

01/2012

Mod: E77/2VC4T-N

Production code: B-EVC277



Diamond
catering equipment

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 10
ENGLISH	<i>page</i>	11 - 19
FRANÇAIS	<i>page</i>	20 - 28
DEUTSCH	<i>Seite</i>	29 - 37
ESPAÑOL	<i>página</i>	38 - 46

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Cucine e piani di cottura in vitroceramica serie OPTIMA	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.2.1	Forno GN2/1	4
1.2.1.1	Riscaldamento elettrico	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Targhetta dati cucine e piani di cottura in vitroceramica serie OPTIMA	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.2.1	Luogo d'installazione	5
2.2.2	Posizionamento	5
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base o supporto a sbalzo	5
2.3	Collegamento elettrico	5
2.3.1	Messa a terra	6
2.3.2	Equipotenziale	6
2.3.3	Cavo d'alimentazione	6
2.3.4	Collegamenti alla rete elettrica di distribuzione	7
2.3.5	Consigli per l'installatore	7
3.	Sostituzione dei componenti più importanti	8
4.	Istruzioni per l'utente	8
4.1	Piano di lavoro in vitroceramica	8
4.2	Inserimento degli elementi elettrici riscaldanti	8
4.3	Utilizzo delle zone di cottura	8
4.4	Uso del forno elettrico statico	9
4.4.1	Simbologia della manopola forno	9
4.5	Uso del forno	9
4.5.1	Uso del grill	9
4.6	Cotture al forno	10
5.	Manutenzione e pulizia	10
5.1	Piano di cottura in vitroceramica	10
5.2	Forno: Pulizia fine cottura e fine giornata	10
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	47
	SCHEMA ELETTRICO E77/2VC4T	49
	SCHEMA ELETTRICO E77/4VC7T	50

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- **La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 2.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1.1 CUCINE E PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA SERIE OPTIMA

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		POTENZA ASSORBITA*					PESO NETTO
	ESTERNO L x P x A/A max	FORNO GN2/1 L x P x A	Ø180 1800 W	Ø230 2400 W (1000 + 1400)	Forno 4400 W	Grill 2750 W	Totale kW	
E77I2VC4T	400x700x290/425	-	1	1	-	-	4,2	20
E77I4VC7T	700x700x290/425	-	2	2	-	-	8,4	35

Tab. 1

*TENSIONE DI ALIMENTAZIONE: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz è circa del 9% inferiore.

La potenza assorbita con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz è circa del 9% superiore.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

PIANO LAVORO in vetroceramica.

REGOLATORI D'ENERGIA per comando zone di cottura e per una regolazione ottimale delle temperature delle stesse.

MANOPOLE COMANDI in materiale atermico.

1.2.1 FORNO GN2/1

CAMERA DI COTTURA in acciaio porcellanato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in acciaio cromato.

PORTA FORNO a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporta in acciaio smaltato, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

1.2.1.1 RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Resistenze elettriche corazzate in acciaio inossidabile si trovano nella camera di cottura.
- Commutatore con termostato 50 ÷ 300 °C con le seguenti funzioni:
 - Riscaldamento totale forno 4400 W
 - Resistenza inferiore 3200 W
 - Resistenza superiore 1200 W
 - Elemento Grill 2750 W
- Lampadine spia di controllo per indicare l'accensione e il funzionamento del termostato.

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 TARGHETTA DATI CUCINE E PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA SERIE OPTIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova:

- a) sugli apparecchi con forno, sulla porta ed all'interno.
- b) nei piani di cottura, sul retro ed all'interno.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	Hz
KW	

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.2.1 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

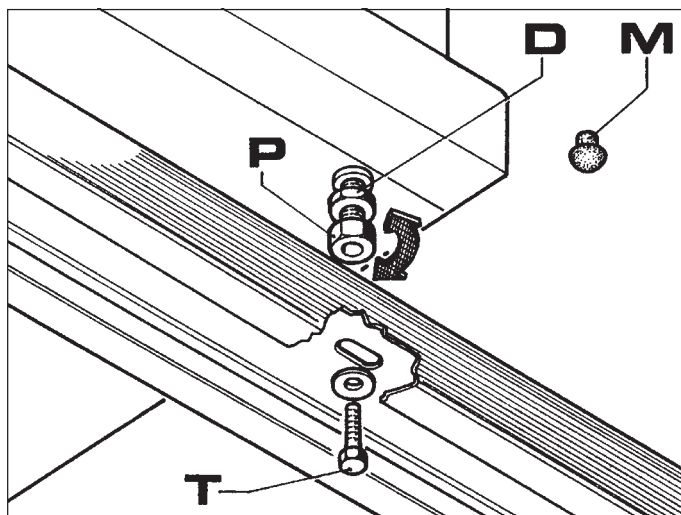
2.2.2 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma OPTIMA.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi in gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o su un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.



