofens lösen.
- ⇒ Blende nach vorne unten wegziehen.

2.2 BEDIENUNGSBLENDE (C)

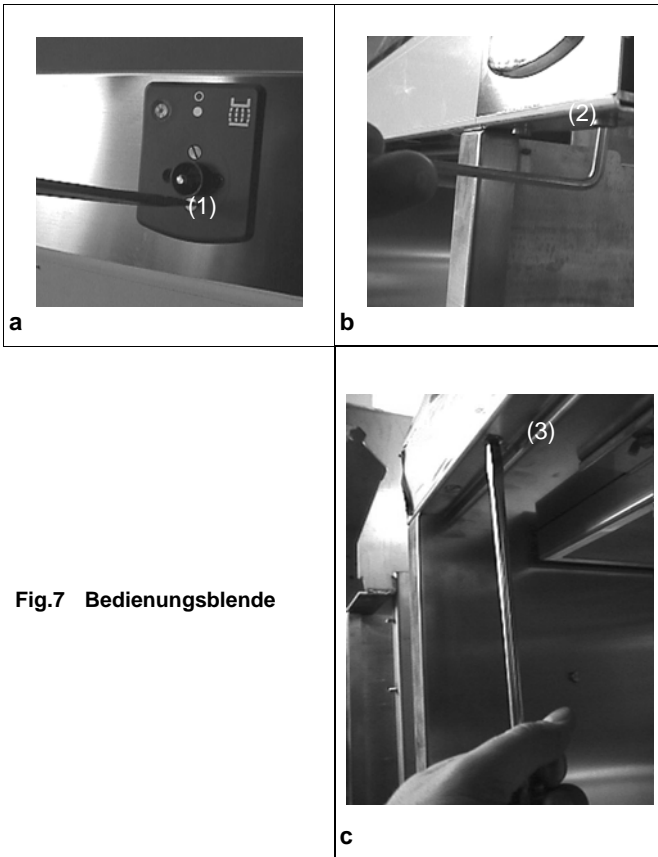


Fig.7 Bedienungsblende

- ⇒ Drehschalter abziehen.
- ⇒ Darunter liegende Schrauben lösen (1 / Fig.7a) und Grundplatte abnehmen.
- ⇒ Schrauben (2 / Fig.7b) und 3 / Fig.7c lösen
- ⇒ Blende herausziehen.

2.3 BACKOFEN, ABSTELLRAUM, WÄRMESCHRANK

- ⇒ Frontblenden A, B und Bedienungsblende C entfernen.
- ⇒ Schrauben (2 / Fig.5) lösen.
- ⇒ Element heraus ziehen.

3. ABLAUF

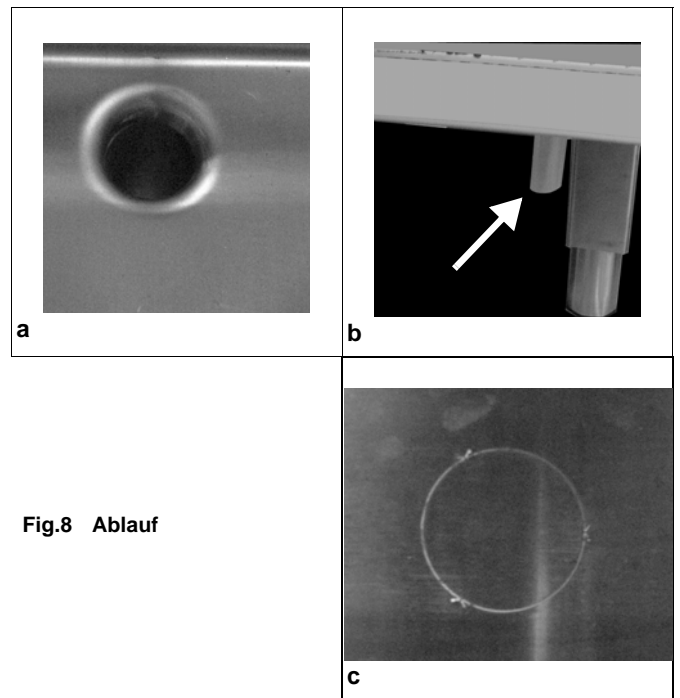


Fig.8 Ablauf

Arbeitsflächen mit einem Ablauf (Fig.8a) haben die Ablauföffnung auf der rechten Seite des Gerätes. Ein flexibler Silikon-schlauch endet serienmässig installiert rechts unten, 20 mm hinter die Gerätefront (Fig.8b).

Wahlweise kann der Schlauch nach hinten versetzt werden und durch andere, vorgestanzte Öffnungen (Fig.8c) geführt werden.

4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Jedem Gerät ist ein komplettes Anschluss- bzw. Verdrahtungsschema beigelegt. Daraus sind die technischen Daten (elektrische Leistung, Spannung, Stromstärke usw.) zu entnehmen.

Es muss kontrolliert und sichergestellt werden, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.

Zur Beachtung:

- Für den Schutzleiteranschluss und die Absicherung der Geräte sind bauseits die entsprechenden Vorkehrungen zu treffen.
- Das Gerät ist an der mit ∇ bezeichneten Stelle an ein Potentialausgleichssystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschliessen. Dazu entsprechend markierte Anschlussbolzen verwenden. Beim Aufstellen in Blockbauweise sind alle Geräte als Potentialausgleich miteinander zu verbinden.
- Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Wird das Gerät ohne Sockel direkt auf den Mauersockel montiert, muss die Zuleitung an der vorgeschriebenen Stelle austreten. Das Schutzrohr darf nicht aus dem Sockel ragen. Bei Verwendung eines CNS-Sockels darf das Schutzrohr nicht mehr als 10 cm aus dem Boden ragen.
- Nach der Installation muss der Berührungsschutz unter Spannung stehender und betriebsisolierter Teile sichergestellt sein.
- Installationsseitig ist eine allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsabstand vorzusehen.
- Sind Fehlerstrom-Schutzschalter vorgesehen, sind solche für einen Nennauslösestrom von min. 30 mA zu verwenden.
- Bei Einsatz einer Fehlerstrom-Schutzschaltung (bei vorhandenem Schutzschalter und bei Neuinstallation) darf in Verbindung mit diesen Geräten nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

4.1 ANSCHLUSSKLEMMEN

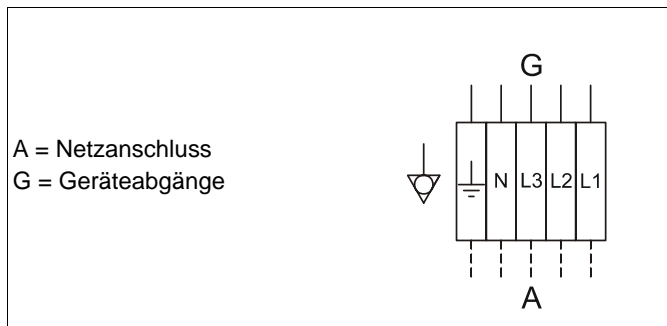


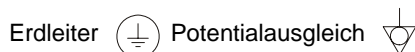
Fig.9 Anschlussklemmen

Der Netzanschluss erfolgt über ein bauseits installiertes Kabel, das 1,5 m aus Boden oder Wand ragt.

Die Anschlussklemmen des Gerätes befinden sich hinter der rechten Frontblende (B). Um das Gerät anzuschliessen, muss die Frontblende demontiert werden (siehe Kapitel 2.1).

Anschluss des Netzkabels gemäss Elektroschema.

Die Anschlussbolzen am Geräterahmen sind gekennzeichnet durch:



Als Optionen sind zusätzliche Anschlussklemmen für Leistungsoptimierungs-Systeme (EO/SI) oder potentialfreie Kontakte (PK) für externe Überwachung des Gerätes vorhanden. Die Anschlüsse erfolgen gemäss Elektroschema.

4.2 ANSCHLUSS AN POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

Das Gerät ist an ein Potentialausgleichssystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschliessen. Dazu den entsprechend markierten Anschlussbolzen verwenden (EN 60 335). Der Anschluss besteht aus einem Gewindebolzen M6 und befindet sich am Geräterahmen.

Anschluss gemäss Skizze.

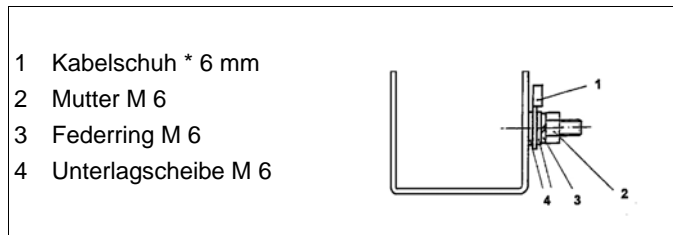


Fig.10 Anschluss an Potentialausgleichssystem

4.3 POTENTIALFREIER KONTAKT (PK)

Der potentialfreie Kontakt eines Gerätes ist unabhängig von der Leistungsoptimierung (EO). Er wird benötigt, um auf einem externen Schalttableau anzuzeigen, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Klemmen sind mit 21 bis 29 beschriftet.

4.4 LEISTUNGSOPTIMIERUNGS-SYSTEME (EO/SI)

Leistungs-Überwachungs Einrichtungen haben den Zweck bei gleichzeitigem Vollastbetrieb der Geräte das Auftreten von Stromlastspitzen zu vermeiden.

Zur Anwendung kommen folgende Methoden:

- Die Geräte werden an einen Maximumstromwächter des Netzes angeschlossen, der entsprechend der Einstellungen Abschaltungen einzelner Geräte oder Stufen vornimmt.
- Das Leistungsbegrenzungs-System unterbindet ohne merkliche Beeinflussung der Kochprozesse Stromspitzen. Durch dauernden Vergleich der tatsächlichen Stromaufnahme des ganzen Betriebes mit einem vorgegebenen Strommaximum werden Apparate nach gerätespezifischen Programmdateien kurzzeitig aus- und wieder zugeschaltet.

4.4.1 VERDRAHTUNG

Leistungs-Überwachungs Einrichtungen benötigen folgende Informationen aller Geräte:

- Stellung des Ein-Aus-Schalters
- Betriebszustand von Thermostaten, elektronischen Reglern usw.
Besitzt ein Gerät mehrere Regler, wird jedem Schaltkreis ein eigener Regelkreis zugeteilt.

Diese Informationen werden über 4 verschiedene Leitungen an die Überwachungseinrichtung abgegeben.

Leitung A signalisiert den Einschaltzustand (Netzschalter ein oder aus) des Gerätes (Spannung 24-230V) und ist an der Sekundärseite des Netzschalters angehängt.

Leitung B signalisiert den Betriebszustand (Heizung ein oder aus) des Gerätes, und ist am Thermostat bzw. Reglerprint angeschlossen. Die Leitungen A und B dürfen keine unterschiedlichen Spannungen haben.

Leitung C bewirkt die Freigabe des Gerätes. Gibt die Überwachungseinrichtung das Gerät frei, werden die Leitungen B und C durch einen Geräte-externen Kontakt miteinander verbunden.

Leitung D bildet das Bezugspotential zur Steuerspannung für die abgefragten Leitungen.

Die Leistungsschütze sind bei Herden generell extern, bei Kessel und Pfannen intern eingebaut. Bei den meisten Geräten kann die interne Verdrahtung für eine Leistungsüberwachung als Option eingebaut werden.

III . BETRIEBSANLEITUNG

1. GROSSKOCHFELD

1.1 ALLGEMEIN

Das Grosskochfeld dient nur zum Kochen mit Kochgeschirr geeignet. Das Grosskochfeld (400x740 oder 840x740 mm) ist wahlweise als MS (unbeschichtet) oder als MSE (beschichtet) Kochfeld erhältlich. Jede der zwei oder vier voneinander unabhängigen Kochzonen hat eine Leistung von 4 kW.

1.2 ERSTE INBETRIEBNAHME

WICHTIG: Das beschichtete MSE Kochfeld muss zur ersten Inbetriebnahme für 1 Stunde auf Max. Level (Drehgriffposition 10) ohne Kochgeschirr eingebrannt werden, damit die Beschichtung aushärtet!

Ist Ihr Kochherd mit einem MSE - Kochfeld bestückt, erkennen sie dies an der stirnseitigen Prägung mit Aufschrift CN20.

1.3 BEDIENUNG

Zwei bzw. vier voneinander unabhängige Kochzonen können einzeln geregelt werden. Die grüne Betriebsanzeige (1) leuchtet, wenn das entsprechende Kochfeld eingeschaltet ist. Steht der Drehgriff (2) auf 0, ist die betreffende Kochzone abgeschaltet. Die Temperatur der einzelnen Kochzonen kann über einen Thermostat-Schalter stufenlos eingestellt und geregelt werden. Die Ziffern des Drehgriffs (Fig.11) entsprechen den folgenden Temperaturen:

Ziffer	0 (aus)	1	2	4	6	8	10
Max. Oberflächentemperatur in °C	20	70	100	190	280	370	450

Der Thermostat gewährleistet die exakte Einhaltung der eingestellten Kochzonenentemperatur.

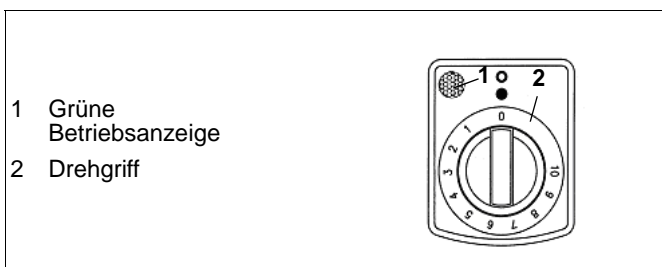


Fig.11 Bedienungsgriff und Betriebsanzeige

1.4 BEREITSCHAFT

Die betreffende Kochzone ist betriebsbereit, wenn der Drehgriff auf einen Leistungswert eingestellt wird. Gleichzeitig leuchtet die grüne Betriebsanzeige auf. Die Kochzone erwärmt sich mit der vollen Leistung bis die vorgewählte Temperatur (z.B. Stufe 6 für 280°C) erreicht wird.

Wird ein kaltes Kochgeschirr aufgesetzt, so erübrigt sich ein Hochschalten zum schnellen Aufheizen, da der Thermostat sofort die volle Leistung freigibt bis die eingestellte Kochzonenentemperatur nach kurzer Zeit wieder erreicht wird.

1.5 REINIGUNG DER KOCHFELDER MS und MSE

Wir empfehlen:

- ⇒ die Reinigung mittels „POLYNOX-Edelstahlschwamm“ und mildem Reinigungsmittel. Der „POLYNOX-Edelstahlschwamm“ reinigt kraftvoll und gründlich dank abgerundeten Kanten, besitzt eine lange Lebensdauer, franst nicht aus, ist rostfrei, lebensmittelecht und spülmaschinenfest.
- ⇒ MS und MSE Kochfelder täglich nach Gebrauch reinigen.
- ⇒ Vor dem Reinigen muss das Kochfeld ausgeschaltet werden und sich abgekühlt haben.

Nicht geeignet:

- ⇒ aggressive Reinigungsmittel
- ⇒ Grillreiniger
- ⇒ scharfkantigen Gegenstände
- ⇒ kratzende Stahlwatte
- ⇒ Scotchbrite

2. ABSTELLRAUM

Der Abstellraum (Fig.12) ist im Unterbau integriert.

Empfohlenes Zubehör:

- Tablarhalter (1)
- Tablare (2)

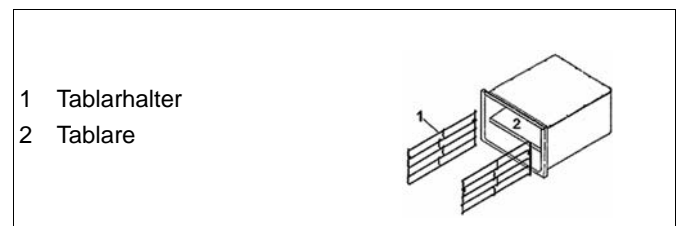


Fig.12 Abstellraum / Wärmeschrank

3. ELEKTRISCHER BRAT- UND BACKOFEN

Der Brat- und Backofen ist im jeweiligen Herd im Unterbau integriert. Zur Ausrüstung des Ofens gehören:

- herausnehmbare Rostführungen
- Rost und Backblech

Als Bodenabschluss des Backrohres dient eine dicke Stahlplatte, welche die Unterhitze gleichmässig verteilt und speichert. Alle übrigen Teile des Gerätes sind in Chromnickelstahl ausgeführt.

Hinweis

- Beim Öffnen der Tür muss beachtet werden, dass Heissluft oder Dampfschwaden herausströmen - **Verbrennungsgefahr!**
- Bei heruntergeklappter Ofentür - **Verletzungsgefahr** an den Beinen!

3.1 BEDIENUNG

Der Brat- und Backofen besitzt zwei voneinander unabhängige Heizungen (Ober- und Unterhitze) und ist von einer Seite bedienbar. Auf dem Bedienpanel (Fig.13) befinden sich zwei Drehgriff (2 und 5) und zwei weisse Reglerlampen (3 und 6). Die Drehgriffe weisen Skalen von 0 bis 350 auf. Gewünschte Ofentemperatur wird durch Drehen des Schalters auf die obenliegende Kennzeichnung erreicht. Bei eingeschalteter Heizung leuchtet die entsprechende weisse Reglerlampe auf, bis die eingestellte Temperatur im Ofen erreicht ist. Der Ofen ist abgeschaltet, wenn beide Drehgriffe auf 0 stehen. Die Reglerlampen sind dann aus.

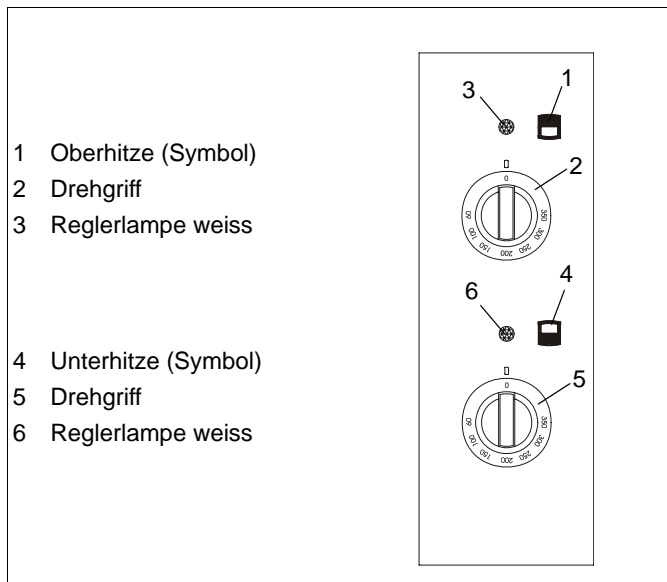


Fig.13 Bedienpanel Brat- und Backofen

3.2 ERSTE INBETRIEBNAHME / WIEDERINBETRIEBNAHME

- ⇒ Backofen während einer Stunde bei 220°C und geschlossener Tür (beide Bedienungsgriffe auf 220) aufwärmen.
- ⇒ Danach Ofen bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

3.3 BEREITSCHAFT

Der Ofen ist vor Gebrauch bei geschlossener Tür entsprechend vorzuheizen. Zum Aufheizen auf 250 bis 280°C Beharungszustand beträgt die Vorheizdauer ca. 30 Minuten. Bei tieferen Endtemperaturen ist die Vorheizdauer entsprechend kürzer. Der Ofen hat die eingestellte Temperatur erreicht, wenn die Reglerlampen aus oder sich nur noch von Zeit zu Zeit einschalten (Takten der Heizungen).

3.4 REINIGUNG

- ⇒ Verkleidungen mit heissem Seifenwasser und Beigabe eines fettlösenden Mittels abwaschen und trocken reiben.
- ⇒ Bei starker Verschmutzung ein im Handel erhältliches Ofenreinigungsmittel anwenden.
- ⇒ Zur Reinigung der Backofenröhre können die Rostführungen (2) herausgenommen und gereinigt werden.

Ausbau:

- ⇒ Arretierung (1) nach oben ziehen.
- ⇒ Rostführung (2) vorn ca. 2 cm gegen die Ofenmitte schwenken.
- ⇒ Nach vorn aus der hintern Führung (3) ziehen.

Einbau:

- ⇒ Rostführung (2) in die hintere Führung (3) einschieben.
- ⇒ Vordere Führung (4) einschwenken; flach gegen die Seitenwand drücken und mit Arretierung (1) sichern.

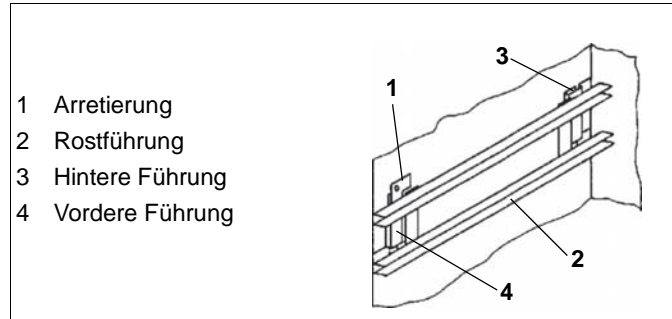


Fig.14 Rostführung

3.5 ARBEITSREGELN

Zur besseren Bräunung, Wärmeverteilung und bei grösseren Mengen kann die Klappe an der rechten Seite der Backofentüre zum Offenhalten verwendet werden.

3.5.1 HINWEISE ZUM BRATEN

- Es ist von Vorteil, das Bratfett zuerst im Bratblech zu erhitzen. Das bratfertige Fleisch nur ins erhitzte Fett legen.
- Zur Kontrolle der Garzeit eignet sich ein im Handel erhältliches Fleischthermometer.

3.5.2 RICHTWERT-TEMPERATUREN ZUM BRATEN (C°)

Art des Bratgutes	Oberhitze	Unterhitze
Roastbeef	250	280
Kalbs- und Schweinsfilet im Teig	200	230
Schweins- oder Kalbsbraten	250	280
Reh- oder Lammrücken	250	280
Fleischkäse in der Form	150	180
Geflügel, ca. 700 - 1500 g	250	280
Terrinen jeglicher Art	130	150

3.5.3 HINWEISE ZUM BACKEN

- Ofen vorheizen.
- Aufheizzeit richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Backen Ofentür möglichst wenig öffnen.
- **Nie zwei Bleche** mit Backgut übereinander in den Ofen geben.
- Bleche mit Backgut stets auf der richtigen Höhe einschieben.
- Eine Wähe (Eiergusskuchen) kann auf einem Gitterrost direkt auf den Backofenboden eingeschoben werden. Den Teig mit Fruchtbelag leicht anbacken (1/2), dann den Guss zugeben (1/2).


3.5.4 RICHTWERT-TEMPERATUREN ZUM BACKEN (C°)

Art des Backgutes	Ober- hitze	Unter- hitze
Kuchen mit geriebenem Teig oder mit Blätterteig, mit Früchtebelag und Royale (Eierguss), Quiche, Pizza	250	280
Kuchen mit Zuckerteig, Linzertorten, Blätterteiggebäck	200	250
Diverses Hefengebäck, Zopfbrot, Gugelhupf und dergleichen	180	200
Diverse Soufflés (Aufläufe)	180	230


I. GENERAL INFORMATION

1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE


1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist. 
- ▲ Installations for the supply of electricity must be carried out by qualified installers in accordance with the specific national and local regulations. They bear the responsibility.


1.2 OWNER'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required. 
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ The appliance must only be operated under the supervision of qualified trained staff.


1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries. 
- ▲ Do not place any other objects apart from cooking vessels on the ceramic plate since they heat up during operation (danger of fire and burning).
- ▲ The hot plates must not be used as rest surfaces.
- ▲ The appliance is only approved for the cooking of food in commercial establishments.


1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Touching the hotplates can cause burns.
- ▲ Spraying the appliance or its parts with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done. 
- ▲ To avoid damages of the appliance do not let water flow from the mixer tap onto the cooking plates.
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.

1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. 
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. A service contract is recommended.

1.6 RECYCLING

- ▲ The symbol on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health.
- ▲ Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales service or the appropriate waste disposal service. 

2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Width	Base	Range	Oven
		Depth	feet		
		Height	height	Power in kW	
		in mm			
9CHG582213	ALARAAO000	500 900 700	200	8	
9CHG582214	ALARHAO000				
9CHG582054	ALARHASO00				
9CHG599583	ALARAASOOC				
9CHG582215	ALARABO000				
9CHG582206	ALARHBSO00				
9CHG582216	ALARHBO000				
9CHG599584	ALARABSOOC				
9CHG582211	ALARAF0000				
9CHG582204	ALARHFSO00				
9CHG582212	ALARHFO000	1000 900 700	200	16	
9CHG599582	ALARAFSOOC				
9CHG582220	ALAWAAO000				
9CHG582221	ALAWHAO000				
9CHG599587	ALAWAASOOC				
9CHG582222	ALAWABO000				
9CHG582209	ALAWHBSO00				
9CHG582223	ALAWHBO000				
9CHG599588	ALAWABSOOC				
9CHG582218	ALAWAF0000				
9CHG582219	ALAWHFO000	500 900 400	200	8	
9CHG599586	ALAWAFSOOC				
9CHG582225	ALAWCAO000				
9CHG599590	ALAWCASOOC				
9CHG582226	ALAWCBO000				
9CHG599591	ALAWCBSOOC				
9CHG582224	ALAWCF0000				
9CHG599589	ALAWCFSOOC				
9CHG582531	ALAROIO000				
9CHG582506	ALAROISOOC				
9CHG582507	ALAWOIO000	1000 900 700	200	16	
9CHG582508	ALAWHASO00				

3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be burnt at an incineration plant or sent for recycling.

4. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are VDE tested. They fulfil standards EN 60 335 as well as EC Low voltage Directive 73/23/EEC. All appliances are tested and approved for Degree of Protection IP X5.

The appliance noise level is negligibly low. The statutory guidelines are met; the noise level is less than 70 dB (A).

5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Seite 16 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y	last digit of the year of production
WW	week of production
XXXXX	running number

II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 50 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on masonry plinth: Alignment is carried out by placing metal plates under the appliance..

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES

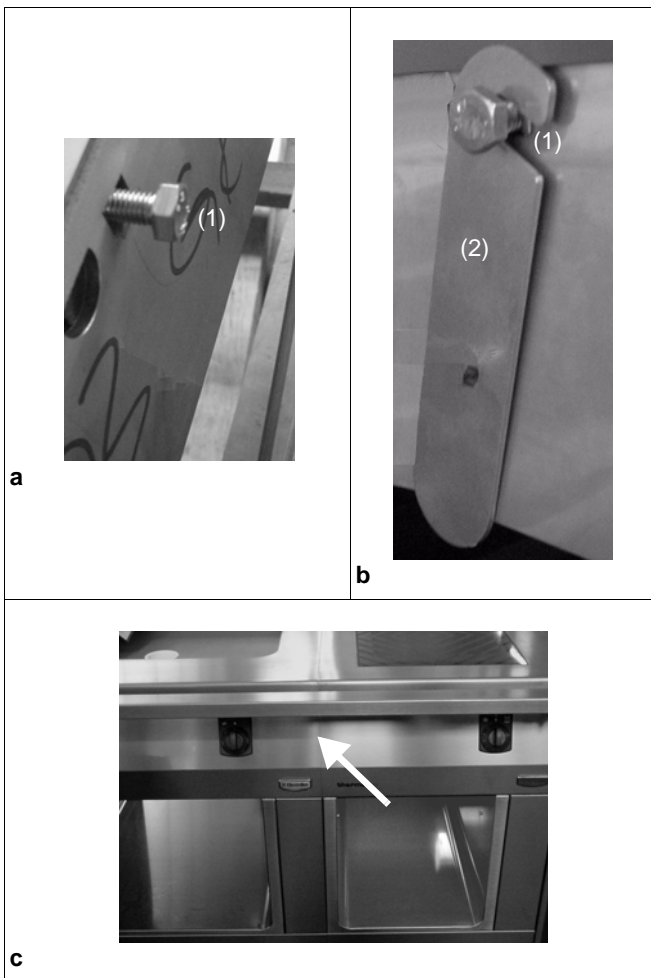


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains two of each of the following: caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1) and mounting links (2 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.

- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

- ⇒ Fit the mounting link (2 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

1.4 SIDEWALL (D)

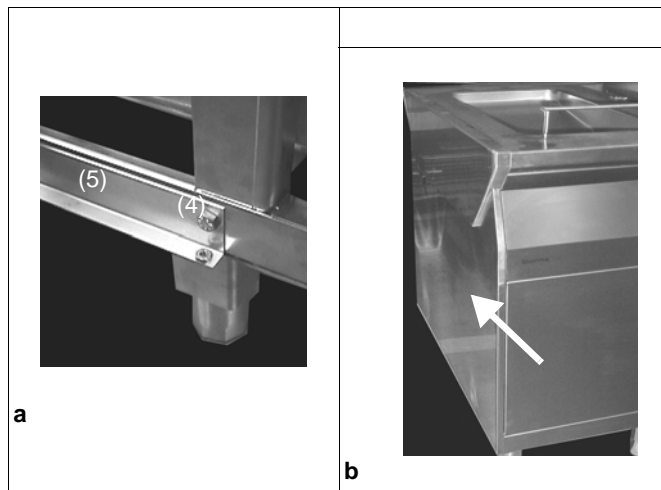


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2) and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇒ (4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

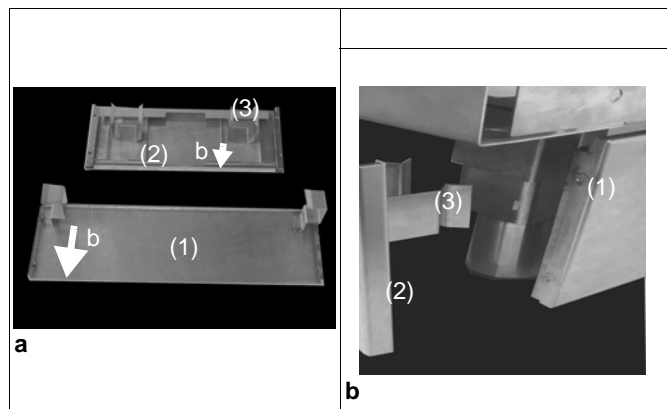


Fig. 3 Plinth assembly

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
 - Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 WALL ASSEMBLY

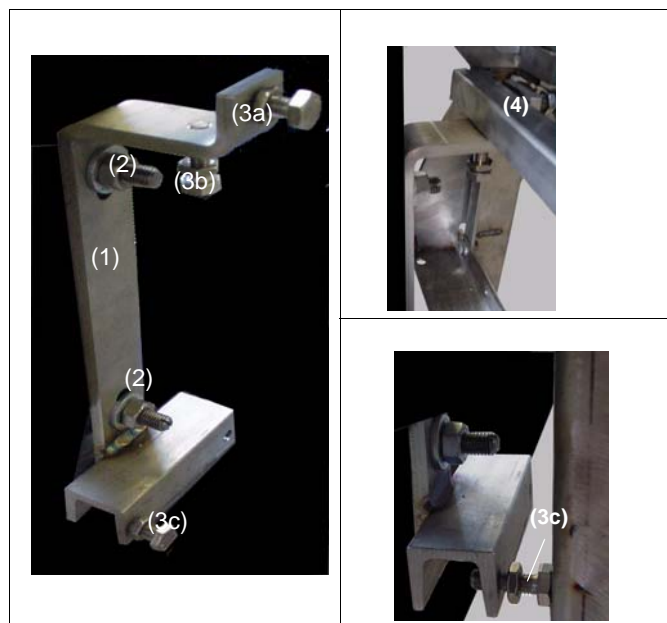


Fig.4 Wall assembly

The assembly kit for mounting the appliance to a wall contains: 2 fastening angles (1 / Fig.4), 4 screws with nuts, washers and plugs (2 / Fig.4) to attach the appliance to the wall and 6 jackscrews with nuts (3 / Fig.4).

Assembling the fastening angles:

- ⇒ Mount the screws (2) into the wall, attach the two fastening angles (1) and align them.
- ⇒ For each fastening angle (1), use two jackscrews (3a-c) above and one below.
- Jackscrews 3c:
- use the left thread for the left fastening angle,
 - use the right thread for the right fastening angle.

Mounting the appliance:

- ⇒ Remove the base of the appliance.

- ⇒ Lift the appliance onto the spars (4) in the upper part of the fastening angle.
- ⇒ Tighten the screws (3a) until the appliance is almost touching the wall.
- Fine adjustments:
- ⇒ Use the jackscrews (3) to move the appliance into the correct position.
- ⇒ Fit the base of the appliance on again.

2. ACCESS TO INTERIOR

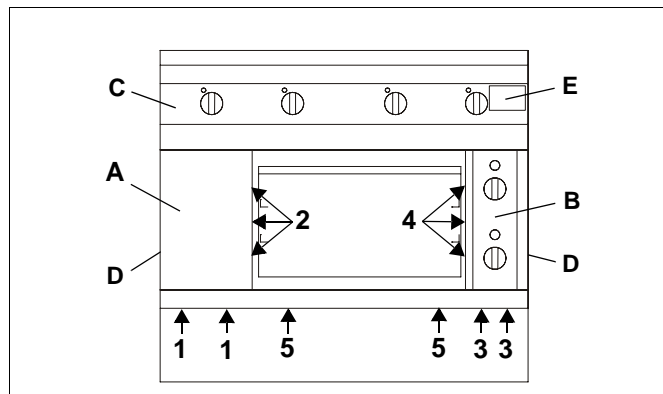


Fig. 5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)

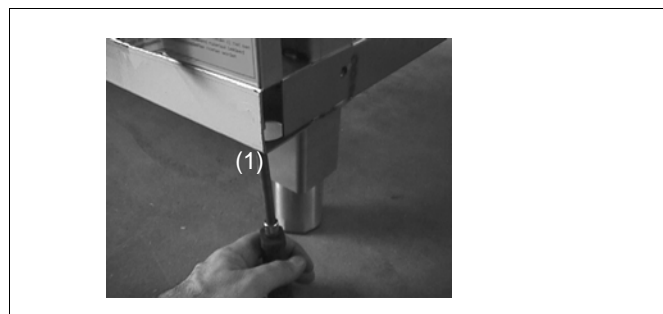


Fig.6 Front panel

- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANAEL (C)

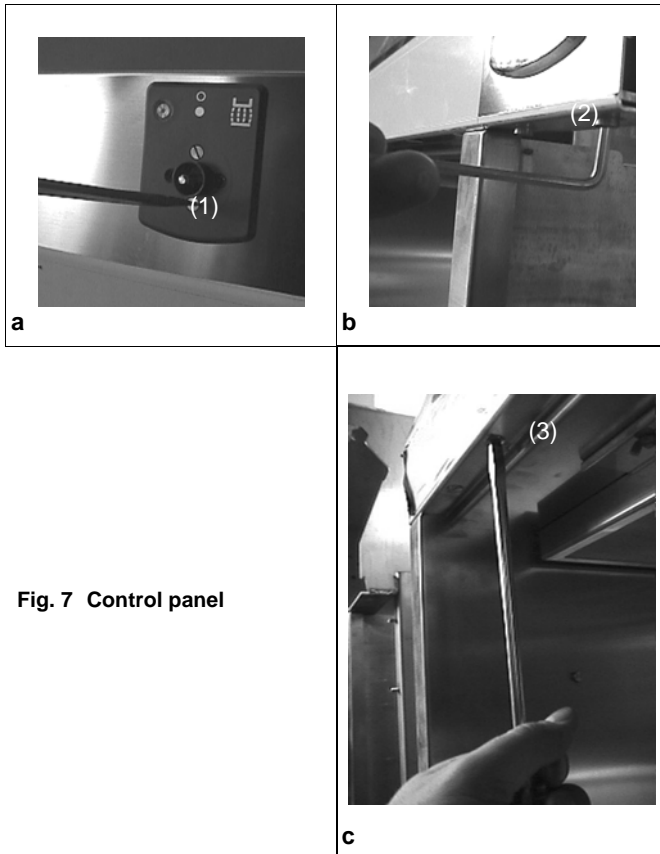


Fig. 7 Control panel

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

3. DOWNPIPE

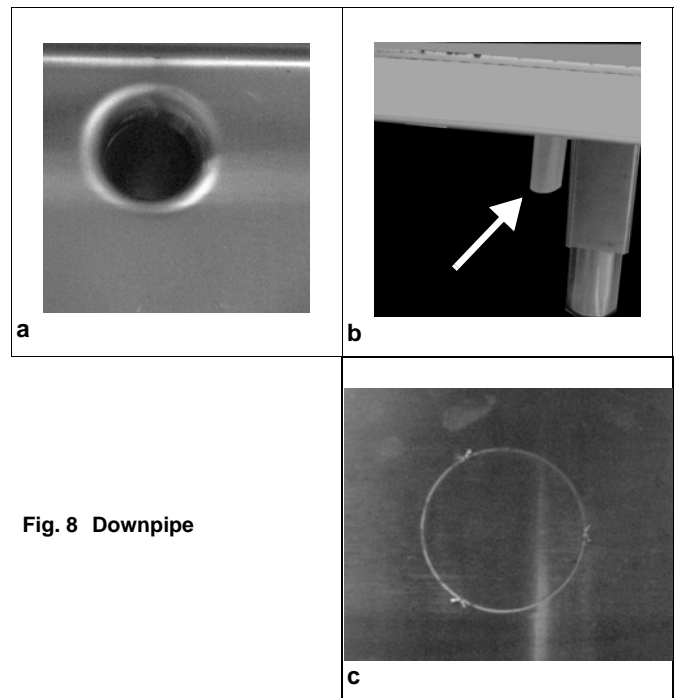


Fig. 8 Downpipe

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ⇒ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

4. ELECTRICAL CONNECTION

Each appliance is accompanied by a complete connection and wiring diagram. This contains full details of the technical specifications (electrical rating, voltage, amperage etc.).

Check and ensure that the mains voltage agrees with the voltage given on the specification plate.

Please note:

- The corresponding arrangements must be made on-site for the earthing connection and fuse protection for the appliances.
- The appliance must be connected ∇ to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm². The correspondingly marked terminal stud must be used for this purpose. When set up in block configuration, all appliances must be interconnected as potential equalization.
- The appliance is designed for connection to fixed lines. If the appliance is fitted directly to a masonry plinth without an appliance plinth, the supply must be located at the prescribed place. The protecting tube may not protrude from the plinth. If a CNS base is used, the protecting tube may not protrude more than 10 cm from the floor.
- After installation, the shock-hazard protection for live and functionally insulated parts must be secured.
- An isolating device working on all poles and with a minimum contact opening of 3 mm must be provided on site.
- When faulty-current circuit breakers are planned, ones for a rated tripping current of 30 mA are to be used.
- When using a residual current-operated circuit-breaker (in the case of an existing circuit-breaker and for new installations) only a pulse-current sensitive RCCB may be connected in series in conjunction with this appliance.

4.1 SUPPLY TERMINALS

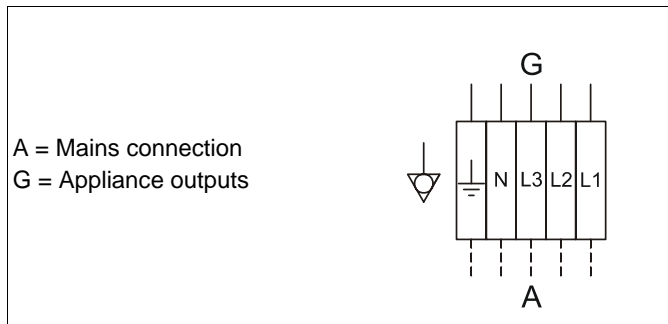


Fig.9 Supply terminals

Power is taken from a ready-installed electric cable which protrudes 1.5 m from the floor or the wall.

The supply terminals for the appliance are located behind the front right-hand cover (B). In order to connect the appliance, the front panel must be removed (siehe Kapitel 2.1).

Power cable connection as per the electrical diagram.

The terminal screws on the range frame are marked as follows:

Earth conductor \oplus Potential equalization ∇

Additional terminals for power optimizing systems (EO/SI) or potential-free contacts (PK) for the external monitoring of the appliance are available as options. The connections are made as per the electrical diagram.

4.2 CONNECTION TO THE POTENTIAL EQUALIZATION SYSTEM

The appliance is to be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm². Use the appropriately marked terminal studs for this purpose (EN 60 335). The connection consists of an M6 threaded bolt and is located on the frame of the appliance.

Connection according to sketch.

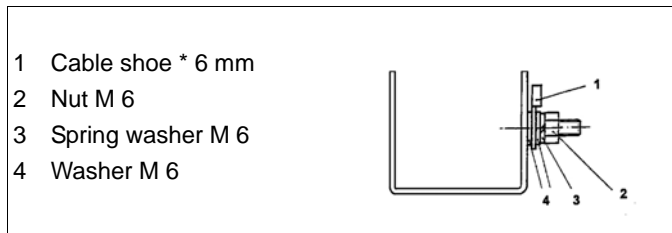


Fig.10 Connection to the potential equalization system

4.3 POTENTIAL-FREE CONTACT (PC)

The potential-free contact of an appliance is independent of the energy optimisation (EO). It is required to display on an external switchboard whether the appliance is switched on. The terminals are labelled 21 to 29.

4.4 POWER OPTIMIZATION SYSTEMS (EO/SI)

The purpose of the power monitoring devices is to avoid the occurrence of current load peaks when the appliances are simultaneously under full load.

The following methods are used:

- The appliances are connected to a maximum mains current monitoring device which, according to the settings switches off individual devices or stages.
- Current peaks are eliminated without any noticeable influence on cooking processes. On the basis of a continuous comparison of the actual current consumption of the entire establishment with a predetermined maximum current limit, appliances are switched on and off for very short times in accordance with the program data specific to the appliances.

4.4.1 WIRING

Power monitoring devices require the following information from all appliances:

- Position of the ON-OFF switch
- Operating status of thermostats, electronic controllers etc.

If an appliance has several controllers, each circuit is allocated its own control circuit.

This information is supplied to the monitoring equipment via 4 different lines.

- Line A** signals the switching status (power switch on or off) of the appliance (voltage 24÷230V) and is connected to the secondary side of the power switch.
- Line B** signals the operating status (heating on or off) of the appliance and is connected to the thermostat or controller pcb. Lines A and B may not be of different voltages.
- Line C** releases the appliance. When the power monitoring device releases the appliances, lines B and C are linked to each other by an outside contact.
- Line D** forms the reference potential for the control voltage for the lines interrogated.

For ranges, the power contactors are usually fitted externally, and internally for kettles and pans. For most appliances the internal wiring for a power-monitoring system can be fitted as an option.

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. SOLID TOP

1.1 GENERAL

The large cooktop is only used for cooking with cookware. The large cooktop (400x740 or 840x740 mm) is available as either an MS (uncoated) or an MSE (coated) cooktop. Each of the two or four independent heating zones has an output of 4 kW.

1.2 INITIAL OPERATION

IMPORTANT: When used for the first time the coated MSE cooktop must be burnt in at the max. level (rotary handle position 10) without cookware for 1 hour so that the coating hardens!

You can identify whether your stove is fitted with an MSE cooktop on the front imprint which bears the mark CN20.

1.3 OPERATION

Two or four independent cooking zones can be individually controlled. The green operation display (1) illuminates when the corresponding cooktop is switched on. If the rotary switch (2) is at 0, the corresponding cooking zone is switched off.

The temperature of the individual heating zones can be steplessly adjusted and controlled via a thermostatic switch. With a no-load cooking plate, the different rotary knob (Fig.11) figures equate approximately to the following temperatures:

Figure	0 (off)	1	2	4	6	8	10
Max. surface temperature in °C	20	70	100	190	280	370	450

The electronic control system ensures the exact maintenance of the set plate temperature, regardless of whether the plate is empty or has cooking pots placed on it.

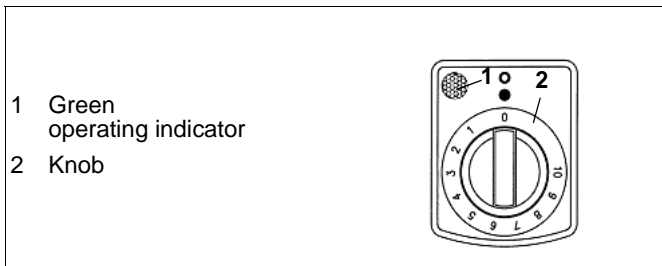


Fig.11 Control knob and operating indicator

1.4 STANDBY

The relevant cooking zone is ready for operation when the rotary switch is set to a power value. At the same time, the green operation lamp on the control panel lights up. The cooking zone heats up at full power until it reaches the pre-selected temperature (e.g. level 6 for 280°C).

If a cold cooking pot is put on, there is no need to turn to a higher level for fast heating up, since the built-in electronics immediately provide full power until the preset plate temperature is reached again after a short time.

1.5 CLEANING THE MS/MSE COOKTOPS

We recommend:

- ⇒ using "POLYNOX stainless steel sponge" and mild detergent for cleaning. The "POLYNOX stainless steel sponge" cleans powerfully and thoroughly thanks to its rounded edges, is long-lasting, does not fray, is rust-free and food safe and dishwasher safe.
- ⇒ Clean MS and MSE cooktops daily after use.
- ⇒ Prior to cleaning, the element must be switched off and have cooled down.

Unsuitable:

- ⇒ aggressive cleaning agents
- ⇒ grill cleaner
- ⇒ sharp-edged objects
- ⇒ abrasive steel wool
- ⇒ Scotchbrite

2. STORAGE SPACE

The storage space (Fig.12) is incorporated into the base unit.

Recommended accessories:

- Shelf holder (1)
- Shelves (2)

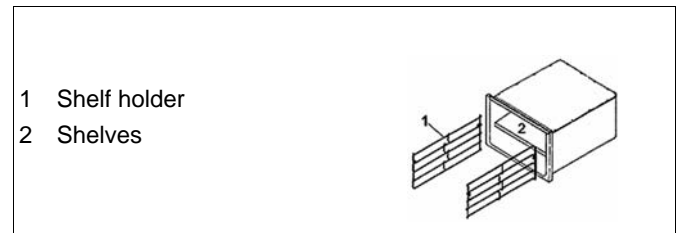


Fig.12 Storage space / Hot cabinet

3. ELECTRIC ROASTING AND BAKING OVEN

The oven is incorporated into the base unit of the range. The oven equipment includes:

- removable grid guides
- grill and baking tray

The base of the oven is made of a thick steel plate which evenly distributes and stores the heat. All the other parts of the appliance are made of chrome nickel steel.

Note

- It should be noted that hot air or steam flows out when the door is opened - **danger of burning!**
- When the oven door is folded down **there is a danger of injury** to the legs!

3.1 OPERATION

The roasting oven has two independent heating systems (upper and lower heating elements) and can be operated from one side. There are two rotary switches (2 and 5) and two white control lamps (3 and 6) on the control panel (Fig.13). The rotary switches have scales from 0 to 350. The required oven temperature is obtained by turning the switch to the mark above it. When the heating is switched on the corresponding white control lamp lights up until the preset temperature is reached in the oven. The oven is switched off when both rotary switches are at 0. The control lamps then go out.

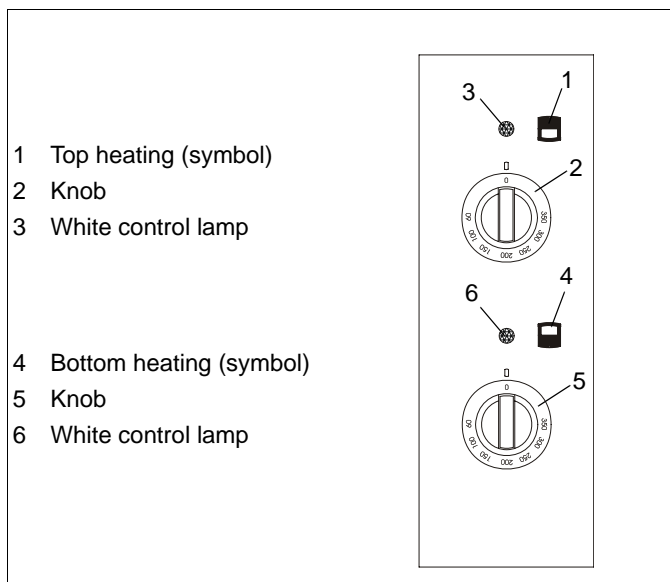


Fig.13 Control panel roasting and baking oven

3.2 INITIAL OPERATION / RESTARTING

- ⇒ Heat the oven up for one hour at 220°C with the door closed (both control knobs at 220).
- ⇒ Then allow the oven to cool completely with the door open.

3.3 STANDBY

The oven must be appropriately preheated with the door closed before use. For heating to a steady state at 250 to 280°C, the preheating time is about 30 minutes. For lower final temperatures the preheating time is correspondingly shorter. The oven has reached the preset temperature when the control lamps go out or when they switch on intermittently (heating cycles).

3.4 CLEANING

- ⇒ Wash the panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added and rub them dry.
- ⇒ In the event of heavy soiling, use a commercial oven cleaner.
- ⇒ For cleaning the oven chamber, the grid guides (2) can be taken out and cleaned.

Dismantling:

- ⇒ Pull the locking device (1) upwards.
- ⇒ Swivel the grid guide (2) forward about 2 cm towards the centre of the oven.
- ⇒ Pull forwards out of the rear guide (3).

Installation:

- ⇒ Insert the grid guide (2) into the rear guide (3).
- ⇒ Swivel the front guide (4) in; press flat against the sidewall and secure with the locking device (1).

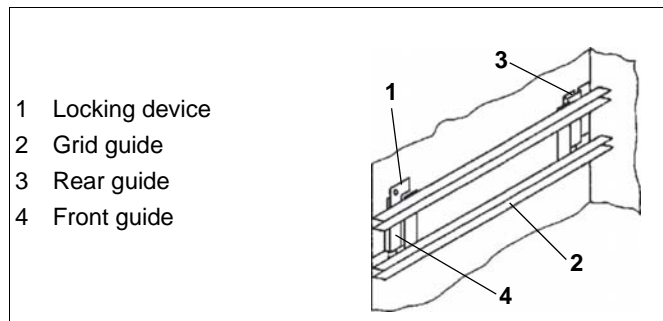


Fig.14 Grid guide

3.5 WORKING RULES

For better browning, heat distribution and for large quantities, the flap on the right-hand side of the oven door can be used to keep it open.

3.5.1 INFORMATION ON ROASTING

- It is advantageous to preheat the roasting fat in the roasting tin. The ready-to-roast meat should just be placed in preheated fat.
- Commercial meat cooking thermometers are suitable for checking the cooking time.