2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

2.3.2 EQUIPOTENZIALE



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

2.3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni, 3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale $\pm 10\%$.

Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:

- smontare il pannello frontale (top o top + armadio)

oppure

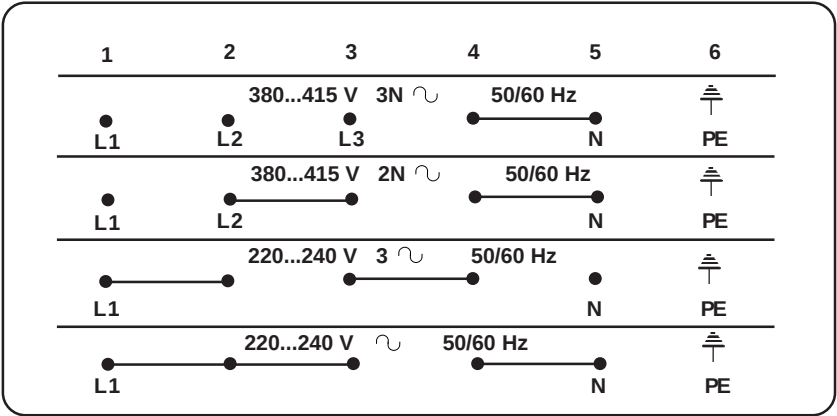
- smontare l'apposito pannello sul fianco sinistro (cucina con forno)

- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

MODELLO	E77/2VC4T		E77/4VC7T	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/f	N° cavi mm ²	Mass. A/f	N° cavi mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	15,7	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	15,9	4 x 1,5	22,7	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	36,5	3 x 6
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO N°	1372		1371	

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



2.3.4 COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA DI DISTRIBUZIONE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 240 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₃ (T) nero L ₂ (S) nero L ₁ (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 240 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₂ (S) nero L ₁ (R) marrone
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 240 V		PE (Terra) giallo-verde L ₃ (T) azzurro L ₂ (S) nero L ₁ (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 240 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₁ (R) marrone

Tab. 3

2.3.5 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.
Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

3.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Le sostituzioni sottoportate vanno eseguite solo da un "Centro Assistenza autorizzato".

Prima di eseguire le sostituzioni dei componenti, si deve togliere tensione all'apparecchio tramite l'interruttore onnipolare.

A) Commutatore e termostato e regolatore d'energia

- smontare il cruscotto
- svitare le viti che fissano il componente
- staccare il termostato dal commutatore, piegando con cura le due linguette della staffa di bloccaggio (solo per i comandi forno).
- rimuovere la protezione del bulbo del termostato e sfilarlo dalle mollette di fissaggio (solo per il termostato del vano forno).
- scollegare i fili tenendo in considerazione lo schema elettrico
- sostituire il componente e riassemblare il tutto, utilizzando lo schema elettrico.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Resistenze forno

- svitare la flangia per le resistenze dal vano forno, dall'interno dello stesso
- sfilare il gruppo riscaldamento dall'apposita apertura e staccare tutti i fili lasciando quello di terra per ultimo.
- sostituire la resistenza rimontandola seguendo lo schema elettrico.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

4.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 PIANO DI LAVORO IN VETROCERAMICA

I piani sono equipaggiati con due o quattro elementi elettrici riscaldanti ad irraggiamento, con due potenze e diametri diversi come indicato al punto 3.

Le zone di cottura sono indicate in modo chiaro sul piano da cerchi, che delimitano la zona di riscaldamento; ogni zona viene comandata da una manopola che aziona un regolatore d'energia, (vedere schemi di installazione).

Sul piano sono visibili le spie di calore residuo che si accendono quando la relativa zona raggiunge i 60°C e rimane accesa sino a quando la temperatura non sarà scesa al di sotto di questo valore.

4.2 INSERIMENTO DEGLI ELEMENTI ELETTRICI RISCALDANTI

L'elemento elettrico di minore potenza (1,8 kW) è costituito da un'unica resistenza e viene comandato dalla manopola (fig.1): ruotandola in senso orario si accende sino a raggiungere la massima temperatura in corrispondenza del punto 3; per spegnere riportare la manopola sullo 0.