3.5.2 GUIDE TEMPERATURES FOR ROASTING (°C)

Kind of food to be roasted	Top heating	Bottom heating
Roast beef	250	280
Fillet of veal or pork in pastry	200	230
Roast pork or veal	250	280
Saddle of venison or lamb	250	280
Meatloaf in the mould	150	180
Poultry, about 700 - 1500 g	250	280
Pâtés of any type	130	150

3.5.3 INFORMATION ON BAKING

- Preheat the oven.
- The heat-up time depends on the preset temperature.
- Open the oven door as little as possible when baking.
- **Never place two trays** with baking food one on top of the other in the oven.
- Always insert trays with the food to be baked at the right height.
- Flans with custard can be inserted directly on a grid on the bottom of the oven. Firstly lightly bake dough with fruit (½) then add the custard (½).


3.5.4 GUIDE TEMPERATURES FOR BAKING (°C)

Kind of food to be baked	Top heating	Bottom heating
Cakes with short pastry or puff-pastry, with fruit and Royale eggcustard, quiche, pizza	250	280
Cakes with sweet pastry, Linzer torte, puff pastry cakes	200	250
Various yeast pastries, plaited bread, ring cakes and the like	180	200
Various soufflés (baked)	180	230


I. ISTRUZIONI GENERALI

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO


1.1 INSTALLAZIONE E MESSA IN ESERCIZIO

- ▲ L'installazione, la regolazione e la prima messa in esercizio dell'apparecchio devono avvenire secondo le indicazioni contenute nelle istruzioni del produttore e possono essere eseguite solo da un tecnico autorizzato. 
- ▲ Le installazioni per l'erogazione di elettricità e gas devono avvenire in conformità alle normative nazionali e locali, e devono essere eseguite da installatori autorizzati, i quali ne sono responsabili.


1.2 OBBLIGHI DELL'UTENTE

- ▲ L'utente ha la responsabilità di garantire l'efficienza costante di tutti i componenti rilevanti per la sicurezza dell'apparecchio. La loro efficienza deve essere controllata almeno una volta all'anno da un tecnico autorizzato e deve essere ripristinata in caso di necessità. 
- ▲ L'utente di questi apparecchi è responsabile della completa osservanza delle normative nazionali riguardo la sicurezza di funzionamento.
- ▲ L'apparecchio può essere messo in funzione esclusivamente sotto la sorveglianza di personale specializzato.


1.3 UTILIZZO REGOLARE

- ▲ I recipienti chiusi non possono essere riscaldati, causa pericolo di esplosione degli stessi e di lesioni. 
- ▲ Non mettere altri oggetti, come pentole, sulla zona di cottura, poiché si riscaldano quando l'apparecchio è in funzione (pericolo d'incendio e di ustioni).
- ▲ Il piano di cottura non può essere utilizzato come ripiano.
- ▲ L'apparecchio è consentito esclusivamente per la cottura di alimenti in cucine industriali.


1.4 SICUREZZA SUL LAVORO

- ▲ Il contatto con i piani di cottura caldi può causare ustioni. 
- ▲ Spruzzare l'apparecchio o parti di esso con un'idropulitrice può causare guasti e deve pertanto essere evitato.
- ▲ Per evitare di arrecare danni all'apparecchio, non versare l'acqua del miscelatore sui piani di cottura.
- ▲ Per gli apparecchi dotati di scarico, il tubo dovrebbe andare in un'apertura di scarico coperta con una griglia stabile, oppure sotto l'apparecchio dovrebbe scorrere una canalina di scarico.

1.5 ASSISTENZA CLIENTI E RIPARAZIONI

- ▲ In caso di guasto persistente che ne ostacola il funzionamento, disattivare l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. 
- ▲ Interventi di riparazione e di manutenzione e altri adattamenti devono essere eseguiti da tecnici autorizzati, in conformità alle prescrizioni nazionali e locali vigenti. Ciò riguarda in particolare modo i dispositivi di sicurezza e di regolazione. I pezzi guasti devono essere sostituiti con pezzi di ricambio originali. Si raccomanda di stipulare un contratto di manutenzione.

1.6 RICICLAGGIO

- ▲ Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.
- ▲ Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti. 

2. DATI TECNICI

Apparecchio PNC	Tipo di apparecchio	Larghezza	Altezza	Cucina	Forno
		Profondità	zoccolo piedini		
		in mm		Potenza in kW	
9CHG582213	ALARAAOOOO	500 900 700	200	8	
9CHG582214	ALARHAOOOO				
9CHG582054	ALARHASOOO				
9CHG599583	ALARASOOOC				
9CHG582215	ALARABOOOO				
9CHG582206	ALARHBSOOO				
9CHG582216	ALARHBOOOO				
9CHG599584	ALARABSOOC				
9CHG582211	ALARAFOOOO				
9CHG582204	ALARHFSOOO				
9CHG582212	ALARHFOOOO	1000 900 700	200	16	
9CHG599582	ALARAFSOOC				
9CHG582220	ALAWAAOOOO				
9CHG582221	ALAWHAOOOO				
9CHG599587	ALAWAASOOOC				
9CHG582222	ALAWABOOOO				
9CHG582209	ALAWHBSOOO				
9CHG582223	ALAWHBOOOO				
9CHG599588	ALAWABSOOC				
9CHG582218	ALAWAFOOOO				
9CHG582219	ALAWHFOOOO	500 900 400	200	8	
9CHG599586	ALAWAFSOOC				
9CHG582225	ALAWCAOOOO				
9CHG599590	ALAWCASOOOC				
9CHG582226	ALAWCBOOOO				
9CHG599591	ALAWCBSOOOC				
9CHG582224	ALAWCFOOOO				
9CHG599589	ALAWCFSOOC				
9CHG582531	ALAROIIOOOO				
9CHG582506	ALAROISOOOC				
9CHG582507	ALAWOIOOOO	1000 900 700	200	16	
9CHG582508	ALAWHASOOO				

3. IMBALLAGGIO

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono ecocompatibili. Essi possono essere bruciati in un apposito impianto di combustione o essere riciclati.

4. CONTROLLI / CERTIFICATI

Tutti gli apparecchi elettrici sono omologati VDE. Sono conformi alla norma EN 60 335, come pure alla Direttiva CE 73/23/CEE sulla bassa tensione. Tutti gli apparecchi sono omologati per il grado di protezione IP X5.

La rumorosità dell'apparecchio è estremamente ridotta. Soddisfa le direttive di legge; il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (A).

5. TARGHETTA CARATTERISTICHE

La targhetta caratteristiche (E) è applicata all'interno e all'esterno del lato destro del pannello comandi (C) (Seite 26 Fig.5).

Il numero di serie a 8 cifre sulla targhetta caratteristiche si compone come segue:

Y è l'ultima cifra dell'anno di produzione

WW indica la settimana di produzione

XXXXX è il numero di serie progressivo

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. POSIZIONAMENTO

L'apparecchio è predisposto per il collegamento a condutture fisse. Gli apparecchi possono essere installati singolarmente o in gruppo. Sono idonei per l'installazione libera, affiancata, con lato e/o parte posteriore a parete.

1.1 DISTANZE

Se l'apparecchio viene posizionato sopra o accanto a mobili o simili sensibili alla temperatura, è necessario mantenere una distanza di sicurezza di ca. 50 mm oppure prevedere un isolamento termico.

1.2 REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA

Apparecchio su piedini: la regolazione si esegue avvitando o svitando la parte inferiore dei piedini.

Apparecchio su base d'acciaio: eventuali dislivelli del pavimento o differenze d'altezza possono essere regolati posizionando nella parte sottostante una o più lamiere in acciaio al nichel-cromo.

Apparecchio su zoccolo in muratura: L'allineamento viene effettuato mettendo sotto delle piastre metalliche.

1.3 COLLEGAMENTO DI DUE APPARECCHI

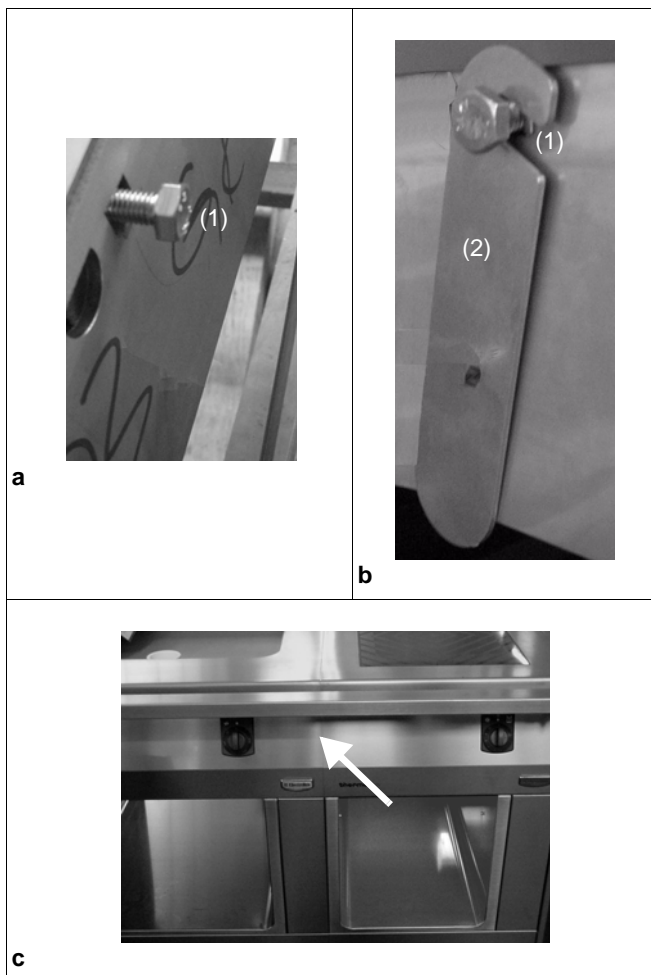


Fig.1 Collegamento laterale

Il kit di collegamento è costituito da due dadi in gabbia premontati (1 / Fig. 1) nel lato destro dell'apparecchio, da viti a testa esagonale M8x25 (1 / Fig. 1) e da linguette (2 / Fig. 1),

- ⇒ Rimuovere il pannello comandi di entrambi gli apparecchi come indicato in 2.2
- ⇒ Rimuovere i pannelli anteriori di entrambi gli apparecchi come indicato in 2.1
- ⇒ Avvitare la vite (1 / Fig.1) nel dado in gabbia a una profondità di circa 5 mm.

Posizionamento dell'apparecchio:

- ⇒ Posizionare gli apparecchi uno accanto all'altro.
- ⇒ Allinearne la posizione e l'altezza.

Collegare gli apparecchi:

- ⇒ Applicare all'interno la linguetta (2 / Fig.1) nella piastra di collegamento sinistra del secondo apparecchio.
- ⇒ Serrare le viti.

Avvertenza

I dadi in gabbia possono essere applicati, se necessario, anche sull'altro lato dell'apparecchio.

1.4 PARETE LATERALE (D)

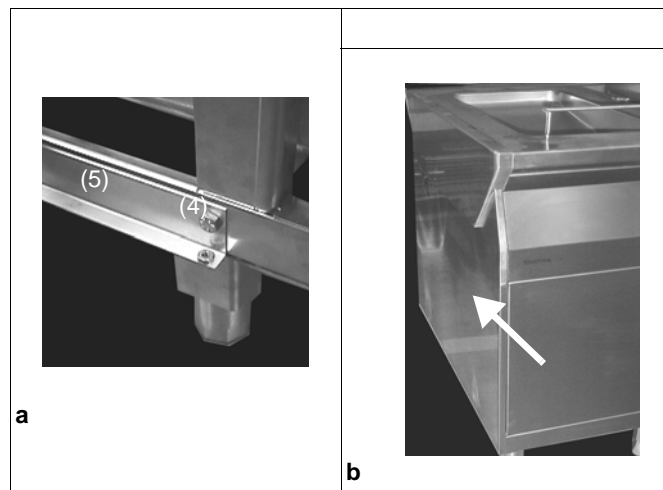


Fig.2 Montaggio della parete laterale

Il kit di collegamento è costituito da due

viti a testa esagonale M8x25 (1 / Fig. 1), da bulloni con anello d'arresto (2 / Fig.1), da linguette (3 / Fig.1), da viti a testa esagonale M8x16 con rosette elastiche con dentatura sovrapposta e dadi esagonali M8, da viti a testa esagonale M5 con rosette elastiche con dentatura sovrapposta (4 / Fig. 2) e da una staffa di fissaggio (5 / Fig. 2).

- ⇒ Inserire dall'esterno il bullone con l'anello d'arresto (2 / Fig.1a) nell'apposita apertura nella parete laterale.
- ⇒ Avvitare la vite (1 / Fig.1a) nei dadi in gabbia premontati nel pannello laterale a una profondità di circa 5 mm.
- ⇒ Fissare la staffa di fissaggio (5 / Fig. 2b) sotto al telaio con le viti, le rosette elastiche con dentatura sovrapposta e i dadi. (4 / Fig. 2).
- ⇒ Posizionare la parete laterale ed avvitare dal basso con due viti a testa esagonale e le rosette elastiche con dentatura sovrapposta.
- ⇒ Applicare all'interno la linguetta (3 / Fig.1b) nella piastra di collegamento dell'apparecchio.
- ⇒ Allineare la parete laterale e fissare tutte le viti.

1.5 ZOCCOLO D'ACCIAIO

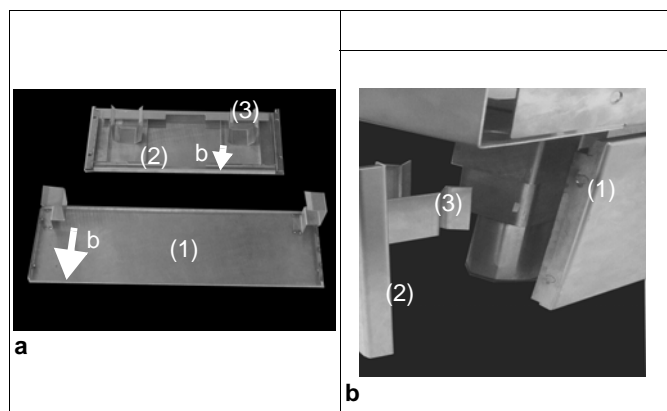


Fig.3 Montaggio dello zoccolo

Per il montaggio dello zoccolo sono necessari:

- Zoccoli laterali sinistro e destro (1 / Fig.3).
- Zoccolo per il lato anteriore e per gli apparecchi indipendenti anche per il lato posteriore (2 / Fig.3).

- ⇒ Spingere sui piedi lo zoccolo laterale (1 / Fig.3) con il supporto, dal davanti verso il dietro. La parte più lunga (b / Fig.3) del supporto dev'essere in basso.
- ⇒ Applicare i supporti (3 / Fig.3) nello zoccolo (2 / Fig.3). La parte più lunga (b / Fig.3) del supporto dev'essere in basso.
- ⇒ Infilare lo zoccolo sui piedi con i supporti (3 / Fig.3).

1.6 MONTAGGIO A PARETE

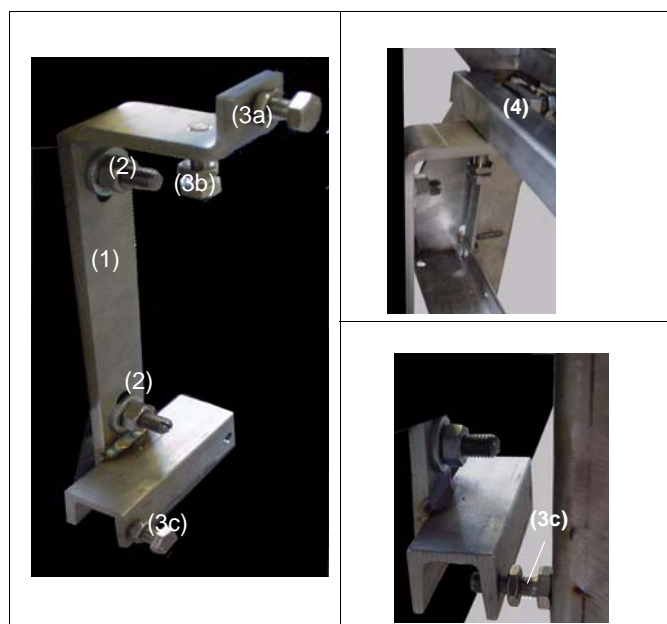


Fig.4 Montaggio a parete

Il kit per il montaggio a parete è costituito da:

- 2 staffe di fissaggio (1 / Fig.4),
- 4 viti con dadi, rosette e tasselli (2 / Fig.4) per il fissaggio alla parete e
- 6 viti di livellamento con dadi (3 / Fig.4).

Montaggio delle staffe di fissaggio:

- ⇒ Fissare le viti (2) alla parete, applicare le due staffe di fissaggio (1) ed allinearle.
- ⇒ Per ogni staffa di fissaggio (1) applicare in alto due viti di livellamento e in basso una (3a-c).
Viti di livellamento 3c:
 - nella staffa di fissaggio sinistra utilizzare una filettatura sinistrorsa,
 - nella staffa di fissaggio destra una filettatura destrorsa.

Montaggio a sospensione dell'apparecchio:

- ⇒ Rimuovere il fondo dell'apparecchio.
 - ⇒ Agganciare l'apparecchio al supporto (4) nella parte superiore della staffa di fissaggio.
 - ⇒ Serrare le viti (3a) finché l'apparecchio non tocca la parete.
- Regolazione di precisione:
- ⇒ Con le viti di livellamento (3) portare l'apparecchio nella posizione corretta.
 - ⇒ Montare nuovamente il fondo dell'apparecchio.

2. ACCESSO ALL'INTERNO

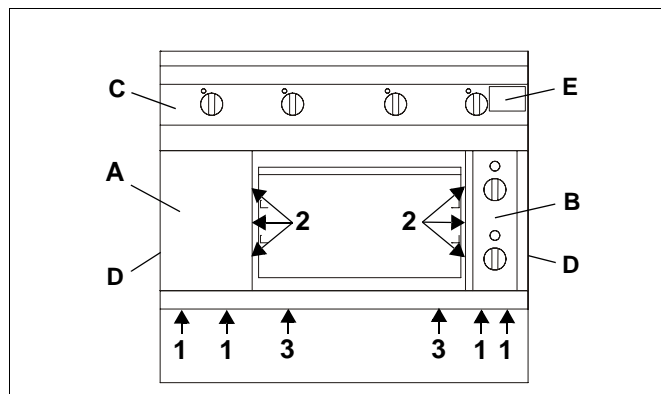


Fig.5 Vista totale

2.1 PANNELLO FRONTALE (A) E (B)

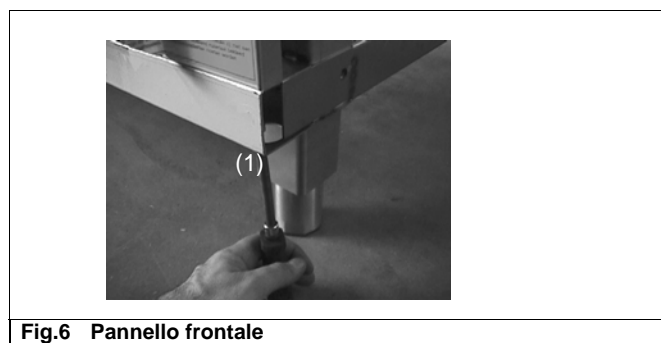


Fig.6 Pannello frontale

- ⇒ Svitare le viti (1 / Fig.5, Fig.6). Nel caso di forni a incasso, svitare anche le viti (2 / Fig.5) della parete interna del forno.
- ⇒ Estrarre il pannello verso l'esterno in basso.

2.2 PANNELLO COMANDI (C)

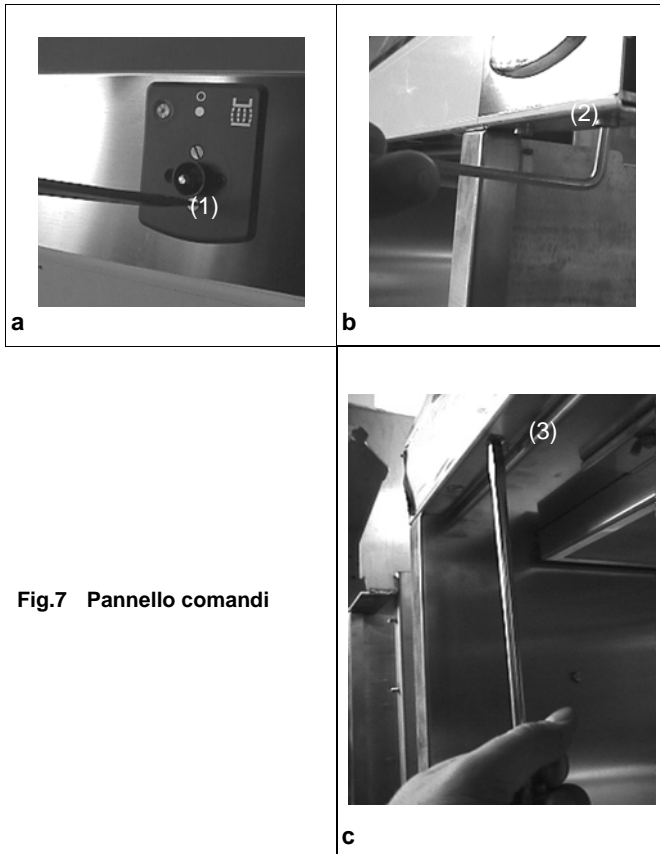


Fig.7 Pannello comandi

- ⇒ Rimuovere il selettore rotante.
- ⇒ Svitare le viti sottostanti (1 / Fig.7a) e rimuovere la piastra di base.
- ⇒ Svitare le viti (2 / Fig.7b) e 3 / Fig.7c)
- ⇒ Rimuovere il pannello.

2.3 FORNO, VANO DI APPOGGIO, ARMADIO CALDO

- ⇒ Rimuovere i pannelli A, B e C.
- ⇒ Svitare le viti (5).
- ⇒ Estrarre l'elemento.

3. SCARICO

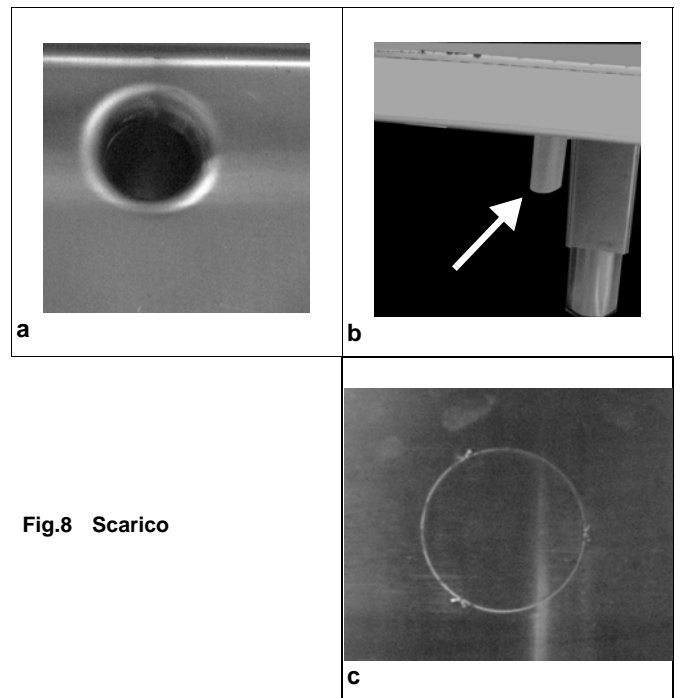


Fig.8 Scarico

I piani di lavoro dotati di scarico (Fig.8a) hanno un'apertura di scarico sul lato destro dell'apparecchio. Un tubo di silicone flessibile viene installato di serie a destra in basso, 20 mm dietro la parte anteriore dell'apparecchio (Fig. 8b).

- ⇒ Il tubo può anche essere spostato indietro e fatto passare attraverso altre aperture già predisposte (Fig.8c)

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Ad ogni apparecchio è allegato uno schema completo di connessione e cablaggio, da cui si rilevano i dati tecnici (potenza elettrica, tensione, intensità di corrente ecc.).

È necessario controllare e verificare che la tensione di alimentazione corrisponda ai valori indicati sulla targhetta caratteristiche.

Da osservare:

- A monte dell'apparecchio devono essere effettuate le operazioni necessarie per il collegamento del cavo di messa a terra e la protezione degli apparecchi.
- L'apparecchio deve essere collegato nel punto contrassegnato con ∇ ad un sistema equipotenziale con la sezione del conduttore di almeno 10 mm². A tale scopo utilizzare i bulloni di connessione contrassegnati.
- Disponendoli in blocco, tutti gli apparecchi devono essere collegati tra di loro per formare un sistema equipotenziale.
- L'apparecchio è predisposto per il collegamento a condutture fisse. Se l'apparecchio viene montato senza una base propria direttamente sullo zoccolo in muratura, il cavo di alimentazione deve uscire dallo zoccolo nel punto previsto. Il tubo di protezione non deve sporgere dallo zoccolo. In presenza di uno zoccolo in acciaio al nichel-cromo, il tubo di protezione non deve sporgere di oltre 10 cm dal pavimento.
- Dopo l'installazione deve essere garantita la protezione da contatto di parti che si trovano sotto tensione e di componenti isolati.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un dispositivo di interruzione omnipolare con distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Nel caso in cui siano previsti interruttori di protezione contro le dispersioni di corrente, devono essere usati quelli per una corrente di scatto da 30 mA o oltre.
- Impiegando un interruttore di protezione contro le dispersioni di corrente (in presenza di interruttore di protezione e in caso di nuova installazione) può essere impiegato solo un interruttore di protezione sensibile agli impulsi di corrente.

4.1 MORSETTI DI COLLEGAMENTO

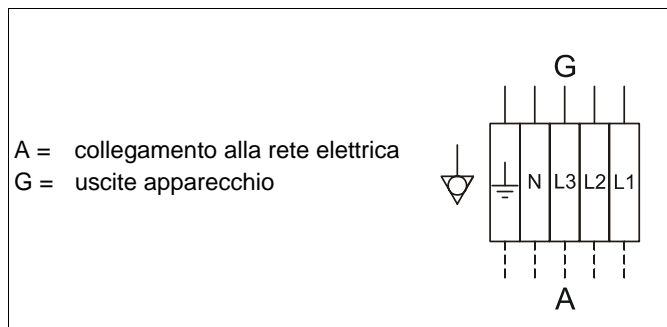


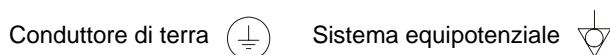
Fig.9 Morsetti di collegamento

Il collegamento alla rete elettrica avviene mediante un cavo installato a monte, che sporge di 1,5 m dal pavimento o dalla parete.

I morsetti di collegamento dell'apparecchio si trovano dietro il pannello frontale destro (B). Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario smontare il pannello frontale (siehe Kapitel 2.1).

Collegamento del cavo elettrico secondo le indicazioni dello schema elettrico.

I bulloni di connessione sul telaio dell'apparecchio sono indicati con i seguenti contrassegni:



Come opzione l'apparecchio è provvisto di ulteriori morsetti di collegamento per i sistemi di ottimizzazione della potenza (EO/SI) o per contatti a potenziale zero (PK) per una sorveglianza esterna dell'apparecchio. I collegamenti devono essere eseguiti secondo le indicazioni dello schema elettrico.

4.2 COLLEGAMENTO AL SISTEMA EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale con la sezione del conduttore di almeno 10 mm². A tale scopo utilizzare i relativi bulloni di connessione contrassegnati (EN 60 335). Il collegamento è formato da un bullone filettato M6 presente sul telaio dell'apparecchio.

Collegamento secondo lo schema.

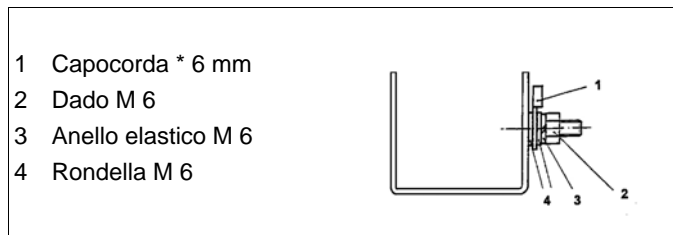


Fig.10 Collegamento al sistema equipotenziale

4.3 CONTATTO A POTENZIALE ZERO (PK)

Il contatto a potenziale zero di un apparecchio è indipendente dall'ottimizzazione della potenza (EO). Esso è necessario per indicare su un quadro di comando esterno, se l'apparecchio è inserito. I morsetti sono contrassegnati dalle cifre comprese tra 21 a 29.

4.4 SISTEMI DI OTTIMIZZAZIONE DELLA POTENZA (EO/SI)

I dispositivi di controllo della potenza hanno lo scopo di evitare picchi di carico in caso di esercizio contemporaneo a pieno carico.

Per l'utilizzo sono possibili i seguenti metodi:

- gli apparecchi vengono allacciati a un limitatore di massima corrente che, secondo le impostazioni, provvede al disinserimento di singoli apparecchi o stadi.
- Il sistema di limitazione della potenza impedisce picchi di carico senza influenzare il processo di cottura. In base a un continuo confronto dell'assorbimento effettivo di corrente di tutto l'esercizio con un valore massimo di corrente prestabilito, gli apparecchi vengono brevemente disinseriti e reinseriti secondo i dati specifici del loro programma.

4.4.1 CABLAGGIO

I dispositivi di controllo della potenza richiedono le seguenti informazioni da tutti gli apparecchi:

- posizione dell'interruttore ON/OFF
- stato operativo di termostati, regolatori elettronici ecc. se l'apparecchio dispone di più di un regolatore, a ogni circuito di comando viene assegnato un circuito di regolazione.

Queste informazioni vengono fornite attraverso 4 diverse linee al dispositivo di controllo.

La linea A segnala lo stato d'inserimento (interruttore di rete inserito/disinserito) dell'apparecchio (tensione 24÷230 V) ed è connessa al lato secondario dell'interruttore di rete.

La linea B segnala lo stato d'esercizio (riscaldamento inserito/disinserito) dell'apparecchio, ed è connessa al termostato ovvero al circuito di regolazione. Le linee A e B non devono avere tensioni diverse.

La linea C causa lo sblocco dell'apparecchio. Quando il dispositivo di controllo abilita l'apparecchio, le linee B e C vengono collegate tra di loro da un contatto esterno all'apparecchio.

La linea D forma il potenziale di riferimento relativo alla tensione di comando delle linee in questione.

I contattori di potenza delle cucine sono generalmente esterni, mentre nelle pentole e nelle padelle sono interni. Come opzione, gran parte degli apparecchi possono essere provvisti di cablaggio interno per un dispositivo di controllo della potenza.

III . ISTRUZIONI PER L'USO

1. PIASTRA SUPERFICIE

1.1 ISTRUZIONI GENERALI

Il grande piano cottura serve esclusivamente per cuocere con stoviglie. Il grande piano cottura (400x740 o 840x740 mm) è disponibile come piano cottura MS (senza rivestimento) o come piano cottura MSE (con rivestimento). Ognuna delle due o quattro zone di riscaldamento indipendenti l'una dall'altra ha una potenza di 4 kW.

1.2 PRIMA MESSA IN ESERCIZIO

IMPORTANTE: Il piano cottura MSE con rivestimento deve essere acceso per la prima messa in funzione per 1 ora al livello max. (posizione della manopola 10) senza stoviglie, in modo che il rivestimento si indurisca!

Se il fornello è dotato di un piano cottura MSE, è riconoscibile dalla dicitura CN20 riportata sul lato anteriore.

1.3 COMANDO

È possibile regolare separatamente due o quattro zone di cottura indipendenti. La spia di funzionamento verde (1) si illumina, quando è inserito il piano cottura corrispondente. Se la manopola di regolazione (2) è su 0, la relativa zona di cottura è spenta. La temperatura delle singole zone di cottura può essere selezionata e regolata in continuo mediante un interruttore termostatico. In caso di piano di cottura libero, le diverse cifre della manopola (Fig.11) corrispondono approssimativamente alle seguenti temperature:

Cifra	0 (OFF)	1	2	4	6	8	10
Temperatura max. della superficie in °C	20	70	100	190	280	370	450

Il sistema di regolazione elettronico consente di mantenere costante la temperatura impostata per la piastra, sia che la piastra sia vuota sia che vi siano appoggiate delle pentole.



Fig.11 Manopola di regolazione e spia di funzionamento

1.4 PREPARAZIONE

La zona di cottura in questione è pronta per il funzionamento, quando la manopola di regolazione è posizionata su uno stadio di potenza. Contemporaneamente sul pannello comandi si illumina la spia verde di funzionamento. A potenza piena la piastra si riscalda fino al raggiungimento della temperatura preselezionata (ad es. livello 6 per 280°C).

Se si appoggia un recipiente freddo non è necessario dunque aumentare la temperatura per riscaldare più rapidamente, poiché il sistema di regolazione elettronico incorporato fornisce subito la potenza piena finché non viene raggiunta dopo breve tempo la temperatura impostata per la piastra.

1.5 PULIZIA PIANO COTTURA MS/MSE

Raccomandiamo:

- ⇒ la pulizia mediante "spugna in acciaio inox POLYNOX" e detergente delicato. La "spugna in acciaio inox POLYNOX" pulisce con forza ed efficacia grazie ai bordi arrotondati, garantisce una lunga durata, non si sfrangia, è inossidabile, indicata per alimenti e resistente alla lavastoviglie.
- ⇒ Pulire i piani cottura MS e MSE ogni giorno dopo ogni utilizzo.
- ⇒ Prima della pulizia spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare.

Non sono adatti:

- ⇒ detersivi aggressivi
- ⇒ detersivi per la pulizia del grill
- ⇒ oggetti appuntiti
- ⇒ pagliette d'acciaio abrasive
- ⇒ panni Scotch-Brite

2. VANO D'APPOGGIO

Il vano d'appoggio (Fig.12) è integrato nella parte inferiore.

Accessori consigliati:

- portaripiani (1)
- ripiani (2)

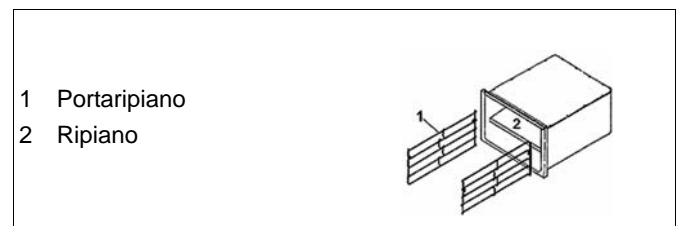


Fig.12 Vano d'appoggio / armadio caldo

3. FORNO ELETTRICO PER CUOCERE E ARROSTIRE

Il forno è integrato nella parte inferiore della cucina. Il forno è dotato di:

- guide di supporto griglie estraibili
- griglia e teglia

La base del forno è chiusa da una spessa placca d'acciaio che rende più uniforme la temperatura inferiore e accumula calore. Tutte le altre parti dell'apparecchio sono in acciaio al nichel-cromo.

Avvertenze

- Aprendo la porta fare attenzione alla fuoriuscita di aria calda o vapori caldi. **Pericolo di ustioni!**
- Con la porta del forno aperta sussiste il **pericolo di ustioni** alle gambe!

3.1 COMANDO

Il forno è provvisto di due serpentine indipendenti l'una dall'altra (serpentina superiore e inferiore) ed è utilizzabile da un lato. Sul pannello comandi (Fig.13) si trovano due manopole di regolazione (2 e 5) e due spie bianche di regolazione (3 e 6). Le manopole presentano una scala da 0 a 350. La temperatura desiderata del forno viene raggiunta girando la manopola sul valore indicato in alto. Quando la serpentina è inserita, la relativa spia bianca rimane accesa finché non viene raggiunta la temperatura desiderata nel forno. Il forno è disinserito quando entrambe le manopole sono posizionate sullo 0. Le spie di regolazione sono spente.

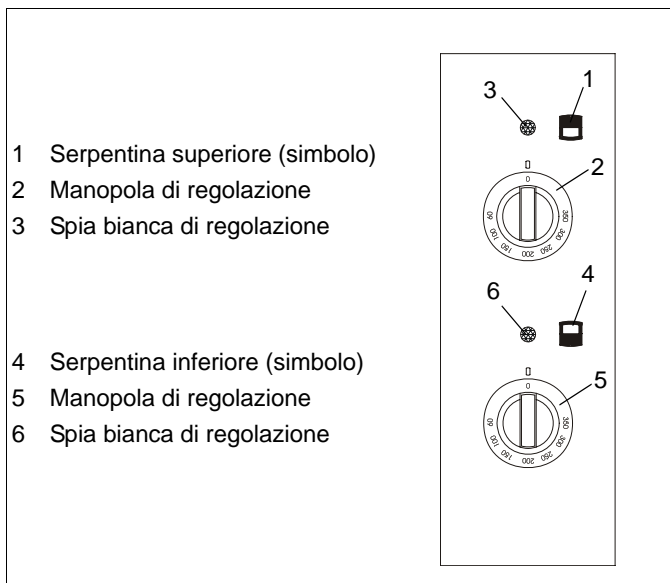


Fig.13 Pannello comandi del forno per cuocere e arrostitire

3.2 PRIMA MESSA IN ESERCIZIO / NUOVA MESSA IN ESERCIZIO

- ⇒ Il forno deve essere riscaldato per 1 ora a 220 °C e a porta chiusa (le due manopole di regolazione a 220).
- ⇒ Quindi lasciare raffreddare completamente il forno a porta aperta.

3.3 PREPARAZIONE

Prima di usarlo, il forno deve essere preriscaldato a porta chiusa. Per riscaldarlo a 250 - 280 °C di temperatura costante, il tempo di preriscaldamento è di ca. 30 minuti. Per temperature finali più basse, il periodo di riscaldamento è più breve. Il forno raggiunge la temperatura desiderata quando le spie si spengono o quando si accendono solo di tanto in tanto (tempi di riscaldamento).

3.4 PULIZIA

- ⇒ Lavare i rivestimenti con acqua saponata ben calda con l'aggiunta di un detergente sciogligrassi, quindi risciacquare e asciugare.
- ⇒ Se il forno dovesse essere molto sporco, usare uno degli appositi prodotti in commercio.
- ⇒ Per la pulizia dell'interno del forno, le guide di supporto griglie (2) possono essere estratte e pulite separatamente.

Smontaggio:

- ⇒ Tirare verso l'alto l'arresto (1).
- ⇒ Girare di ca. 2 cm la guida (2) verso il centro del forno.
- ⇒ Tirare la guida per estrarla dal supporto posteriore (3).

Montaggio:

- ⇒ Introdurre la guida di supporto griglie (2) nel supporto posteriore (3).
- ⇒ Posizionare il supporto anteriore (4); fissare contro la parete laterale e fissare con l'arresto (1).

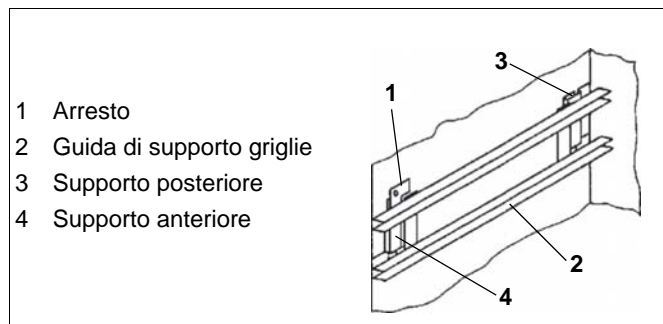


Fig.14 Guida di supporto griglie

3.5 REGOLE DI LAVORO

Per dorare e ripartire il calore in modo più omogeneo e in caso di grandi quantità, utilizzare lo sportello sul lato destro del forno tenendolo aperto.

3.5.1 ISTRUZIONI PER ARROSTIRE

- È preferibile riscaldare in anticipo il grasso nella teglia. Successivamente aggiungere al grasso riscaldato la carne da arrostitire.
- Per controllare il tempo di cottura è indicato l'uso di un termometro per carne, reperibile in commercio.

3.5.2 TEMPERATURE INDICATIVE PER ARROSTIRE (°C)

Tipo di cibo	Serpentina superiore	Serpentina inferiore
Roast beef	250	280
Filetto di vitello e di maiale in camicia	200	230
Arrosto di maiale o di vitello	250	280
Lombata di capriolo o agnello	250	280
Pasticcio di carne	150	180
Pollame, ca. 700 - 1500 g	250	280
Terrine di ogni specie	130	150

3.5.3 ISTRUZIONI PER LA COTTURA

- Preriscaldare il forno.
- Il tempo necessario per riscaldare il forno dipende dalla temperatura selezionata.
- Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
- **Non** introdurre **mai** nel forno l'una sopra l'altra **due teglie** con cibo da cuocere.
- Introdurre le teglie sempre all'altezza giusta.
- Le torte con glassa d'uovo possono essere introdotte direttamente su una griglia sulla base del forno. Cuocere leggermente la pasta ricoperta di frutta (½), quindi aggiungere la glassa (½).

3.5.4 TEMPERATURE INDICATIVE PER LA COTTURA (C°)

Tipo di cibo	Serpentina superiore	Serpentina inferiore
Torte di pasta frolla o di pasta sfoglia con strato di frutta e torte con glassa d'uovo (Royale), quiche, pizza	250	280
Torte di pasta molto dolce tipo torta di Linz, torte di pasta sfoglia	200	250
Pasticceria varia di pasta lievitata, treccia, Gugelhupf e simili	180	200
Soufflé (pasticci) vari	180	230

I. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION

1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé.
- ▲ Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un installateur agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.



1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire.
- ▲ Le four ne doit en aucun cas être actionné, même pas à la puissance minimum, lorsque la porte est légèrement entrouverte, car les températures élevées pourraient endommager les boutons de commande et la valve d'arrivée du gaz.
- ▲ L'appareil ne doit être actionné que sous le contrôle de personnes responsables, formées à son utilisation.



1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et d'engendrer des blessures.
- ▲ Ne laissez jamais tomber d'objets compacts et lourds sur la plaque radiante.
- ▲ Ne déposez en aucun cas de feuilles en aluminium ou d'ustensiles de cuisson en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- ▲ Ne déposez aucun objet autre que des ustensiles de cuisson sur la plaque vitrocéramique, car ils risqueraient de chauffer si la plaque était activée (risque d'incendie et de brûlures).
- ▲ N'utilisez en aucun cas la plaque de cuisson comme surface d'appui.
- ▲ Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments dans les cuisines professionnelles.



1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'un **appareil de nettoyage sous pression** est à proscrire, car celui-ci peut engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Afin d'éviter tout endommagement de l'appareil, veillez à ce que l'eau contenue dans la batterie n'entre pas en contact avec les surfaces de cuisson.
- ▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil.



1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- ▲ Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le.
- ▲ Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.



1.6 RECYCLAGE

- ▲ Le symbole L indique que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.
- ▲ Pour le recyclage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.



2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Largeur	Profondeur	Socle	Fourneaux	Four					
		en mm		Pieds	Puissance en kW						
9CHG582213	ALARAA0000	500	900	200	8						
9CHG582214	ALARHA0000										
9CHG582054	ALARHAS000										
9CHG599583	ALARAASOOC										
9CHG582215	ALARABO000										
9CHG582206	ALARHBSOOC										
9CHG582216	ALARHBO000										
9CHG599584	ALARABS00C										
9CHG582211	ALARAF0000										
9CHG582204	ALARHFS000										
9CHG582212	ALARHF0000	1000	900	200	16						
9CHG599582	ALARAFSOOC										
9CHG582220	ALAWAA0000										
9CHG582221	ALAWHA0000										
9CHG599587	ALAWAASOOC										
9CHG582222	ALAWABO000										
9CHG582209	ALAWHBSOOC										
9CHG582223	ALAWHBO000										
9CHG599588	ALAWABS00C										
9CHG582218	ALAWAF0000										
9CHG582219	ALAWHF0000	1000	900	200	16						
9CHG599586	ALAWAFSOOC										
9CHG582225	ALAWCA0000										
9CHG599590	ALAWCASOOC										
9CHG582226	ALAWCBO000										
9CHG599591	ALAWCBSOOC										
9CHG582224	ALAWCF0000										
9CHG599589	ALAWCFSOOC										
9CHG582531	ALAROI0000						500	900	400	8	
9CHG582506	ALAROISOOC										
9CHG582507	ALAWOI0000	1000	900	700	16						
9CHG582508	ALAWHAS000										

3. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

4. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils électriques sont certifiés VDE. Ils sont conformes à la norme EN 60 335 et à la directive CE Basse tension 73/23/CEE. Tous les appareils sont homologués pour la classe de protection IP X5.

5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Seite 36 Fig. 5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y	dernier chiffre de l'année de fabrication
WW	semaine de fabrication
XXXXX	numéro d'ordre

II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côté à côté, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 50 mm environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds : Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.

Appareil installé sur un socle en acier : Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

Appareil installé sur un socle en béton : Des lamelles d'ajustement en métal placées au-dessous de l'appareil assurent son équilibre.

1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

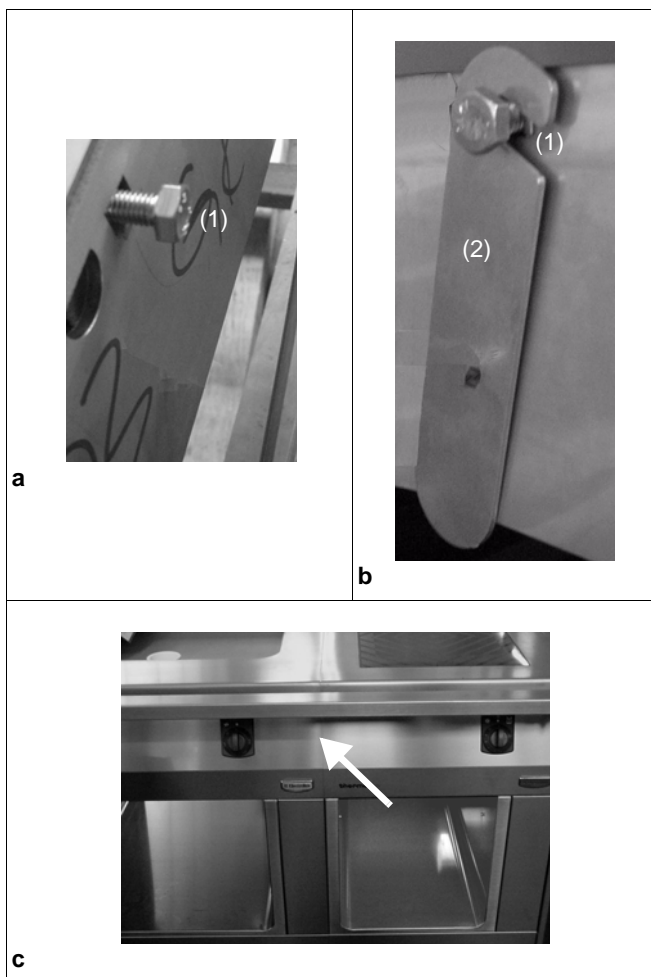


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

- ⇒ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2
- ⇒ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

- ⇒ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

- ⇒ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.
- ⇒ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

- ⇒ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.
- ⇒ Serrez fermement les vis.

N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

1.4 PAROI LATÉRALE (D)

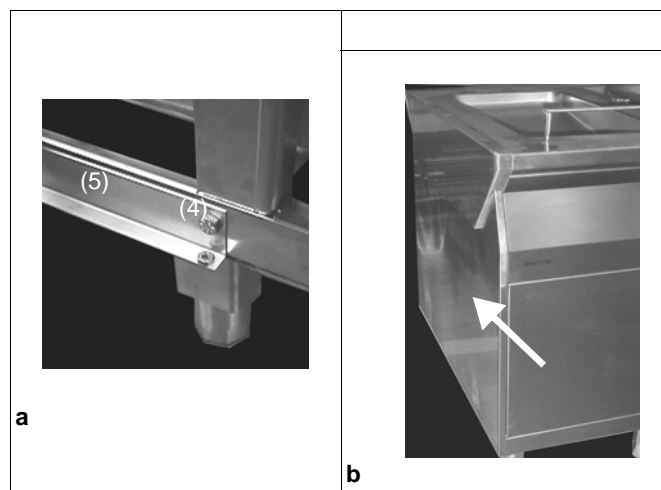


Fig.2 Montage du paroi latérale

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.2)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇒ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇒ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇒ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇒ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇒ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1b) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇒ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

1.5 SOCLE EN ACIER

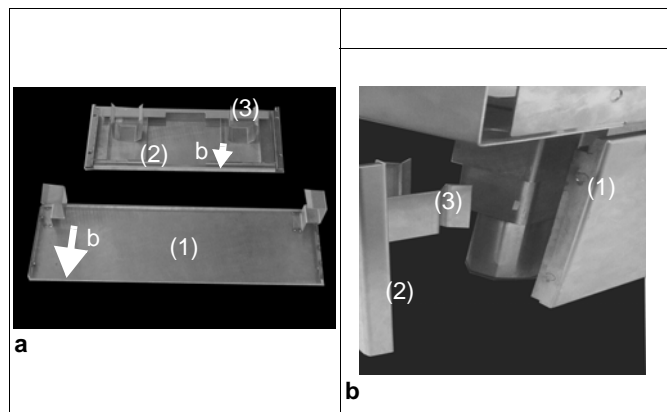


Fig.3 montage du socle

Éléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
 - Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇒ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇒ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

Pour suspendre l'appareil :

- ⇒ Enlevez le bas de l'appareil.
- ⇒ Suspendez l'appareil en utilisant le longeron (4) situé sur la partie supérieure de l'équerre de fixation.
- ⇒ Enfoncez les vis (3a) jusqu'à ce que l'appareil soit quasiment en contact avec le mur.

Réglage de précision :

- ⇒ A l'aide des vis de niveau (3), placez l'appareil dans la position adéquate.
- ⇒ Remontez le bas de l'appareil.

2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

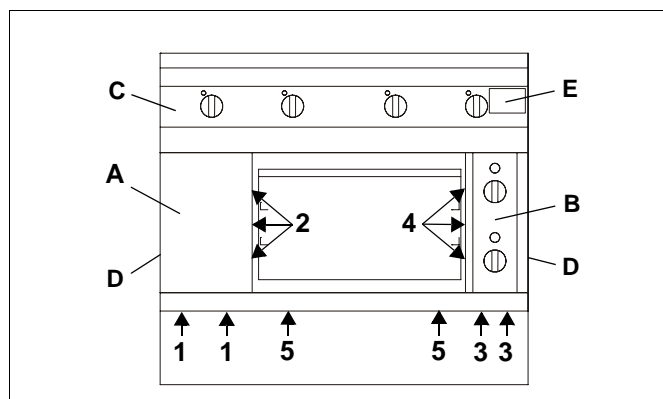


Fig. 5 Vue d'ensemble

1.6 INSTALLATION MURALE

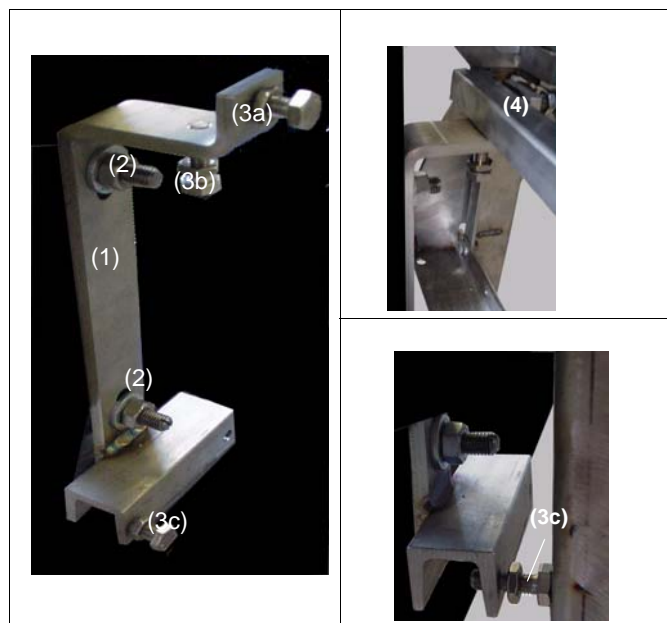


Fig.4 Installation murale

Le kit de montage sur un mur comprend les éléments suivants:
 2 équerres de fixation (1 / Fig.4),
 4 vis avec écrou, rondelles de support et chevilles (2 / Fig.4) pour fixer l'appareil sur le mur et
 6 vis de niveau avec écrou (3 / Fig.4).