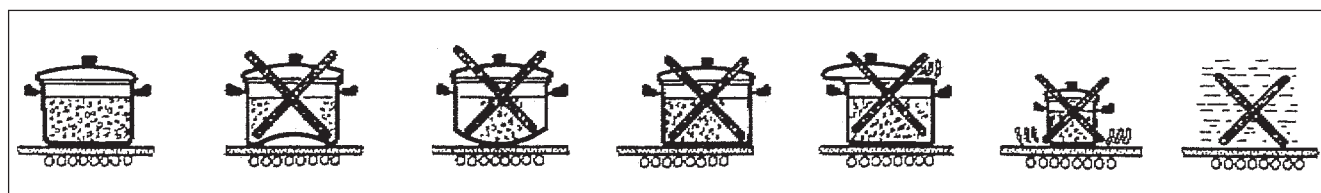
L'elemento elettrico di maggiore potenza (2,4 kW) è costituito da due resistenze che vengono comandate dalla manopola (fig.2): ruotandola in senso orario si accende la resistenza interna (1,0 kW) e questa raggiunge la sua massima temperatura quando si trova sul punto 3; se si sta usando una pentola di grande diametro si deve inserire anche la resistenza esterna (1,4 kW): ruotando la manopola oltre il punto 3 si avverterà uno scatto che segnala l'inserimento di questa resistenza.

Agendo poi sulla manopola e portandola in posizioni comprese tra l'uno e il 3 si potrà ottenere la temperatura voluta nella zona di cottura. Portando la manopola sullo "0" si spengono entrambe le resistenze.

ATTENZIONE!!!

Questa zona di cottura di maggiore potenza, essendo riscaldata da due resistenze indipendenti è stata realizzata per essere usata anche per le pentole e i tegami di piccolo diametro, utilizzando solo la resistenza elettrica interna come spiegato precedentemente.

4.3 UTILIZZO DELLE ZONE DI COTTURA



- Prima di accendere la resistenza corrispondente alla zona di cottura desiderata, accertarsi che la pentola usata sia del diametro giusto, abbia un fondo perfettamente piano e di consistente spessore (usare pentole e tegami con fondi multistrato) e soprattutto questo deve essere asciutto; appoggiare la pentola centrandola sulla zona di cottura.

- Evitate di strisciare le pentole sul piano in vetro perchè può rimanere segnato.
- Anche dopo l'uso le zone di cottura rimangono calde per lungo tempo, non appoggiare le mani o altri oggetti sulla zona sino allo spegnimento della spia di segnalazione calore residuo.
- Se sulla superficie del vetro si manifestasse una incrinatura, spegnere e disinserire immediatamente l'apparecchiatura.
- Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutti i materiali o le sostanze che possono fondere, ad esempio plastica o fogli d'alluminio. Se inavvertitamente qualcosa si fosse sciolto sul piano, pulire immediatamente a caldo con un raschietto.
- Non utilizzare il piano di cottura come piano di appoggio o di lavoro.

4.4 USO DEL FORNO ELETTRICO STATICO

4.4.1 SIMBOLOGIA DELLA MANOPOLA FORNO

(O) Forno spento



Elemento grill acceso 2750 W
con controllo termostatico



Elemento superiore acceso 1200 W
con controllo termostatico max. 300°C



Elemento inferiore acceso 3200 W
con controllo termostatico max. 300°C



Elemento superiore e inferiore 4400 W
con controllo termostatico 50 ÷ 300 °C

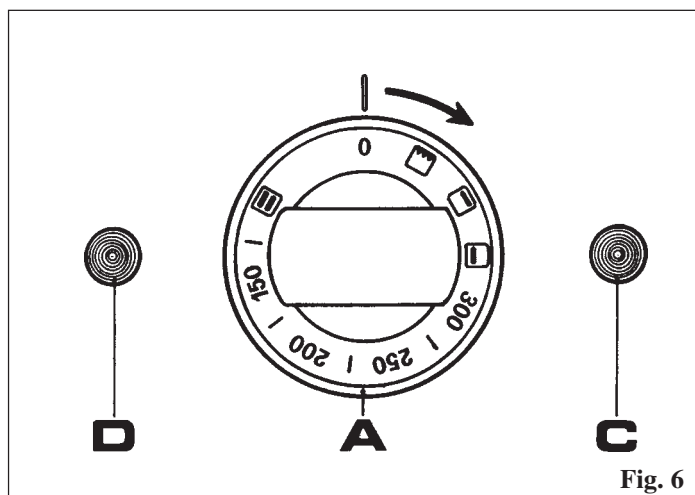


Fig. 6

AVVERTENZE

- Prima di accendere il forno, accertarsi che non vi siano all'interno del vano sacchetti di plastica, carta, cartone, ecc.

4.5 USO DEL FORNO

- Girare la manopola (Pos. A - Fig. 6) in senso orario impostando la temperatura desiderata.
- La spia verde si accenderà indicando l'accensione del forno.
- L'accensione della spia arancione (Pos. C - Fig. 6) indica l'entrata in funzione del termostato e quindi che il forno sta richiedendo calore; quando all'interno della camera di cottura viene raggiunta la temperatura desiderata corrispondente a quella impostata nella manopola (Pos. A - Fig. 6) la spia arancio si spegne e si possono quindi introdurre nel forno gli alimenti da cuocere.

Durante questa fase è necessario chiudere completamente la porta.