Montage des équerres de fixation:

- ⇒ Fixez les vis (2) dans le mur, placez les deux équerres de fixation (1) et ajustez-les.
- ⇒ Fixez chaque équerre de fixation (1) à l'aide de deux vis de niveau en haut et d'une vis en bas (3a-c).
- ⇒ Vis de niveau 3c :
 - dans le filetage gauche de l'équerre de fixation gauche,
 - utilisez le filetage droit de l'équerre de fixation droite.

2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)

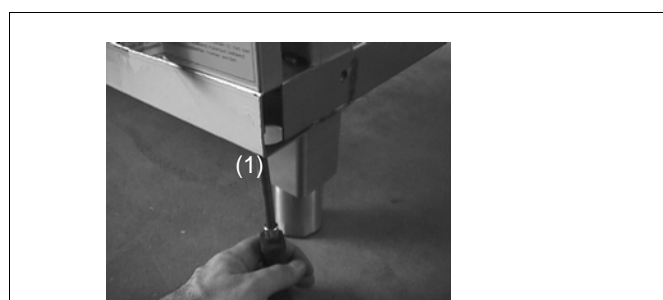


Fig.6 Panneau avant

- ⇒ Desserrez les vis (1 et 3 Fig. 5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez
- ⇒ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)

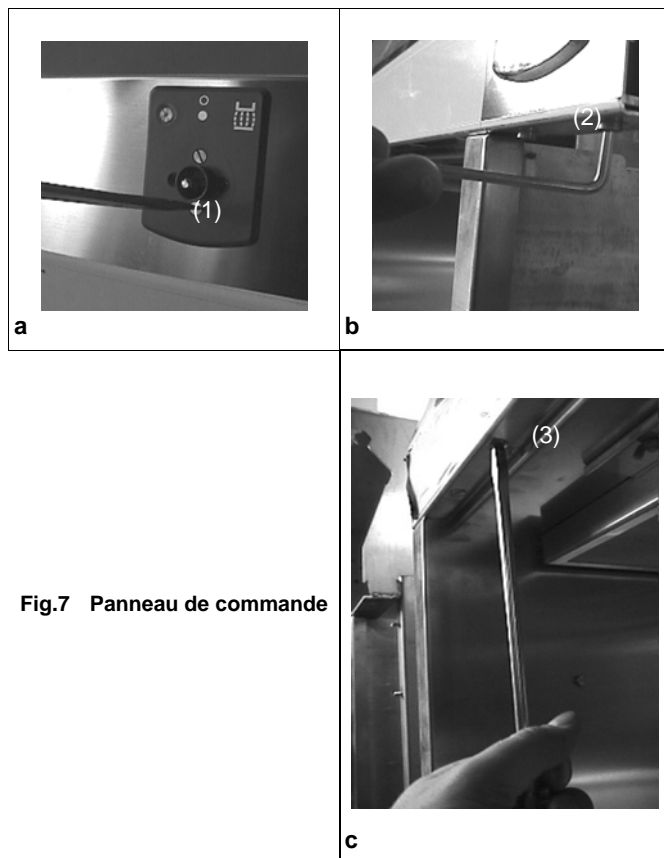


Fig.7 Panneau de commande

- ⇒ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ⇒ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ⇒ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ⇒ Enlevez le panneau de commande.

2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ⇒ Retirez les panneaux A, B et C.
- ⇒ Desserrez les vis (5 / Fig. 5).
- ⇒ Extrayez l'élément.

3. SORTIE

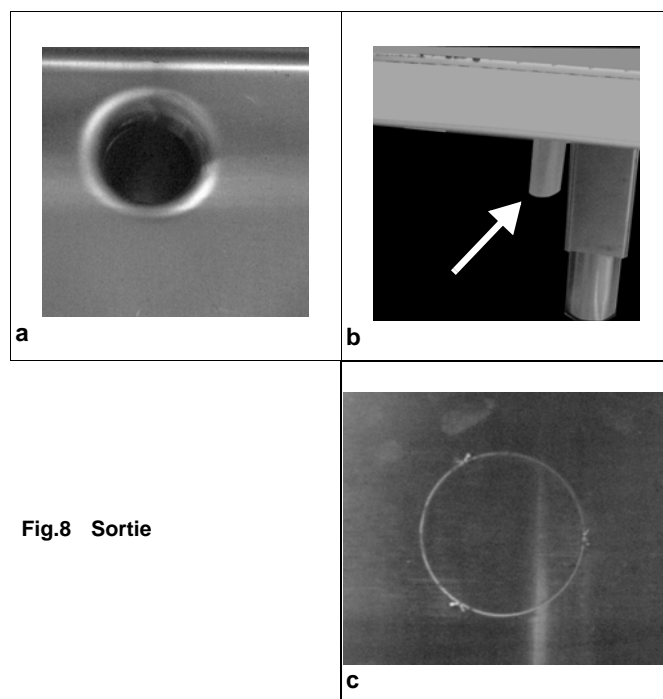


Fig.8 Sortie

Les plans de travail avec sortie (fig. 8a) sont pourvus d'un orifice de sortie à droite de l'appareil. Un flexible en silicone installé en série débouche en bas à droite, 20 mm derrière le panneau avant de l'appareil (fig. 8b). Le flexible peut, au choix, être placé à l'arrière.

- ⇒ Dans ce cas, on le fait passer à travers d'autres orifices pré-perforés (fig. 8.c).

4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Chaque appareil est accompagné d'un schéma complet des connexions et du câblage reprenant les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.).

Il est nécessaire de contrôler que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observez ce qui suit :

- Il incombe à l'installateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- Au point marqué par ∇ , l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur doit être d'au moins 10 mm². Pour ce faire, utilisez les boulons d'assemblage identifiés à cet effet. Si les appareils sont regroupés, ils doivent tous être raccordés entre eux pour former un système équipotentiel.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nichrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de 30 mA ou plus.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (en présence d'un disjoncteur de protection et d'une nouvelle installation), seul un disjoncteur sensible aux impulsions de courant pourra être utilisé.

4.1 BORNES DE CONNEXION

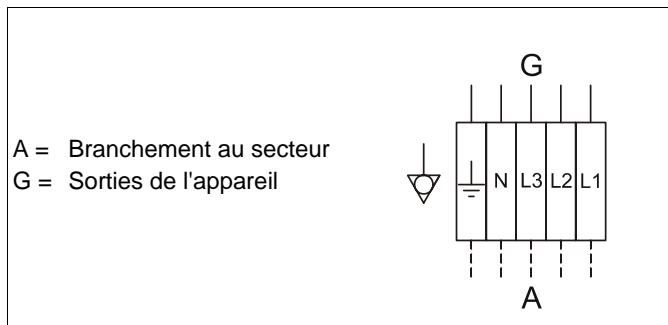


Fig. 9 Bornes de connexion

Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble monté par l'installateur, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur.

Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière le panneau avant droit (B). Pour brancher l'appareil, il est nécessaire de démonter le panneau avant (siehe Kapitel 2.1).

Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.

Les boulons de connexion présents sur le châssis de l'appareil sont marqués comme suit :

Conducteur de terre \oplus Système équipotentiel ∇

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI) ou pour des contacts à puissance zéro (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

4.2 BRANCHEMENT AU SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm². Pour ce faire, utilisez les boulons identifiés à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et est réalisé sur le châssis de l'appareil.

Branchement conformément au schéma.

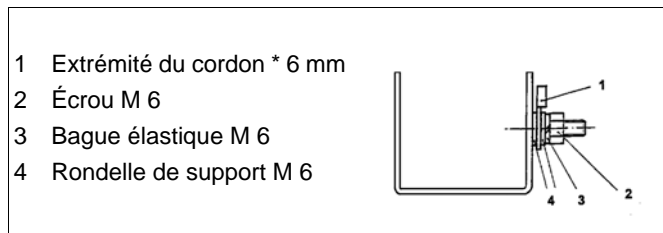


Fig. 10 Connexion au système équipotentiel

4.3 CONTACT À POTENTIEL ZÉRO (PK)

Le contact à potentiel zéro d'un appareil est indépendant de l'optimisation de la puissance (EO). Il est nécessaire pour indiquer sur un tableau de commande si l'appareil est sous tension. Les bornes sont numérotées de 21 à 29.

4.4 SYSTÈMES D'OPTIMISATION DE LA PUISSANCE (EO/SI)

Les dispositifs de contrôle de la puissance ont pour but d'éviter les pics de charge en cas de fonctionnement simultané à pleine charge des appareils.

Les méthodes suivantes sont utilisées :

- Les appareils sont reliés à un dispositif de limitation du courant maximum, qui procède à la déconnexion de chaque appareil ou étage en fonction des réglages.
- Le système de limitation de la puissance empêche les pics de charge sans influencer le processus de cuisson. Sur base d'une comparaison permanente de l'absorption effective de courant de l'ensemble des appareils gérés avec une valeur maximum prédéfinie, les appareils sont connectés et déconnectés brièvement en fonction de données spécifiques à leur programme.

4.4.1 CÂBLAGE

Les dispositifs de contrôle de la puissance requièrent les informations suivantes pour tous les appareils :

- Position de l'interrupteur Marche/Arrêt
- État de fonctionnement des thermostats, des régulateurs électroniques, etc.

Si un appareil dispose de plusieurs régulateurs, un circuit de régulation est attribué à chaque circuit de commande.

Ces informations sont transmises à travers 4 lignes vers le dispositif de contrôle.

La ligne A signale l'état de mise sous/hors tension (l'interrupteur réseau est enclenché ou désactivé) de l'appareil (tension 24±230V) et est raccordée au côté secondaire de l'interrupteur réseau.

La ligne B signale l'état de marche (le chauffage est enclenché ou désactivé) de l'appareil, et est raccordée au thermostat ou au circuit de régulation. Les tensions des lignes A et B doivent être identiques.

La ligne C provoque le déblocage de l'appareil. Lorsque le dispositif de contrôle active l'appareil, les lignes B et C sont raccordées entre elles à travers un contact extérieur à l'appareil.

La ligne D représente le potentiel de référence relatif au voltage de commande des lignes en question.

Les contacteurs de puissance sont généralement installés à l'extérieur pour les cuisinières et à l'intérieur pour les marmites et les poêles. La plupart des appareils peuvent être dotés, en option, de câblage interne pour un dispositif de contrôle de la puissance.

III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. TABLE DE CUISSON

1.1 GÉNÉRALITÉS

La grande table de cuisson sert seulement à la cuisson avec des ustensiles de cuisson. La grande table de cuisson (400x740 ou 840x740 mm) existe en version MS (sans revêtement) ou MSE (avec revêtement). Les deux ou quatre zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre et ont une puissance de 4 kW.

1.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

IMPORTANT : À sa première mise en service, la table de cuisson avec revêtement MSE doit chauffer pendant 1 heure sur le niveau max. (position de la manette sur 10) sans ustensiles de cuisson afin que le revêtement durcisse !

L'inscription CN20 estampée sur la façade permet de savoir si la cuisinière est équipée d'une table de cuisson MSE.

1.3 COMMANDE

Deux ou quatre foyers indépendants peuvent être réglés individuellement. Le voyant vert (1) s'allume lorsque le foyer correspondant est allumé. Lorsque la poignée tournante (2) est positionnée sur 0, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est mise hors tension. Un bouton thermostat règle graduellement la température de chaque zone de cuisson. Si aucun ustensile de cuisson n'est déposé sur la plaque de cuisson, les différents chiffres figurant sur la poignée tournante (Fig.11) correspondent approximativement aux températures suivantes :

Chiffre	0 (arrêt)	1	2	4	6	8	10
Temp. max. de la surface en °C	20	70	100	190	280	370	450

Le système de réglage électronique garantit le maintien constant de la température réglée pour la zone de cuisson, que la plaque soit vide ou qu'un ustensile de cuisson y ait été déposé.



Fig.11 Poignée et indicateur de fonctionnement

1.4 PRÉPARATION

La zone de cuisson est prête à fonctionner dès que la poignée tournante est réglée sur un niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement vert s'allume simultanément sur le bandeau de commandes. La plaque de cuisson chauffe à pleine puissance jusqu'à atteindre la température sélectionnée (par ex. niveau 6 pour une température de 280°C).

Si vous déposez un ustensile de cuisson froid sur la plaque de cuisson, il n'est pas nécessaire de sélectionner une valeur supérieure pour accélérer le chauffage de la plaque, car le système de réglage électronique intégré déclenchera immédiatement la pleine puissance pour atteindre la température sélectionnée en un temps relativement court.

1.5 NETTOYAGE LES TABLES DE CUISSON MSE/MS

Recommandations :

- ⇒ Nettoyage avec une "éponge en acier noble POLYNOX" et un produit nettoyant non agressif. "L'éponge en acier noble POLYNOX" nettoie efficacement et à fond grâce à ses bords arrondis, a une longue durée de vie, ne s'effrite pas, ne rouille pas, convient au contact alimentaire et au lavage en lave-vaisselle.
- ⇒ Nettoyer quotidiennement les zones de cuisson MS et MSE après leur utilisation.
- ⇒ Mettre la plaque de cuisson hors tension et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

À ne pas utiliser :

- ⇒ produit nettoyant agressif
- ⇒ Nettoyant pour gril
- ⇒ Objets à arêtes vives
- ⇒ Tampon à récurer
- ⇒ Scotchbrite

2. ESPACE DE RANGEMENT

L'espace de rangement (Fig. 12) est installé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires conseillés :

- Porte-tablette
- Tablette

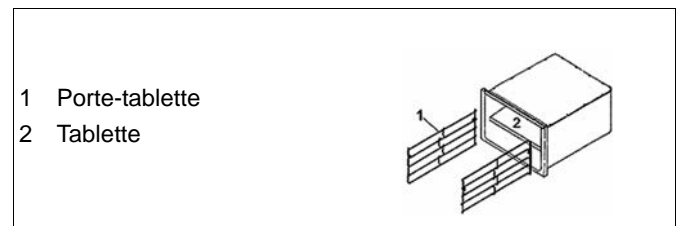


Fig. 12 Espace de rangement / Armoire de maintien au chaud

3. FOUR ÉLECTRIQUE POUR CUIRE ET RÔTIR

Le four est intégré dans la partie inférieure de la cuisinière. Le four est équipé de :

- coulisses de support des grilles
- grille et plat à four

La base du four est constituée d'une épaisse plaque en acier qui permet de répartir et d'emmagasiner la température inférieure de façon plus homogène. Tous les autres éléments de l'appareil sont en nichrome.

N.B. :

- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux émanations d'air chaud et de vapeurs chaudes - **Risque de brûlures !**
- Si la porte du four reste ouverte, il y a un **Risque de blessures** aux jambes !

3.1 COMMANDE

Le four est doté de deux résistances indépendantes l'une de l'autre (résistance supérieure et résistance inférieure) et peut être utilisé d'un seul côté. Sur le panneau de commandes (Fig. 13 se trouvent deux boutons de commande (2 et 5) et deux voyants de réglage blancs (3 et 6). Les boutons de commande présentent une échelle graduée de 0 à 350. La température du four souhaitée est atteinte en tournant le bouton sur la valeur indiquée en haut. Lorsque la résistance est activée, le voyant blanc correspondant reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte à l'intérieur du four. Le four est désactivé lorsque les deux boutons de commande sont positionnés sur 0. Les voyants de fonctionnement sont alors éteints.

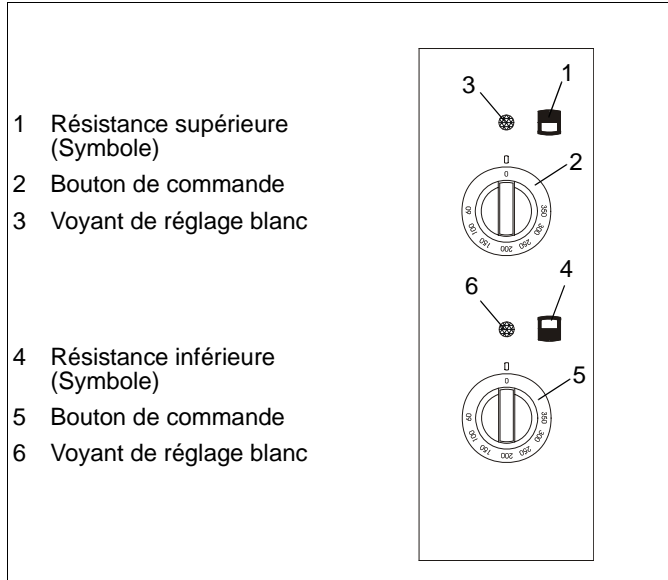


Fig. 13 Panneau de commandes du four pour cuire et rôtir

3.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE / NOUVELLE MISE EN SERVICE

- ⇒ Le four doit être chauffé pendant 1 heure à 220°C avec la porte fermée (les deux boutons sont positionnés sur 220).
- ⇒ Faites ensuite refroidir complètement le four avec la porte ouverte.

3.3 PRÉPARATION

Avant d'être utilisé, le four doit être préchauffé avec la porte fermée. Pour le chauffer à une température constante de 250 à 280° C, le temps de préchauffage est d'environ 30 minutes. Pour des températures finales plus basses, la durée du préchauffage sera inférieure. Le four a atteint la température souhaitée lorsque les voyants s'éteignent ou lorsqu'ils s'allument par intermittence (temps de chauffage).

3.4 NETTOYAGE

- ⇒ Nettoyez les revêtements à l'eau chaude savonneuse additionnée d'un peu de détergent à vaisselle, puis rincez et séchez.
- ⇒ Si le four est très sale, utilisez un produit spécial pour four disponible dans le commerce.
- ⇒ Pour le nettoyage des éléments tubulaires du four, vous pouvez retirer les coulisses de support des grilles (2) et les nettoyer.

Démontage :

- ⇒ Tirez le butoir (1) vers le haut.
- ⇒ Faites pivoter la coulisse de support des grilles (2) vers l'avant de 2 cm environ, vers le centre du four.
- ⇒ Tirez la coulisse vers l'avant pour l'extraire du support arrière (3).

Montage :

- ⇒ Poussez la coulisse de support des grilles (2) dans le support arrière (3).

- ⇒ Aligned le support avant (4) ; poussez-le à plat contre la paroi latérale et fixez-le à l'aide du butoir (1).

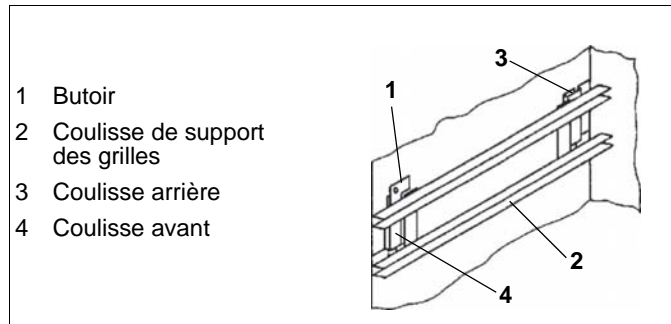


Fig. 14 Coulisse de support des grilles

3.5 RÈGLES DE TRAVAIL

Afin de dorer et de répartir la chaleur de façon plus homogène en présence de quantités importantes d'aliments, vous pouvez utiliser le clapet situé sur le côté droit de la porte du four en le maintenant ouvert.

3.5.1 INSTRUCTIONS POUR LE RÔTISSAGE

- Il est conseillé de réchauffer la graisse préalablement dans le plat à four. Déposez ensuite la viande à rôtir dans la graisse chaude.
- Pour contrôler le niveau de cuisson, vous pouvez utiliser un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

3.5.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LE RÔTISSAGE (C°)

Type d'aliment	Résistance supérieure	Résistance inférieure
Rosbif	250	280
Filet de veau et de porc en chemise	200	230
Rôti de porc ou de veau	250	280
Selle de chevreuil ou d'agneau	250	280
Pâté de viande dans le moule	150	180
Volaille, env. 700 à 1500 g	250	280
Terrines (tous types)	130	150

3.5.3 INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

- Préchauffez le four.
- Le temps nécessaire pour réchauffer le four dépend de la température sélectionnée.
- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible cours de la cuisson.
- **N'introduisez jamais dans le four deux plats** contenant des aliments à cuire en les superposant.
- Installez toujours les plats à la hauteur qui convient le mieux.
- Un gâteau recouvert d'un glaçage au blanc d'œuf peut être introduit directement sur une grille installée sur la sole du four. Faites cuire légèrement la pâte garnie de fruits (1/2), ensuite procédez au glaçage (1/2).


3.5.4 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LA CUISSON (C°)

Type d'aliment	Résistance supérieure	Résistance inférieure
Gâteaux à pâte brisée ou feuilletée garnis de fruits, gâteaux glacés au blanc d'œuf (Royal), quiches, pizzas	250	280
Gâteaux à pâte sucrée, gâteaux au chocolat, pâtisserie à pâte feuilletée	200	250
Pâtisseries variées à pâte levée, tresse, kouglof et préparations similaires	180	200
Soufflés variés	180	230


I. ALLMÄNNA ANVISNINGAR

1. SÄKERHETS- OCH BRUKSANVISNINGAR


1.1 INSTALLATION OCH IDRIFTTAGNING

- ▲ Montage, inställning och första idrifttagning av maskinen måste ske enligt föreskrifter och tillverkarens anvisningar och får endast utföras av behörig fackman. 
- ▲ Installationer av strömförsörjning måste utföras av behörig fackpersonal, under beaktande av nationella och lokala bestämmelser. Den bär ansvaret.


1.2 BRUKARENS ÅLIGGANDEN

- ▲ Den som driver anläggningen måste se till att alla säkerhetsrelevanta byggdelar ständigt fungerar oklanderligt. Minst en gång om året måste kontrolleras, att de är funktionsdugliga resp. vid behov repareras. 
- ▲ Användaren av dessa apparater ansvarar för att samtliga nationella föreskrifter beträffande driftssäkerheten iakttas.
- ▲ Maskinen får endast användas under uppsikt av en kunnig person.


1.3 ÄNDAMÅLSENLIG ANVÄNDNING

- ▲ Slutna behållare får inte hettas upp eftersom de kan brista och förorsaka skada. 
- ▲ Inga hårda eller tunga föremål får falla ner på kokplattan.
- ▲ Inga aluminiumfolier eller plastkärl får läggas på varma kokplattor.
- ▲ Lägg inga andra föremål, bortsett från kokkärl, på glaskeramikkokplattan, eftersom den värms upp vid drift (brand- och förbränningsfara).
- ▲ Kokplattan får inte användas som förvaringsyta.
- ▲ Maskinen får endast användas för yrkesmässig matlagning.


1.4 SÄKERHETSMEDEVETET ARBETANDE

- ▲ Avsprutning av maskinen eller delar därav med **högtrycksrengöringsmaskin** kan förorsaka driftsstörningar och skall undvikas. 
- ▲ För att undvika skadegörelse på maskinen får inget vatten ur blandaren rinna på kokyten.
- ▲ För maskiner med avlopp bör slangen mynna i en avloppsöppning, som är övertäckt med ett tramp- och vältsäkert galler, eller en avloppsränna bör finnas under maskinen.

1.5 KUNDTJÄNST OCH REPARATUR

- ▲ Då en varaktig, driftshindrande störning uppstår måste maskinen stängas av och kopplas från försörjningsnätet. 
- ▲ Reparatur-, underhållsarbeten och andra Anpassningar skall utföras av behörig fackman. Därvid skall de nationella och lokala föreskrifterna beaktas. Det gäller särskilt för säkerhets- och reglageinrättningar. Delar som byts ut måste ersättas med originaldelar. Vi rekommenderar därför att du tecknar ett servicekontrakt.

1.6 ÅTERVINNING

- ▲ Symbolen L på produkten indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall utan måste kasseras på korrekt sätt för att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.
- ▲ För information om återvinning av denna produkt, var god kontakta återförsäljaren av produkten, vår kundtjänst eller ortens sophanteringstjänst. 

2. TEKNISKA DATA

Maskiner PNC	Maskiner Typ	Bredd Djup Höjd	Sockel fötter höjd	Spis	Ugn
		i mm			
9CHG599557	ACARAAO000	500 900 700	200	8	
9CHG599558	ACARABROOC				
9CHG599556	ACARAAO000				
9CHG582285	ACARAAROOC				
9CHG582143	ACARABO00C				
9CHG582139	ACARAFO00C				
9CHG582144	ACARHBO00C				
9CHG599142	ACARHBROOC				
9CHG582140	ACARHFO00C				
9CHG582138	ACARHAO000				
9CHG599561	ACAWAAO000				
9CHG582286	ACAWAAROOC				
9CHG582150	ACAWABO00C				
9CHG599562	ACAWABROOC				
9CHG582146	ACAWAFO00C				
9CHG599560	ACAWAFROOC				
9CHG582148	ACAWHAO000				
9CHG582149	ACAWHBO00C				
9CHG582151	ACAWHBO00C				
9CHG582147	ACAWHFO00C	500 900 400	200	8	
9CHG582145	ACAWHFROOC				
9CHG582287	ACAWCAO00C				
9CHG582289	ACAWCAROOC				
9CHG582182	ACAWCBO00C				
9CHG599564	ACAWCBROOC				
9CHG582288	ACAWCF000C				
9CHG599563	ACAWCFROOC				
9CHG582511	ACAROIO00C				
9CHG582513	ACAROIROOC				
9CHG582512	ACAWOIO00C				
9CHG582514	ACAWOIROOC				

3. FÖRPACKNING

Samtliga använda förpackningsmaterialer är miljövänliga och kan kasseras i förbränningsanläggning eller recykleras.

4. KONTROLLER / CERTIFIKAT

Alla elektriska maskiner är VDE kontrollerade. De uppfyller norm EN 60 335 och EU-lågspänningsriktlinje 73/23/EEC. Alla maskiner är kontrollerade och tillåtna för skyddstyp IP X5.

Maskinens ljudnivå är ovidkommande låg. Lagliga föreskrifter är uppfyllda; ljudnivån är mindre än 70 dB (A).

5. TYP SKYLT

Typskylten (E) befinner sig alltid inne och ute på betjäningsskyltens (C) högra sida (Seite 46 Fig.5).

Serienumret är angivet på dataskylten. De 8 positionerna ger följande information:

Y	sista siffran, året för produktion
WW	veckan för produktion
XXXXX	löpnummer

II. INSTALLATIONSANVISNING

1. UPPSTÄLLNING

Maskinen är avsedd för anslutning till fast kabel. Maskinerna är lämpade att ställas upp som enskild maskin eller som maskingrupp. De kann ställas upp fritt i rummet, sida vid sida, med sidan och/eller baksidan mot en vägg.

1.1 AVSTÅND

Om maskinen ställs upp bredvid eller på temperaturkänsliga möbler eller liknande, så skall ett säkerhetsavstånd på ca. 50 mm iakttas, eller värmeisolering anbringas.

1.2 RIKTNING AV HÖJDEN

Maskin på fötter: Riktning utförs genom att skruva in eller ut de nedre fotdelarna.

Maskin på stålsockel: Ojämnheter eller höjdskillnader kan jämnas ut genom att lägga under en eller flera plåtar av kromnickelstål.

Maskin på murad sockel: Riktning sker genom att lägga under små metallplattor.

1.3 IHOPBYGGNAD AV TVÅ MASKINER

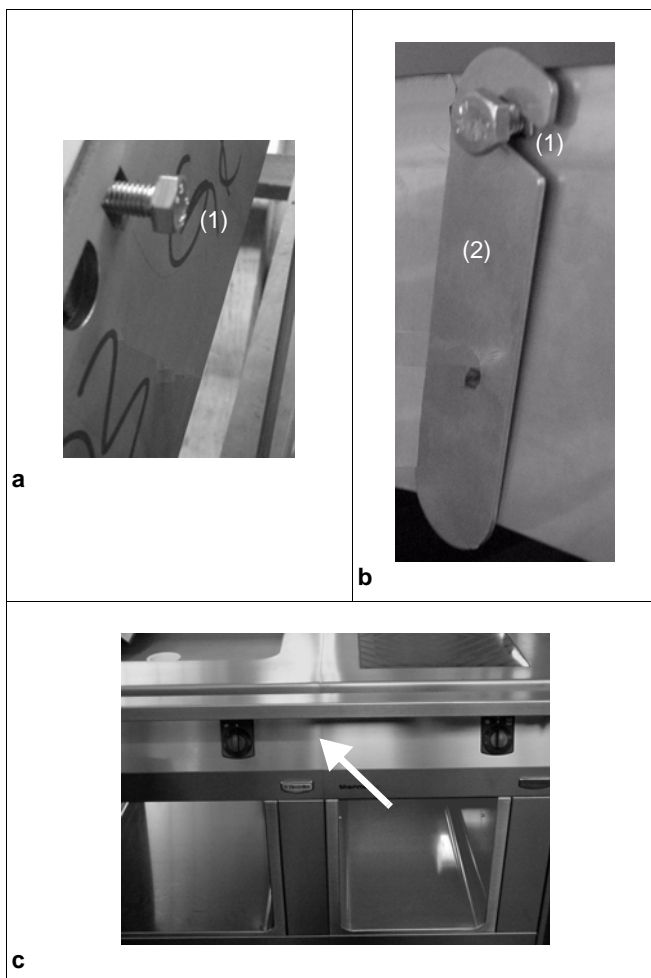


Fig.1 Förbindelse på sidan

Anslutningssettet består av vardera två förmonterade burmuttrar (1 / Fig.1) på maskinens högra sida, sexkantskruvar M8x25 (1 / Fig.1) och flikar (2 / bild 1).

- ⇒ Avlägsna båda maskinernas betjäningspaneler enligt 2.2
- ⇒ Avlägsna båda maskinernas frontpaneler enligt 2.1
- ⇒ Vrid in skruv (1 / Fig.1) löst, ungefär 5 mm djupt i burmuttern.

Positionering av maskiner:

- ⇒ Ställ båda maskiner bredvid varandra.
- ⇒ Rikta in position och höjd.

Ansluta maskiner:

- ⇒ Sätt in fliken (1 / Fig.1) inne på den andra maskinens anslutningsplatta.
- ⇒ Dra åt skruvar.

OBS

Burmuttrarna kan vid behov även anbringas på andra sidan av maskinen.

1.4 SIDOVÄGG (D)

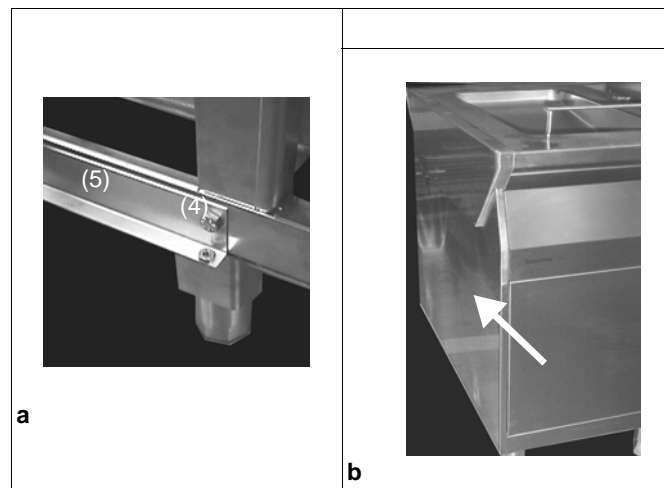


Fig.2 Sidoväggmontage

Anslutningssettet består av vardera två sexkantskruvar M8x25 (i / Fig.1), bultar med säkringsring (2 / Fig.1), flikar (3 / Fig.1), sexkantskruvar M8x16 med fjäderbrickor och sexkantmuttrar M8, sexkantskruvar M5 med fjäderbrickor (4 / Fig.2) och en montagevinkel (5 / Fig.2).

- ⇒ Stick in bultar med säkringsring (2 / Fig.1a) utifrån i därför avsedd öppning i sidoväggen.
- ⇒ Vrid in skruv (1 / Fig.1) löst, ungefär 5 mm djupt i den förmonterade burmuttern i sidoväggen.
- ⇒ Montera montagevinkeln (5 / Fig.2b) med skruvar, fjäderbrickor och muttrar nere på ramen. (4 / Fig.2).
- ⇒ Positionera sidoväggen och skruva på den nerifrån med två sexkantskruvar och fjäderbrickorna.
- ⇒ Sätt in fliken (3 / Fig.1b) inne på maskinens anslutningsplatta.
- ⇒ Rikta sidoväggen och dra åt alla skruvar ordentligt.

1.5 STÅLSOCKEL

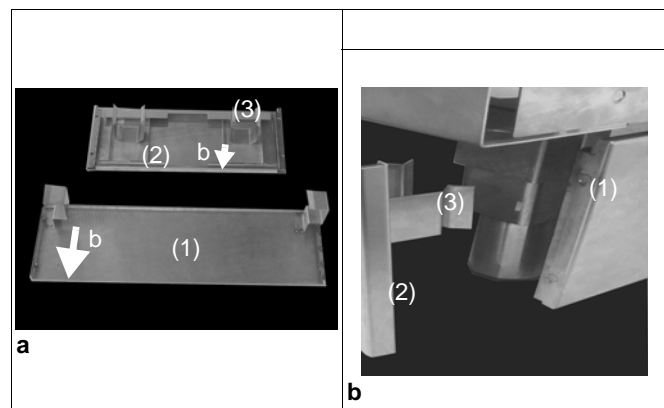


Fig.3 Sockelmontage

För sockelmontage behövs:

- Sidosockel vänster och höger (1 / Fig.3).
- Sockel för framsidan, och vid fristående maskiner dessutom för baksidan (2 / Fig.3).

Skjut sidosockeln (1 / Fig.3) framifrån bakåt med hållaren på benen. Det längre avståndet (b / Fig.3) på hållaren måste vara nere.

- ⇒ Montera hållare (3 / Fig.3) på sockeln (2 / Fig.3).
- ⇒ Det längre avståndet (b / Fig.3) på hållaren måste vara nere.
- ⇒ Stick sockeln med hållare (3 / Fig.3) på benen.

1.6 VÄGGMONTAGE

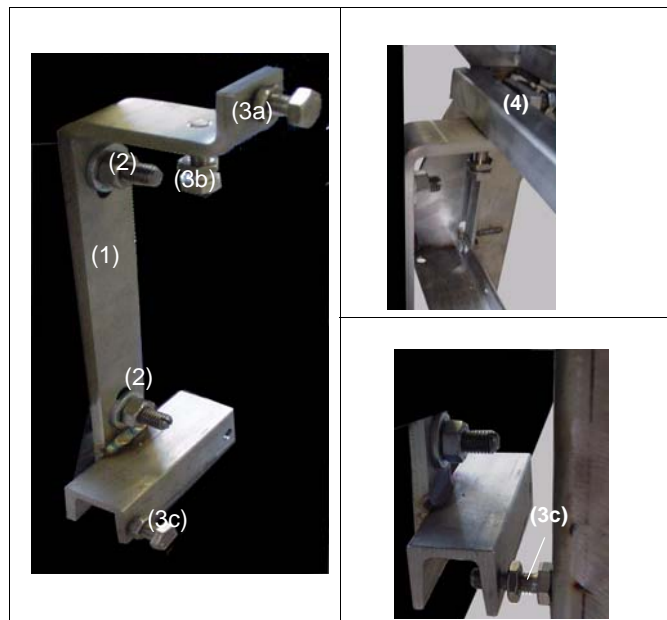


Fig.4 Väggmontage

Montagesetet för väggmontage består av:

- 2 montagevinklar (1 / Fig.4),
- 4 skruvar med muttrar, underlagsbrickor och dyblar (2 / Fig.4) för montage på vägg och
- 6 nivelleringskruvar med muttrar (3 / Fig.4).

Montera montagevinkel:

- ⇒ Sätt fast skruvarna (2) på väggen, sätt på de två montagevinklarna (1) och rikta.
- ⇒ Sätt in två nivelleringskruvar (3a-c) per montagevinkel (1) uppe, och en nere.
Nivelleringskruvar 3c:
 - använd i vänster montagevinkel vänster gänga,
 - i höger montagevinkel höger gänga.

Hänga in maskin:

- ⇒ Avlägsna maskinbotten.
- ⇒ Häng upp maskinen på balken (4) i montagevinklens övre del.
- ⇒ Dra åt skruvarna (3a) tills maskinen nästan vidrör väggen.

Finjustering:

- ⇒ Med nivelleringskruvarna (3) bringas maskinen i korrekt position.
- ⇒ Montera maskinbotten igen.

2. TILLTRÄDE TILL INSIDAN

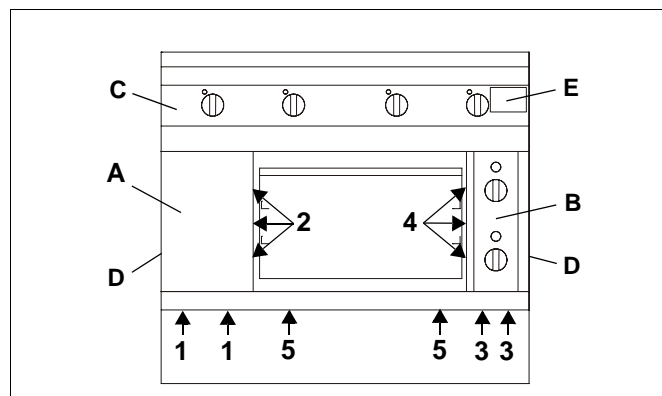


Fig.5

2.1 FRONTSKÄRMAR (A) och (B)

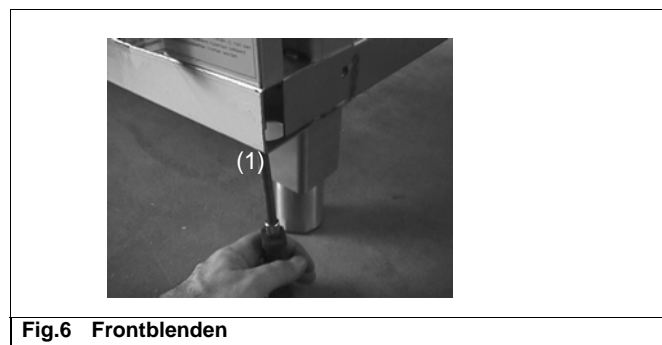


Fig.6 Frontblenden

- ⇒ Lossa skruvar (1 / Fig.5, Fig.6). Lossa vid inbyggd elektrisk bakugn även skruvar (2 / Fig.5) på ugnens insida.
- ⇒ Drag bort panelen nere framåt.

2.2 BETJÄNINGSPANEL (C)

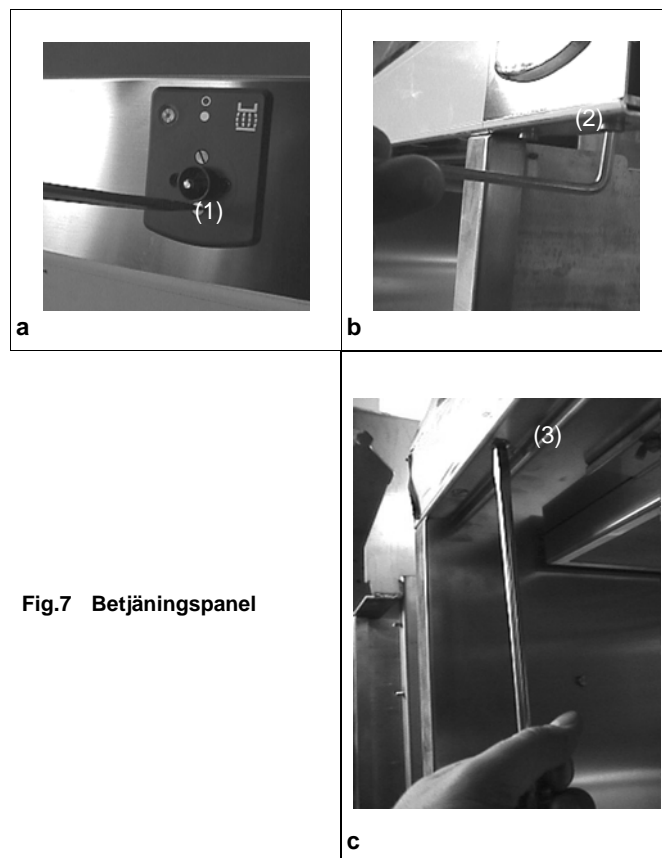


Fig.7 Betjäningspanel

- ⇒ Dra av vred.
- ⇒ Lossa underliggande skruvar (1 / Fig.7a) och ta av bottenplattan.
- ⇒ Lossa skruvar (2 / Fig.7b) och (3 / Fig.7c)

⇒ Dra ut panel.

2.3 ELEKTRISK BAKUGN, FÖRVARINGSUTRYMME, VÄRMESKÅP

- ⇒ Tag bort skärmar A, B och C.
- ⇒ Lossa skruvar (2 / Fig.5).
- ⇒ Drag ut elementet.

3. AVLOPP

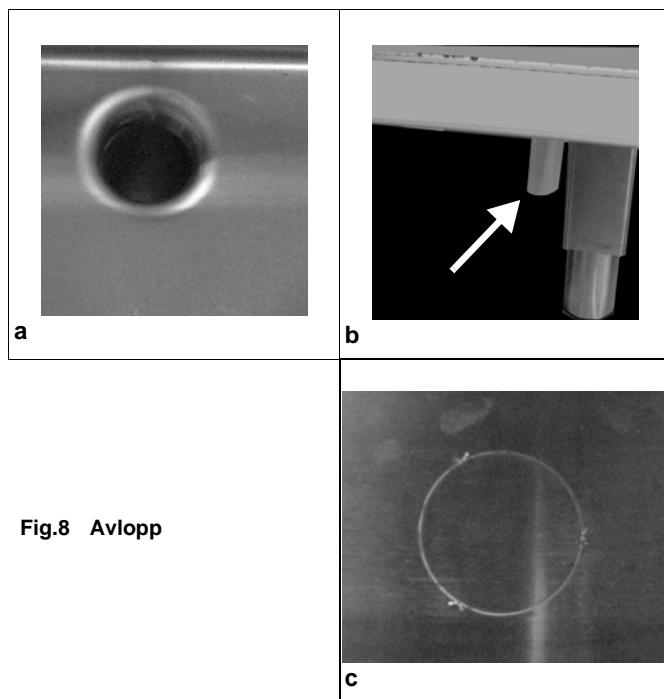


Fig.8 Avlopp

3Arbetsytor med avlopp (Fig.8a) har avloppsöppningen på maskinens högra sida. En flexibel silikon slang slutar seriemässigt installerad nere till höger, 20 mm bakom maskinfronten (Fig.8b).

⇒ Valvis kan slangen flyttas bakåt och dras genom andra, förstansade öppningar (Fig.8c).

4. ELEKTRISK ANSLUTNING

Till varje maskin är ett komplett anslutnings- resp. tråddrägningschema bifogat. Där kan man utläsa tekniska data (elektrisk effekt, spänning, strömstyrka osv.).

Kontrollera och säkerställ att nätspänningen stämmer överens med spänningen som anges på typskylten.

Att beakta:

- För skyddsanslutningen och säkringen av maskinerna måste motsvarande åtgärder träffas på plats.
- Maskinen skall på det med ⚡ betecknade stället anslutas till ett potentialutjämnningssystem med ett kabeltvärsnitt på minst 10 mm². Använd härför de vederbörligen markerade anslutningsbultarna. Vid uppställning i blockbyggnadsvis skall alla maskiner förbindas med varandra som potentialutjämnning.
- Maskinen är avsedd för anslutning till fast kabel. Monteras maskinen utan sockel direkt på murad sockel så måste matarledningen sticka fram på föreskriven plats. Skyddsroret får inte sticka fram ur sockeln. När CNS-sockel används får skyddsroret inte sticka fram ur golvet mer än 10 cm.
- Efter installationen måste beröringsskyddet säkerställas på delar, som står under spänning och är driftisolerade.
- På installationsidan skall en allpolig skiljeinrättning med minst 3 mm kontaktöppningsavstånd förutses..
- Är felström-skyddskontakter förutsedda så skall sådana för nominell utlösningssström på minst 30 mA användas.
- Vid insats av en felström-skyddskoppling (vid befintlig skyddskoppling och vid nyinstallation) får endast en pulsströmsensitiv felström-skyddskoppling förkopplas.

4.1 ANSLUTNINGSKLÄMMOR

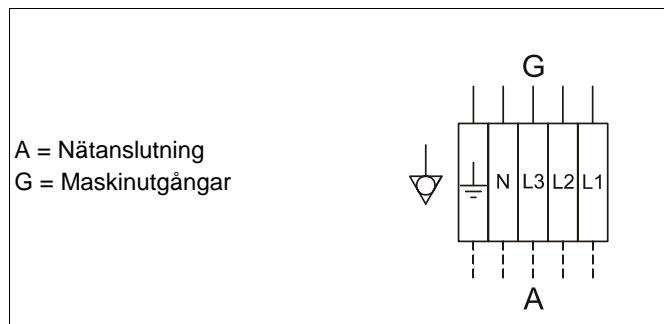


Fig.9 Anslutningsklämmor

Nätanslutningen sker över en kabel installerad på plats, som sticker fram 1,5 m ur golvet eller väggen.

Maskinens anslutningsklämmor befinner sig bakom den högra frontpanelen (B). För att ansluta maskinen måste frontpanelen demonteras (siehe Kapitel 2.1).

Anslutning av nätkabeln enligt elektrochema.

Anslutningsbultarna på maskinens ram är kännetecknade genom:

Jordledning  Potentialutjämnning 

Som option har maskinen ytterligare anslutningsklämmor för effektoptimeringssystem (EO/SI) eller potentialfria kontakter (PK) för extern övervakning. Anslutningarna sker enligt elektrochemat.

4.2 ANSLUTNING TILL POTENTIALUTJÄMNINGS-SYSTEM

Maskinen skall anslutas till ett potentialutjämningsystem med ett kabeltvärsnitt på minst 10 mm². Använd därtill den motsvarande markerade anslutningsbulten (EN 60 335). Anslutningen består av en gängad bult M6 och befinner sig på maskinens ram.

Anslutning enligt skiss.

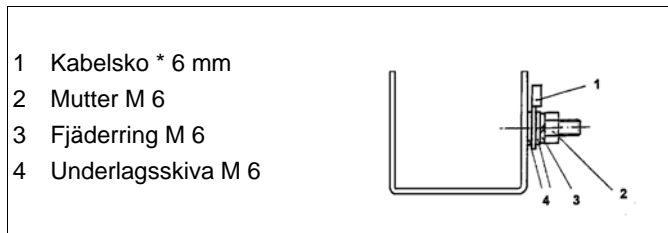


Fig.10 Anslutning till potentialutjämningsystem

4.3 POTENTIALFRI KONTAKT (PK)

Den potentialfria kontakten till en maskin är oberoende av effektoptimeringen (EO). Den behövs för att på en extern kopplingstablå visa, om maskinen är påslagen. Klämmorna är märkta med 21 till 29.

4.4 EFFEKTSOPTIMERINGS-SYSTEM (EO/SI)

Inrättningarna för effektsövervakning tjänar till att undvika, att strömbelastningstoppar uppstår vid maskinernas samtidiga full-lastdrift.

Till användning kommer följande metoder:

- Maskinerna ansluts till en maximalströmvaktare på nätet, som motsvarande inställningarna verkställer fränkoppling av enskilda maskiner eller steg.
- Effektsbegränsningssystemet undertrycker strömtoppar utan märkbart inflytande på kokprocessen. Genom att jämföra den aktuella strömförbrukningen för hela verksamheten med ett föreskrivet strömmaximum, kopplas maskiner från eller till enligt maskinspecifika programdata.

4.4.1 LEDNINGSDRAGNING

Effektsövervakningssystem behöver följande information av alla maskiner:

- Ställning av till-från-kontakten
- Driftstillstånd för termostater, elektriska reglage osv. Har en maskin flera reglage så tilldelas varje kopplingskrets en egen reglagering.

Dessa informationer avges över 4 olika ledningar till övervakningsinrättningen.

Ledning A signaliserar maskinens tillkopplingstillstånd (nät-kontakt till eller från) (spänningg 24÷230V) och är ansluten till nätkontaktens sekundärsida.

Ledning B signaliserar maskinens driftstillstånd (värme till eller från) och är ansluten till termostaten resp reglageprint. Ledningarna A och B får inte ha olika spänning.

Ledning C förorsakar maskinens frigivande. Om övervakningsinrättningen friger maskinen, förbinds ledningarna B och C med varandra genom en maskinextern kontakt.

Ledning D utgör referenspotential till styrspanningen för de konsulterade ledningarna.

Effektsskydden är generellt externt inbyggda vid hällar, vid grytor och pannor internt. Vid de flesta maskinerna kan den interna ledningsdragningen för effektsövervakning byggas in som option.

III . BRUCKSANVISNING

1. STOR KOKYTA

1.1 ALLMÄNT

Den stora kokzonen är endast avsedd för matlagning med kokkärl. Den stora kokzonen (400x740 eller 840x740 mm) kan antingen levereras som MS- (utan överdragsskikt) eller som MSE-kokzon (med överdragsskikt). Var och en av de två eller fyra oberoende värmezoner har en effekt på 4 kW.

1.2 IDRIFTTAGNING

VIKTIGT: MSE kokzonen med överdragsskikt ska brännas in under 1 timme på max. värme (vredposition 10) utan kokkärl första gången den tas i bruk, för att överdragsskiktet ska härda!

Om din spis är utrustad med en MSE-kokzon, ser du detta på beteckningen CN20 på märkningen på gavelnsida.

1.3 HANTERING

Två resp. fyra oberoende kokzoner kan regleras individuellt. Den gröna driftlampan (1) tänds när motsvarande kokzon är påslagen. Om vredet (2) står på 0 är motsvarande kokzon avstängd. Det går att ställa in och justera temperaturen för en enskild kokzon helt steglöst genom en termostatomkopplare. När plattan är obelastad motsvarar de olika siffrorna på vredet (bild 1) ungefär följande temperaturer:

Siffror	0 (av)	1	2	4	6	8	10
Max. yttemperatur i °C	20	70	100	190	280	370	450

Det elektroniska regler-systemet ser till att den inställda platttemperaturen hålls exakt, oberoende av om plattan är oanvänd eller om det står ett kärl på den.

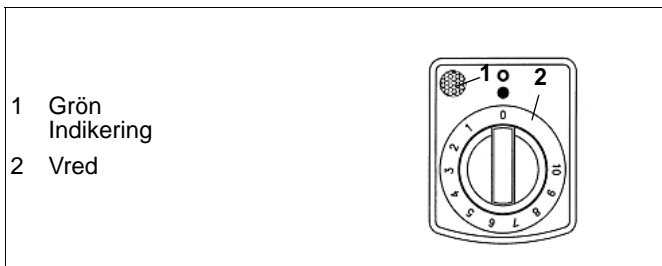


Fig.11 Manövernred och indikering

1.4 BEREDSKAP

Aktuell kokzon är driftklar när vredet är inställt på ett visst effektvärde. Samtidigt tänds den gröna indikeringen på manöverpanelen. Plattan värms med full effekt upp till förvald temperatur (t.ex. steg 6 för 280°C).

Om du sätter dit ett kallt kärl behöver du för den skull inte höja effekten, den inbyggda reglertekniken ser till att plattan snabbt återgår till önskad temperatur.

1.5 RENGÖRING MS/MSE - KOKZONER

Vi rekommenderar:

- ⇒ Rengöring med "POLYNOX-svamp i rostfritt stål" och mildt rengöringsmedel. "POLYNOX-svamp i rostfritt stål" rengör effektivt och grundligt tack varje avrundade kanter, har lång livslängd, är fransfri, rostfri, livsmedelsäkra och diskmaskinstålig.
- ⇒ Rengör MS- och MSE-kokzoner dagligen efter användningen.
- ⇒ Före rengöringen måste kokplattan vara avstängd och ha svalnat.

Ej lämpligt:

- ⇒ aggressiva rengöringsmedel
- ⇒ grillrengöring
- ⇒ vassa föremål
- ⇒ repande stålull
- ⇒ Scotch-Brite

2. FÖRVARINGSUTRYMME

Förvaringsutrymmet (bild 2) är integrerat i underbyggnaden.

Rekommenderat tillbehör:

- Hyllhållare (1)
- Hylla (2)

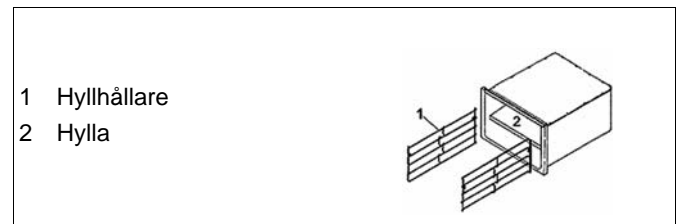


Fig.12 Förvaringsutrymme / värmeskåp

3. VÄRMESKÅP

Värmeskåpet (Fig.12) är integrerat i underbyggnaden.

Det har elektrisk värme med en effekt uppgående till 1 kW. Rumstemperaturen uppnår valvis 30 - 110°C.

Rekommenderat tillbehör:

- Plåthållare (1)
- Plåt (2)

3.1 FÖRSTA IDRIFTTAGNING /

⇒ Värm skåpet en timme vid 80°C och stängd lucka.

⇒ Kyl därefter ned fullständigt vid öppen lucka.

3.2 BETJÄNING

I tillkopplat tillstånd lyser den gröna driftsindikatorn (2). Värmeskåpet är fränkopplat när vredet står på 0 och den gröna driftsindikatorn är släckt.

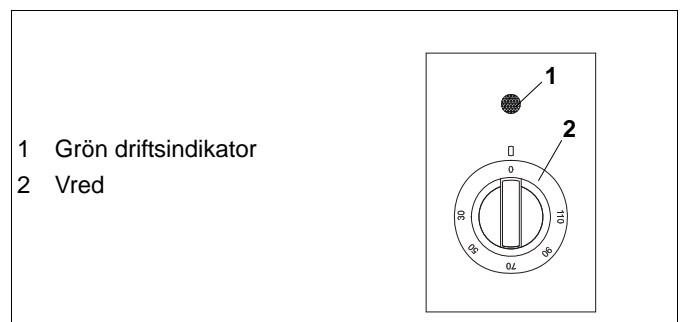


Fig.13 Betjäningspanel värmeskåp

3.3 BEREDSKAP

⇒ Förvärm det tomma skåpet vid stängd lucka.

OBS

Vid högsta temperatur kan föremålen som befinner sig i skåpet värmas upp till 100 - 110°C!!!

3.4 RENGÖRING

Tvätta ytorna med varmt tvålatten och fettlösande medel och torka.

4. ELEKTRISK STEK- OCH BAKUGN

Stek- och bakugnen är integrerad i resp. spis i underbyggnaden. Till ugnens utrustning hör:

- Uttagbara ugnstegar
- Galler och bakplåt

Som golvvavslutning till bakugnen tjänar en tjock stålplatta, som fördelar undervärmen jämnt och lagrar. Maskinens alla övriga delar är utförda i kromnickelstål.

OBS

- Beakta när luckan öppnas att varm luft eller ångmoln strömmar ut - **risk för brännskada!**
- Vid nedfälld ugnslucka - **risk för skada** på benen!

4.1 BETJÄNING

Stek- och bakugnen har två av varandra oberoende värmekällor (över- och undervärme) och kan betjänas från en sida. På betjäningspanelen (Fig.14) befinner sig två vred och två vita lampor (3 och 6). Vreden har en skala från 0 till 350. Önskad ugnstemperatur uppnås genom att vrida vredet på överliggande markering. Vid tillkopplad värme lyser motsvarande vita lampa tills den inställda temperaturen är uppnådd i ugnen. Ugnen är fränkopplad när båda vreden står på 0. Lamporna är då släckta.

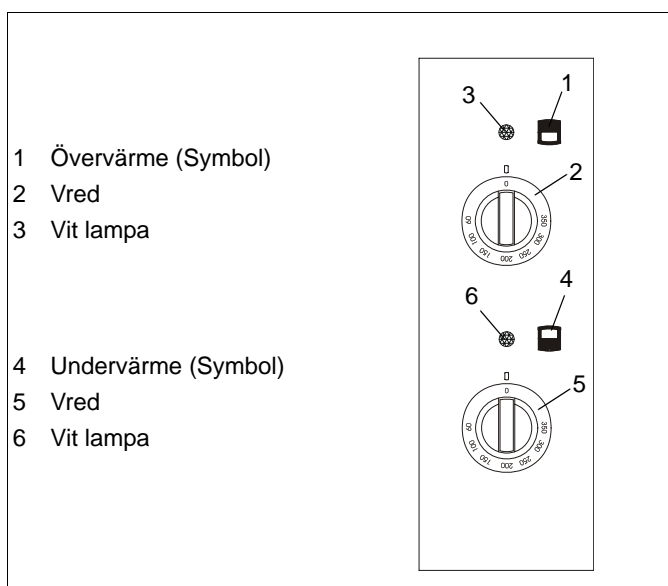


Fig.14 Betjäningspanel stek- och bakugn

4.2 FÖRSTA IDRIFTTAGNING / ÅTERIDRIFTTAGNING

⇒ Värm ugnen en timme vid 220°C och stängd lucka (båda vreden på 220).

⇒ Kyl därefter ned ugnen vid öppen lucka.

4.3 BEREDSKAP

Innan bruk skall ugnen vederbörande förvärmas vid stängd lucka. För att värma upp till 250 till 280°C konstant tillstånd uppgår förvärmningstiden till ca. 30 minuter. Vid lägre sluttemperatur är vederbörande föruppvärmningstid kortare. Ugnen har uppnått inställd temperatur när lamporna släckts, eller bara då och då lyser upp (värmetakten).

4.4 RENGÖRING

⇒ Tvätta inklädnader med varmt tvålatten och fettlösande medel och torka.

⇒ Använd vid stark nedsmutsning ett vanligt ugnsgrengöringsmedel.

⇒ För rengöring av bakugnen kan ugnsstegarna (2) tas ut och rengöras.

Urbyggnad:

⇒ Drag spärren (1) uppåt.

⇒ Sväng ugnsstegen (2) framme ca. 2 cm mot ugnsmitten.

⇒ Drag fram ur den bakre styrlisten (3).

Inbyggnad:

⇒ Skjut in ugnsstegen (2) i den bakre styrlisten (3).

⇒ Sväng in främre styrlistg (4); tryck mot sidoväggen och säkra med spärren (1).

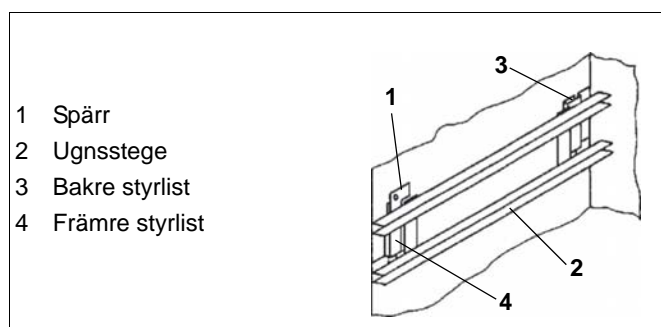


Fig.15 Ugnsstege

4.5 ARBETSREGLER

För bättre bryning, värmefördelning och vid större mängder kan klaffen på ugnsluckans högra sida användas till att hålla öppet.

4.5.1 ANVISNINGAR FÖR STEKNING

- Det är fördelaktigt att värma upp stekfettet först på stekplåten. Lägg bara det stekfärdiga köttet i det uppvärmda fettet.
- För kontroll av stektid lämpar sig en vanlig kött-termometer.

4.5.2 RIKTVÄRDE-TEMPERATURER FÖR STEKNING (C°)

Typ av stekvara	Övervärme	Undervärme
Roastbeef	250	280
Kalv- och fläskfilet i deg	200	230
Fläsk- eller kalvstek	250	280
Rådjur- eller lammsadel	250	280
Ugnsbakad köttfärslimpa	150	180
Fågel, ca. 700 - 1500 g	250	280
Terriner av alla slag	130	150

4.5.3 ANVISNINGAR FÖR BAKNING

- Förvärm ugnen.
- Uppvärmningstiden riktar sig efter den inställda temperaturen.
- Håll ugnsluckan så litet öppen som möjligt vid bakning.
- **Använd aldrig två plåtar** med bakverk över varandra i ugnen.
- Skjut alltid in plåtar med bakverk på korrekt höjd.

- En paj kan skjutas in på ett galler direkt på bakugnsolvet.
Baka degen med fruktpålägg lätt (1/2), tillsätt därefter
glasyr (1/2).

4.5.4 RIKTVÄRDE-TEMPERATURER FÖR BAKNING (C°)

Typ av bakverk	Övervärme	Undervärme
Kakor med riven deg eller smördeg, med fruktpålägg och Royale (ägg-glasyr), Quiche, Pizza	250	280
Kakor med sockerdeg, tårter, smördegsbakverk	200	250
Diverse jästbakverk, flätbröd, sockerkaka och liknande	180	200
Diverse suffléer (puddingar, lådor)	180	230

I. INDICACIONES GENERALES

1. INDICACIONES DE USO Y SEGURIDAD

1.1 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

- ▲ El montaje, el ajuste y la primera puesta en servicio del dispositivo deben realizarse, conforme a las disposiciones, siguiendo las instrucciones del fabricante y sólo deben llevarse a cabo por un técnico cualificado autorizado.
- ▲ Las instalaciones para el suministro eléctrico y de gas deben realizarse a cargo de personal técnico cualificado y homologado conforme a las disposiciones locales y específicas del país. Usted asume la responsabilidad.



1.2 RESPONSABILIDADES DEL GESTOR

- ▲ Sobre el gestor recae la responsabilidad de garantizar la calidad de la capacidad de funcionamiento permanente de todas las piezas principales y relevantes para la seguridad. Un técnico autorizado debe comprobar la calidad de funcionamiento una vez al año como mínimo y realizar las tareas de reacondicionamiento necesarias.
- ▲ El gestor de este dispositivo es responsable del estricto cumplimiento de las disposiciones nacionales sobre la seguridad de funcionamiento.
- ▲ El aparato sólo debe funcionar bajo la supervisión de profesionales instruidos.



1.3 USO CORRECTO

- ▲ Los recipientes cerrados no deben calentarse, ya que pueden producirse daños y existe riesgo de explosión.
- ▲ El aparato sólo debe funcionar bajo la supervisión de profesionales instruidos.
- ▲ No se debe colocar sobre la encimera ningún otro objeto que no sea un recipiente, ya que éstos se calientan durante el funcionamiento (peligro de incendio y de quemaduras).
- ▲ La placa de cocción no se debe utilizar como superficie de depósito.
- ▲ El aparato sólo está destinado a la cocción de alimentos en empresas industriales.



1.4 SICHERHEITSBEWUSST ARBEITEN

- ▲ Los recipientes cerrados no deben calentarse, ya que pueden producirse daños y existe riesgo de explosión.
- ▲ Está prohibido rociar el aparato o partes de éste con **un limpiador de alta presión**, ya que esto puede producir averías funcionales.
- ▲ Para impedir que el aparato se dañe, no debe penetrar agua del grifo mezclador en la superficie de cocción.
- ▲ En el caso de aparatos con un sistema de descarga, la manguera se debe introducir en un orificio de descarga que esté cubierto con una rejilla a prueba de pisadas y vuelco, o bien, se debe colocar un canal de descarga que transcurra por debajo del aparato.



1.5 SERVICIO POSTVENTA Y REPARACIÓN

- ▲ En caso de que se produzca un fallo de funcionamiento prolongado, desconecte el dispositivo y desenchúfelo de la red de alimentación eléctrica.
- ▲ Las tareas de reparación y mantenimiento, así como cualquier labor de adaptación, debe realizarlas un técnico cualificado autorizado. Asimismo deben respetarse las disposiciones vigentes locales y específicas del país. Especialmente, en lo referente a los quemadores y a los equipos de regulación, seguridad e ignición. Los componentes han de sustituirse por piezas de recambio originales. **Es preciso realizar comprobaciones periódicas de la estanqueidad del gas. De este modo, se recomienda suscribir un contrato de mantenimiento.**
- ▲ Los cuidados y el mantenimiento del dispositivo deben llevarse a cabo con las superficies de cocción en frío. No utilice ningún líquido inflamable para limpiar el aparato.



1.6 ELIMINACIÓN

- ▲ El símbolo WEEE incluido en el dispositivo establece que dicho dispositivo no debe eliminarse con los residuos domésticos normales, sino conforme a la normativa vigente por la que se garantiza que no existe riesgo para el medioambiente ni para la salud de las personas.
- ▲ Si necesita más información sobre la eliminación de este dispositivo, póngase en contacto con un distribuidor/representante del Servicio postventa, con el comercial de este producto o con el servicio de gestión de residuos local.



2. DATOS TÉCNICOS

PNC de dispositivo	Tipo de dispositivo	Anchura	Zócalo	Cocina	Horno				
		Profundidad	Pies			Altura			
		en mm		Potencia en kW					
9CHG582213	ALARAAOOOO	500 900 700		8					
9CHG582214	ALARHAOOOO								
9CHG582054	ALARHASOOO								
9CHG599583	ALARASOOC								
9CHG582215	ALARABOOOO								
9CHG582206	ALARHBSOOO								
9CHG582216	ALARHBOOOO								
9CHG599584	ALARABSOOC								
9CHG582211	ALARAFOOOO								
9CHG582204	ALARHFSOOO								
9CHG582212	ALARHFOOOO	200							
9CHG599582	ALARAFSOOC								
9CHG582220	ALAWAAOOOO								
9CHG582221	ALAWHAOOOO								
9CHG599587	ALAWAASOOC								
9CHG582222	ALAWABOOOO								
9CHG582209	ALAWHBSOOO								
9CHG582223	ALAWHBOOOO								
9CHG599588	ALAWABSOOC								
9CHG582218	ALAWAFOOOO								
9CHG582219	ALAWHFOOOO	1000 900 700		16					
9CHG599586	ALAWAFSOOC								
9CHG582225	ALAWCAOOOO								
9CHG599590	ALAWCASOOC								
9CHG582226	ALAWCBOOOO								
9CHG599591	ALAWCBSOOC								
9CHG582224	ALAWCFOOOO								
9CHG599589	ALAWCFSOOC								
9CHG582531	ALAROIIOOOO					500 900 400		8	
9CHG582506	ALAROISOOC								
9CHG582507	ALAWOIOOOO	1000 900 700							
9CHG582508	ALAWHASOOO								

3. EMBALAJE

Los materiales de embalaje utilizados no son perjudiciales para el medioambiente y pueden desecharse en una planta de incineración de residuos o reciclarse.

4. PRUEBAS Y CERTIFICADOS

Todos los dispositivos eléctricos han sido homologados por la norma alemana VDE. Cumplen la norma EN 60 335, así como la directiva europea en materia de baja tensión 73/23/CEE. Todos los dispositivos de gas y combinados (gas/eléctricos) del programa de cocina han sido homologados mediante la declaración de conformidad CE de la DVGW (Asociación Alemana de Expertos en Gas y Agua). Cumplen la norma EN 203, así como la directiva europea sobre aparatos de gas 90/396/CEE. Los aparatos incluyen la marca CE en la placa de características.

5. PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características (E) se encuentra en la parte interior y exterior, en la parte derecha del panel de mando (C/Fig.5).

El número de serie de 8 caracteres YWWXXXXX de la placa de características indica lo siguiente:

- Y representa la última cifra del año de fabricación
- WW representa la semana de fabricación
- XXXXX es el número de serie actual

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. INSTALACIÓN

El dispositivo está diseñado para conectarse a líneas eléctricas de instalación fija. Los aparatos pueden instalarse de forma individual o en grupo. Es posible montarlos por separado, yuxtapuestos, o en una pared por la parte lateral y/o trasera.

1.1 DISTANCIAS

Si el dispositivo va a instalarse cerca de muebles vulnerables a la temperatura o similar, es preciso respetar una distancia de seguridad de 50 mm aproximadamente o incorporar un aislante del calor.

Si el dispositivo se instala en cerca de paredes, mamparas, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se recomienda que no contengan materiales inflamables; en caso contrario, deberán revestirse de un material no inflamable adecuado. Es preciso garantizar el estricto cumplimiento de las disposiciones sobre la seguridad contra incendios.

1.2 ALINEACIÓN DE LA ALTURA

Aparato sobre las patas: La alineación se realiza enroscando o desenroscando las patas.

Aparato sobre el zócalo de acero: Las irregularidades o desigualdades de altura pueden compensarse calzando el aparato con uno o más chapas de acero de cromo-níquel.

Aparato sobre el zócalo del muro: La alineación se realiza incorporando láminas metálicas.

1.3 ENSAMBLAJE DE DOS APARATOS

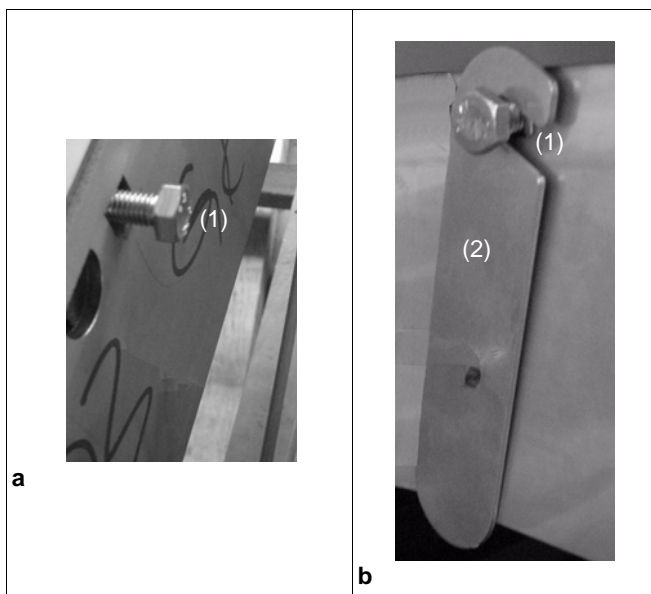


Fig.1 Acoplamiento lateral

El juego de ensamblaje se compone de dos tuercas jaula preinstaladas (1 / Fig.1) en el lado derecho del aparato, tornillos de cabeza hexagonal M8x25 (1 / Fig.1) y cubrejuntas (2 / Fig.1)

⇒ Extraiga el panel de mando de ambos aparatos según se indica en el apartado 2.2.

⇒ Retire el panel frontal de ambos dispositivos como se indica en el apartado 2.1.

⇒ Apriete el tornillo (1 / Fig.1) suelto a una profundidad de 5 mm aproximadamente en la tuerca jaula.

Colocación de los aparatos:

⇒ Sitúe ambos dispositivos en paralelo.

⇒ Alinee su posición y altura.

Ensamblaje de los dispositivos:

⇒ Empuje los aparatos para unirlos.

⇒ Inserte el cubrejuntas (2 / Fig.1) en la plancha de acoplamiento izquierda de ambos aparatos.

⇒ Apriete los tornillos.

Indicación

Si es necesario, también pueden aplicarse tuercas jaula en el otro lado del aparato.

1.4 PARED LATERAL (D)

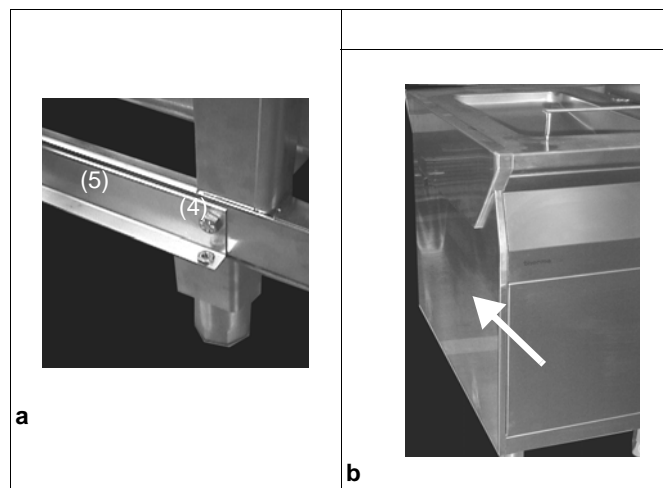


Fig.2 Montaje en pared lateral

El juego de ensamblaje se compone de dos tornillos de cabeza hexagonal M8x25 (1 / Fig.1), pernos con arandela de seguridad (2 / Fig.1), cubrejuntas (3 / Fig.1), tornillos de cabeza hexagonal M8x16 con arandelas dentadas y tuercas hexagonales M8, tornillos de cabeza hexagonal M5 con arandelas dentadas (4 / Fig.2) y un estribo (5 / Fig.2).

⇒ Desde la parte exterior, introduzca los pernos con arandela de seguridad (2 / Fig.1a) en el orificio correspondiente de la pared lateral.

⇒ Apriete el tornillo (1 / Fig.1) suelto a una profundidad de 5 mm en la tuerca jaula preinstalada de la pared lateral.

⇒ Fije el estribo (5 / Fig.2b) en la parte inferior del bastidor utilizando los tornillos, las arandelas dentadas y las tuercas. (4 / Fig.2).

⇒ Coloque la pared lateral y atorníllela desde la parte inferior con dos tornillos de cabeza hexagonal y las arandelas dentadas.

⇒ Inserte el cubrejuntas (3 / Fig.1) en la plancha de acoplamiento del aparato.

⇒ Alinee la pared lateral y apriete firmemente todos los tornillos.

1.5 ZÓCALO DE ACERO

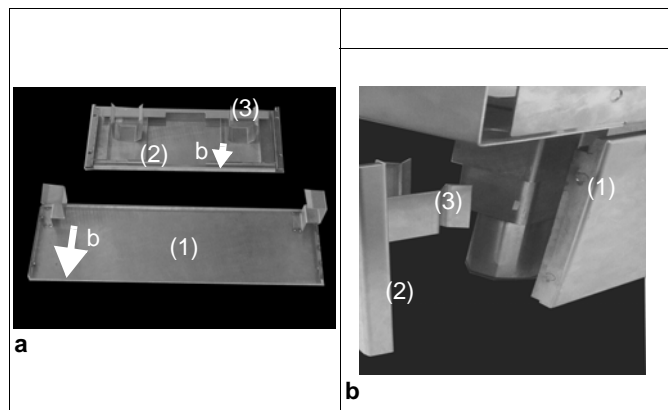


Fig.3 Montaje en zócalo

Para el montaje en zócalo, es necesario:

- Zócalo lateral izquierdo y derecho (1 / Fig.3).
 - Zócalo para la parte delantera y también para la parte trasera (2 / Fig.3) en el caso de aparatos de instalación independiente (2 / Fig.3).
- ⇒ Deslice el zócalo lateral (1 / Fig.3) de la parte delantera a la trasera con el soporte sobre las patas. La distancia superior (b / Fig.3) del soporte debe encontrarse en la parte inferior.
- ⇒ Incorpore los soportes (3 / Fig.3) al zócalo (2 / Fig.3). La distancia superior (b / Fig.3) del soporte debe encontrarse en la parte inferior.
- ⇒ Introduzca los soportes (3 / Fig.3) sobre las patas.

1.6 MONTAJE EN LA PARED

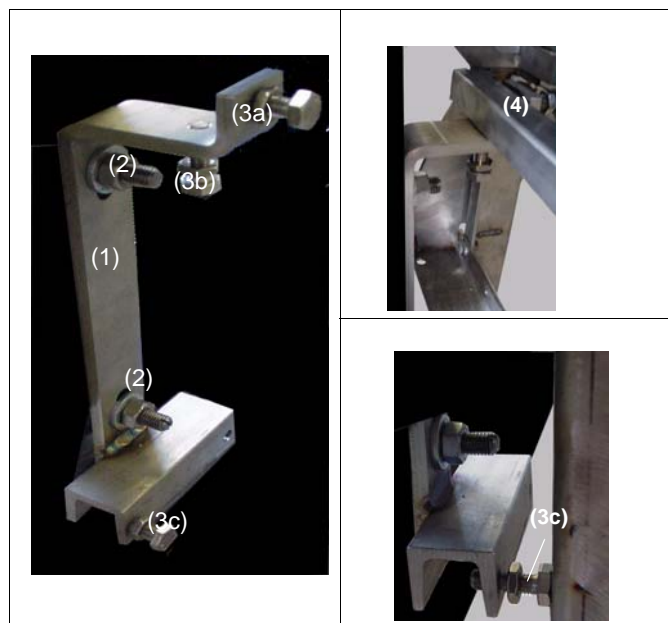


Fig.4 Montaje en la pared

El juego de montaje para la instalación en la pared se compone de:

- 2 estribos (1 / Fig.4),
- 4 tornillos con tuercas, arandelas y pasadores (2 / Fig.4) para instalación en la pared, y
- 6 tornillos de nivelación con tuercas (3 / Fig.4).

Montaje de los estribos:

- ⇒ Fije los tornillos (2) en la pared, e incorpore y alinee los dos estribos (1).
- ⇒ Por cada estribo (1), introduzca dos tornillos de nivelación en la parte superior y uno en la parte inferior (3a-c).

Tornillos de nivelación 3c:

- En el estribo izquierdo, utilice la rosca izquierda.
- En el estribo derecho, utilice la rosca derecha.

Enganche del aparato:

- ⇒ Retire la base del aparato.
- ⇒ Cuelgue el aparato en los montantes (4) de la parte superior de los estribos.
- ⇒ Apriete los tornillos (3a) hasta que el aparato haga contacto con la pared.

Ajuste preciso:

- ⇒ Con los tornillos de nivelación (3), el aparato se colocará en la posición correcta.
- ⇒ Vuelva a montar la base del aparato.

2. ACCESO AL INTERIOR

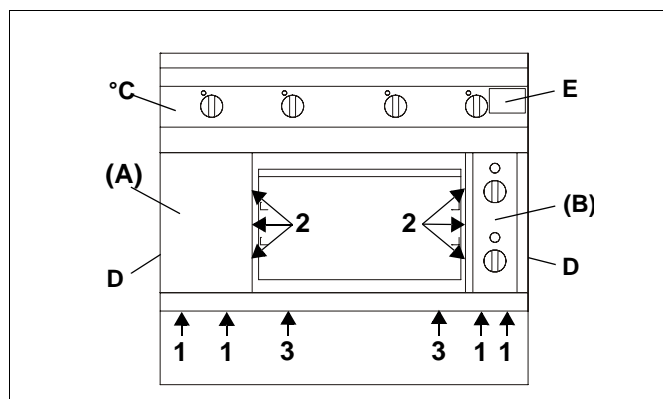


Fig.5 Vista general

2.1 PANEL FRONTAL (A) y (B)

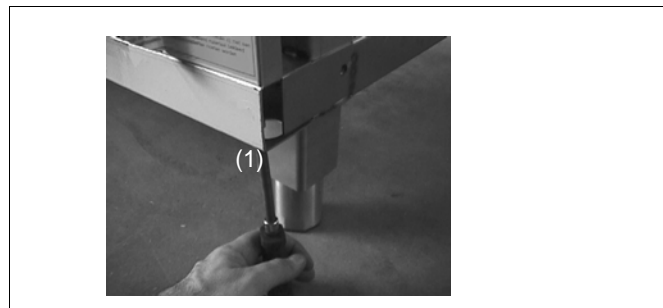
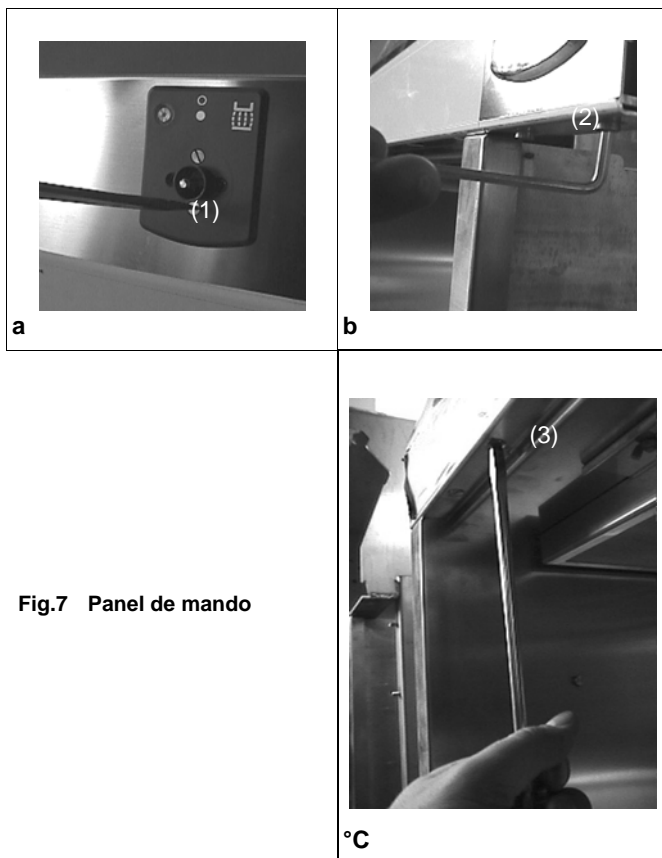


Fig.6 Panel frontal

- ⇒ Afloje los tornillos (1 / Fig.5, Fig.6). Si el aparato incorpora un horno, afloje también los tornillos (2 / Fig.5) de la parte interior del horno.
- ⇒ Retire el panel hacia delante y hacia abajo.

2.2 PANEL DE MANDO (C)

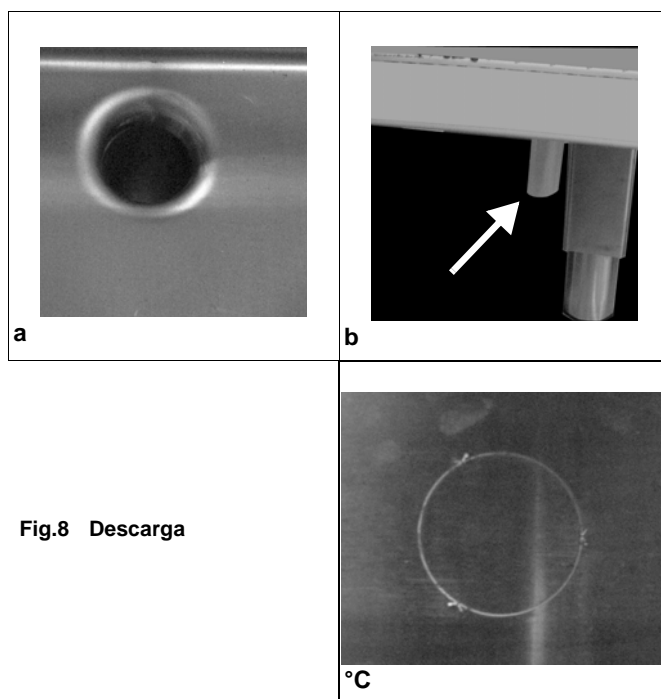


- ⇒ Extraiga el mando giratorio.
- ⇒ Afloje el tornillo situado en la parte inferior (1 / Fig.7a) y retire la placa base.
- ⇒ Afloje los tornillos (2 / Fig.7b) y 3 / Fig.7c).
- ⇒ Extraiga el panel.

2.3 HORNO, COMPARTIMENTO DE ALMACÉNAMIENTO Y ARMARIO TÉRMICO

- ⇒ Retire el panel frontal A, B y el panel de mando C.
- ⇒ Afloje los tornillos (2 / Fig.5).
- ⇒ Extraiga los elementos.

3. DESCARGA



Las superficies de trabajo con descarga (Fig.8a) incluyen el orificio de vaciado en la parte derecha del aparato. Un tubo de silicona flexible instalado de serie termina en la parte inferior derecha, 20 mm detrás de la parte delantera del aparato (Fig.8b).

Opcionalmente, el tubo puede trasladarse hacia atrás y pasarse a través de otros orificios (Fig.8c).

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Cada dispositivo incluye un esquema de conexión o cableado completo. Este esquema contiene los datos técnicos (potencia eléctrica, tensión, intensidad de corriente, etc.).

Es preciso controlar y asegurarse de que la tensión de la red eléctrica coincida con la tensión indicada en la placa de características.

Atención:

- Para poner a tierra y proteger el aparato, deben adoptarse las medidas de seguridad del edificio.
- El aparato se conecta ∇ en determinados puntos a un sistema de conexión equipotencial con una sección del conductor de 10 mm² como mínimo. Para ello, utilice los puntos de conexión marcados correspondientes. Si se realiza una instalación en grupo, todos los dispositivos deben acoplarse entre sí como conexión equipotencial.
- El dispositivo está diseñado para conectarse a líneas eléctricas de instalación fija. Si el aparato se monta sin zócalo, directamente sobre el zócalo del muro, el cable de alimentación debe proceder de punto indicado anteriormente. El tubo de protección no debe sobresalir del zócalo. Si se utiliza un zócalo CNS, el tubo de protección no debe sobresalir más de 10 cm del suelo.
- Tras la instalación, es preciso asegurar la protección de los componentes fijos y con aislamiento de funcionamiento sometidos a tensión.
- Para la instalación se ha previsto un dispositivo separador para todos los polos con una distancia de intervalo de apertura de 3 mm como mínimo.
- Si se incluyen interruptores de corriente de fuga, se utilizarán para una corriente de desconexión nominal de 30 mA como mínimo.
- Si se utiliza un circuito de protección de corriente de fuga (mediante el interruptor existente y una instalación nueva), en conexión con estos aparatos sólo se puede acoplar un interruptor de corriente de fuga sensible a la corriente por impulsos.

4.1 TERMINALES

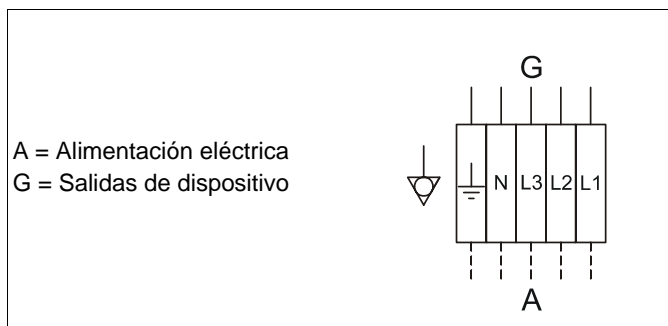


Fig.9 Terminales

La alimentación eléctrica se realiza a través de un cable instalado en el edificio que sobresale 1,5 m del suelo o la pared.

Los terminales del dispositivo se encuentran detrás del panel frontal derecho (B). Para conectar el aparato, es necesario desmontar el panel frontal (siehe Kapitel 2.1).

Conexión del cable de alimentación de red según se indica en el esquema eléctrico.

Los puntos de conexión del bastidor del aparato se identifican mediante:

Circuito señal de tierra \oplus Conexión equipotencial ∇

De forma opcional, se proporcionan terminales adicionales para sistemas de optimización de potencia (EO/SI) o contactos aislados (PK) para la supervisión externa del aparato. Las conexiones se realizan según se indica en el esquema eléctrico.

4.2 SISTEMA DE CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

El aparato se conecta a un sistema de conexión equipotencial con una sección del conductor de 10 mm² como mínimo. Para ello, utilice los puntos de conexión marcados correspondientes (EN 60 335). Para la conexión se utiliza un tornillo roscado M6, que se realiza en el bastidor del aparato.

Conexión según se indica en el esquema.

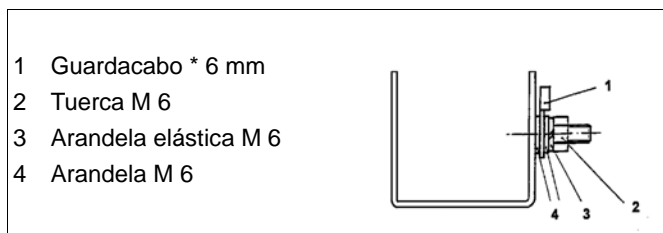


Fig.10 Acometida en sistema de conexión equipotencial

4.3 CONTACTO AISLADO (PK)

El contacto aislado de un dispositivo no depende de la optimización de potencia (EO). Será necesario que el dispositivo esté conectado para que se indique en un tablero de interruptores externo. Los terminales están marcados (de 21 a 29).

4.4 SISTEMAS DE OPTIMIZACIÓN DE POTENCIA (EO/SI)

Los dispositivos de control de potencia sirven para evitar la aparición de picos de carga de corriente con el funcionamiento simultáneo a plena carga de los aparatos.

Se utilizan los siguientes métodos:

- Los aparatos se conectan a un relé de sobrecarga de la red, que desconecta aparatos o niveles individuales según los ajustes.
- El sistema limitador de potencia elimina los picos de corriente sin influir de manera apreciable en los procesos de cocción. Comparando constantemente el consumo de corriente real de toda la empresa con la corriente máxima predeterminada, los aparatos se desconectan brevemente y vuelven a conectar según datos de programa específicos de los mismos.

4.4.1 CABLEADO

Los dispositivos de control de potencia necesitan la siguiente información de todos los aparatos:

- Posición del interruptor ON/OFF
 - Estado de funcionamiento de termostatos, mandos electrónicos, etc.
- Si un aparato posee varios mandos, a cada circuito de conmutación se le asigna un circuito de regulación propio.

Esta información se facilita al dispositivo de control a través de 4 líneas diferentes.

- Línea A** señala el estado de conexión (interruptor de red conectado o desconectado) del aparato (tensión 24÷230 V) y está acoplada al lado secundario del interruptor de red.
- Línea B** señala el estado de funcionamiento (calefacción conectada o desconectada) del aparato y está conectada al termostato o circuito impreso del mando. Las líneas A y B no deben tener diferentes tensiones.
- Línea C** provoca la liberación del aparato. Si el dispositivo de control libera el aparato, las líneas B y C se conectan entre sí mediante un contacto externo al aparato.
- Línea D** constituye el potencial de referencia para la tensión de control de las líneas consultadas.

Por regla general, los contactores de potencia están montados en el exterior de las cocinas y en el interior de las marmitas y sartenes. En la mayoría de aparatos se puede instalar de forma opcional el cableado interno para un dispositivo de control de potencia.

III . INSTRUCCIONES DE USO

1. PLACA RADIANTE

1.1 GENERALIDADES

La placa de cocción grande sólo sirve para cocinar con ollas o similar. La placa de cocción grande (400x740 o 840x740 mm) puede adquirirse como modelo MS (sin revestimiento) o modelo MSE (con revestimiento). Cada una de las dos o cuatro zonas de calentamiento independientes entre sí tiene una potencia de 4 kW.

1.2 PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

IMPORTANTE: Para la primera puesta en funcionamiento, la placa de cocción debe mantenerse encendida a la máxima potencia sin ninguna olla encima durante una hora (posición 10 del mando), lo que sirve para que el revestimiento se endurezca.

Si su cocina está equipada con una placa de cocción MSE, en la parte frontal de la misma verá una la inscripción CN20.

1.3 MANEJO

Es posible regular por separado dos o cuatro zonas de cocción independientes entre sí. El indicador verde de funcionamiento (1) se enciende cuando la placa de cocción correspondiente está encendida. Si el mando giratorio (2) se encuentra en 0, la zona de calentamiento en cuestión está apagada. La temperatura de las diferentes zonas de calentamiento se puede ajustar y regular de forma continua mediante un interruptor de termostato. Si la placa de cocción no está sometida a ninguna carga, las diferentes cifras del mando giratorio (Fig.11) corresponden aproximadamente a las siguientes temperaturas:

Cifra	0 (off)	1	2	4	6	8	10
Temperatura máx. de la superficie en °C	20	70	100	190	280	370	450

El sistema de regulación electrónica garantiza el cumplimiento exacto de la temperatura ajustada en la placa, independientemente de si la placa está vacía o si se ha depositado algún recipiente



Fig.11 Mando e indicador de funcionamiento

1.4 PREPARACIÓN

La zona de cocción respectiva está lista para el uso cuando el mando giratorio se ajusta a un valor de potencia. Al mismo tiempo, el indicador de funcionamiento verde se ilumina en el panel de mando. La placa se calienta a plena potencia hasta alcanzar la temperatura preseleccionada (por ejemplo, nivel 6 para 280 °C).

Si se coloca un recipiente frío, no hace falta cambiar a un calentamiento rápido, ya que la electrónica de regulación integrada proporciona al instante plena potencia hasta que se vuelva a alcanzar la temperatura ajustada en la placa en un breve espacio de tiempo.

1.5 LIMPIEZA LAS PLACAS DE COCCIÓN MS/MSE

Recomendamos:

- ⇒ realizar la limpieza mediante "un estropajo de acero POLYNOX" y un detergente suave. El "estropajo de acero POLYNOX" realiza una limpieza intensa y minuciosa gracias a sus cantos redondeados, presenta una larga vida útil, no se deshilacha, es inoxidable, apta para uso con alimentos y puede lavarse en lavavajillas.
- ⇒ Limpie las placas de cocción MS y MSE todos los días después de su uso.
- ⇒ Antes de proceder a la operación de limpieza, apague la placa y espere a que se enfríe.

Productos no adecuados:

- ⇒ detergentes agresivos
- ⇒ limpiadores para barbacoas o planchas
- ⇒ objetos puntiagudos
- ⇒ estropajos metálicos que puedan arañar
- ⇒ estropajos tipo Scotchbrite

2. COMPARTIMENTO DE ALMACENAMIENTO

El compartimento de almacenamiento (Fig.12) está integrado en la infraestructura del horno.

Accesorios recomendados:

- Soporte para entablado (1) 2 Stk.
- Entablado (2) 1 Stk.

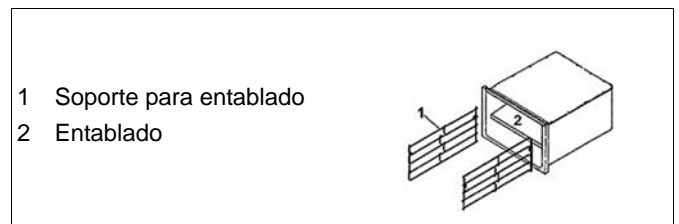


Fig.12 Compartimento de almacenamiento

3. HORNO ELÉCTRICO

El horno está integrado en la infraestructura de la cocina. El equipo del horno está compuesto de:

- Guías para parrilla desmontables
- Parrilla y chapa de horno

Como terminación de base del tubo del horno se utiliza una plancha de acero gruesa que distribuye y conserva de forma homogénea el caldeo inferior. Todas las demás piezas del aparato son de acero de cromo-níquel.

Indicación

- Al abrir la puerta hay que prestar atención porque se desprenderá aire caliente o masas de vapor: **¡existe peligro de quemaduras!**
- Con la puerta abatible abierta: **¡existe peligro de sufrir lesiones** en las piernas!

3.1 MANEJO

El horno está compuesto de dos calentadores (superior e inferior) independientes entre sí y puede manejarse desde un lateral. En el panel de mando (Fig.13) se encuentran dos mandos giratorios (2 y 5) y dos lámparas de control blancas (3 y 6). Los mandos giratorios incorporan escalas de 0 a 350. Para alcanzar la temperatura del horno que desee, hay que girar el mando hasta la identificación situada en la parte superior. Cuando se enciende el calentador, se ilumina la correspondiente lámpara de control blanca hasta que se alcanza la temperatura del horno ajustada. El horno se apaga cuando el mando giratorio se coloca en la posición 0. Asimismo, las lámparas de control se apagan.

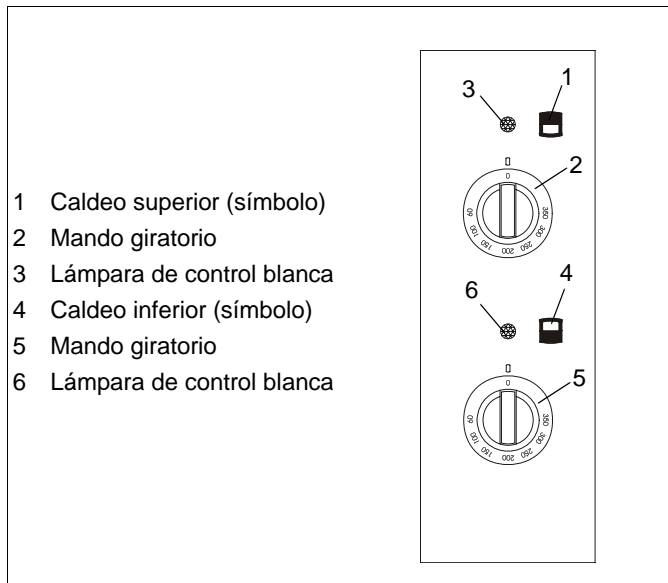


Fig.13 Panel de mando del horno

3.2 PRIMERA PUESTA EN SERVICIO / NUEVA PUESTA EN SERVICIO

- ⇒ Caliente el horno durante una hora a 220° C y con la puerta cerrada (ambos mandos giratorios a 220).
- ⇒ A continuación, deje que el horno se enfríe con la puerta abierta.

3.3 PREPARACIÓN

Antes de utilizarlo, el horno debe precalentarse con la puerta cerrada. En régimen permanente, para alcanzar una temperatura entre 250 y 280° C, es necesario realizar un precalentamiento de 30 minutos aproximadamente. Para alcanzar temperaturas inferiores, el tiempo de calentamiento es menor. El horno habrá alcanzado la temperatura ajustada cuando se apaguen las lámparas de control o sólo se enciendan de forma intermitente (temporización de los calentadores).

3.4 LIMPIEZA

- ⇒ Limpie el equipo con agua jabonosa caliente y un producto desengrasante normal, y séquelo.

- ⇒ Para eliminar la suciedad rebelde, utilice un producto de limpieza para hornos comercial.
- ⇒ Para limpiar los tubos del horno, es posible extraer las guías para parrilla (2 / Fig.14) y lavarlas.

Desmontaje:

- ⇒ Levante el retén (1 / Fig.14).
- ⇒ Mueva la guía para parrilla (2 / Fig.14) hacia delante 2 cm aproximadamente frente al centro del horno.
- ⇒ Extraiga la guía (3 / Fig.14) tirando hacia delante.

Montaje:

- ⇒ Introduzca la guía para parrilla (2 / Fig.14) en la guía trasera (3 / Fig.14).
- ⇒ Introduzca la guía delantera (4 / Fig.14); presione la superficie contra la pared lateral y fijela con el retén (1 / Fig.14).

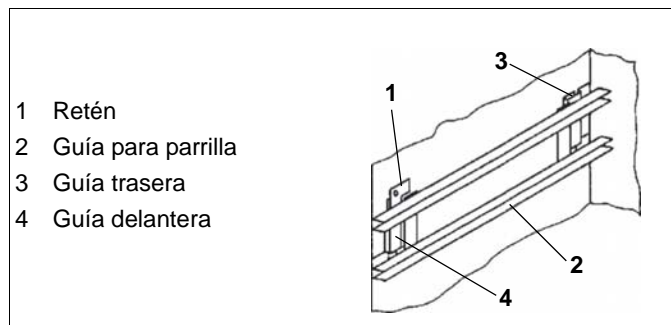


Fig.14 Guía para parrilla

3.5 DISPOSICIONES DE TRABAJO

Para mejorar la eficacia del horno, la distribución del calor y para mayores cantidades de alimentos, es posible utilizar la compuerta de la parte derecha de la puerta del horno para mantener el horno abierto.

3.5.1 INDICACIONES PARA ASAR

- En primer lugar, se recomienda colocar la grasa de asar en la bandeja de asado para calentarla. Coloque la carne para asar sólo cuando la grasa está caliente.
- Para controlar el tiempo de cocción resulta ideal utilizar un termómetro para carnes comercial.

3.5.2 TEMPERATURAS ORIENTATIVAS PARA ASAR (C°)

Tipo de alimento	Caldeo superior	Caldeo inferior
Rosbif	250	280
Filete de ternera y cerdo en masa	200	230
Ternera o cerdo asado	250	280
Cordero o corzo asado	250	280
Pastel de carne en el molde	150	180
Aves, 700 – 1.500 g aproximadamente	250	280
Todo tipo de terrinas	130	150

3.5.3 INDICACIONES PARA COCER

- Precaliente el horno.
- El tiempo de calentamiento depende de la temperatura ajustada.
- Durante la cocción, abra la puerta lo menos posible.
- **Nunca introduzca dos bandejas** con alimentos, una sobre la otra, en el horno.
- Introduzca la bandeja con alimentos a la altura correcta.
- La pasta (masa con cobertura de huevo) puede introducirse sobre una rejilla de soporte directamente en la base del horno. Hornee la masa cubierta de fruta (½) y, a continuación, añada la cobertura (½).

**3.5.4 TEMPERATURAS ORIENTATIVAS PARA COCER
(C°)**

Tipo de alimento	Caldeo superior	Caldeo inferior
Pastel con masa rallada o masa de hojaldre, cubierta de fruta y jalea real (cobertura de huevo), quiche, pizza	250	280
Pastel con masa de azúcar, tortas de Linz, pastel de hojaldre	200	250
Distintos panes de levadura, pan trenza, bizcocho de frutos secos y similares	180	200
Diferentes suflés (gratinado)	180	230