- A fine cottura spegnere il forno, ruotando la manopola sullo "0" in corrispondenza dell'indice.

N.B.: E' possibile anche una cottura differenziata, concentrando il calore o nella parte superiore o nella parte inferiore del forno.

Girando la manopola verso destra e ponendola in corrispondenza del simbolo  si accende la resistenza di 3200 W di potenza; in corrispondenza del simbolo  si accende solo la resistenza superiore con potenza di 1200 W.

4.5.1 USO DEL GRILL

Ruotare la manopola in senso orario portandola in corrispondenza del simbolo .

La resistenza grill di 2750 W diventa incandescente, la spia gialla e quella verde si accendono.

Durante il funzionamento del Grill, la porta del forno può rimanere parzialmente aperta.

Il grill serve anche per gratinare.

Per spegnere il grill, girare la manopola in senso antiorario portando lo "0" in corrispondenza dell'indice.

IMPORTANTE: prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di **30 - 40 minuti** a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.

4.6 COTTURE AL FORNO

Posizionare la manopola ad una temperatura a scelta fra i 50° e i 30°C. Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata, occorre perciò infornare quando la lampada spia arancione si spegne il che significa che la temperatura impostata è stata raggiunta.

Solo se si tratta di carni molto grasse si può infornare a forno freddo.

Nel caso di carne congelata, è preferibile cuocere senza precedente scongelamento. A tale scopo scegliere temperature di circa 20°C più basse e tempi di cottura di 1/4 più lunghi rispetto ad una cottura con carne fresca.

In linea generale è bene utilizzare recipienti con il bordo alto, per sporcare il meno possibile le pareti del forno.

5.

MANUTENZIONE E PULIZIA

5.1 PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

Prima di ogni operazione di pulizia, disinserire elettricamente l'apparecchio e seguire le indicazioni sotto riportate.

Si consiglia di pulire il piano di cottura prima che si raffreddi completamente, rimuovere dapprima con un raschietto (fig.5) tutti i residui caduti durante la cottura, versare poi sul piano alcune gocce di detergente adatto e strofinare con un panno o carta da cucina (fig.4).

Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi come prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori o spugnette metalliche.

Risciacquare il piano di cottura con acqua e asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Attenzione!!!

Se accidentalmente durante la cottura dovesse cadere sul piano dello zucchero, spegnere subito il piano e togliere immediatamente le macchie utilizzando acqua calda ed un raschietto.

Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero, come ad esempio marmellate, è consigliabile applicare sul piano di cottura un prodotto protettivo, onde evitare danni causati da eventuali fuoriuscite di prodotto dal recipiente di cottura.

5.2 FORNO: PULIZIA FINE COTTURA E FINE GIORNATA

Per pulire il forno usare un prodotto sgrassante specifico. Ogni detergente per il forno contiene una certa quantità di soda caustica. Un prodotto alcalino è indispensabile per eliminare le macchie tenaci.

La soda caustica è nociva alla pelle, agli occhi e alle vie respiratorie. Durante la pulizia del forno è quindi necessario proteggere la pelle, soprattutto le mani e gli occhi, con dei guanti e degli occhiali di sicurezza.

ATTENZIONE: lavorare in quest'ordine:

- 1) Lasciare raffreddare il forno fino a 60°C, togliere il grasso della sporcizia.
 - 2) Pulire il forno, dal basso in alto, con il detergente alcalino liquido per forno allungato nelle proporzioni esatte (guardare sulla confezione). Potete usare il prodotto non diluito solo sulle macchie tenaci. Attenzione: Non usare detergenti corrosivi.
 - 3) Sciacquare con acqua il forno e gli accessori.
 - 4) Cospargere di talco regolarmente la guarnizione della porta almeno ogni 15 giorni.
- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
 - Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
 - Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

CONTENTS

SECTIONS	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	12
1.	Technical data	13
1.1	Glass-ceramic cookers and cooktops series OPTIMA	13
1.2	Technical characteristics	13
1.2.1	Oven GN2/1	13
1.2.1.1	Electrical heating	13
2.	Installation instructions	13
2.1	Information about glass-ceramic cookers and cooktops series OPTIMA	14
2.2	Laws, regulations and technical directives	14
2.2.1	Installation place	14
2.2.2	Positioning	14
2.2.3	Mounting the top units on a base or an extending support	14
2.3	Electrical connection	14
2.3.1	Earthing	15
2.3.2	Equipotential	15
2.3.3	Power supply cable	15
2.3.4	Connections to various main power supplies	16
2.3.5	Advice to fitters	16
3.	Replacing the most important components	17
4.	User instructions	17
4.1	Glass-ceramic work top	17
4.2	Installation of the electricity-fed heating elements	17
4.3	Use of the cooking areas	17
4.4	Using the static electric oven	18
4.4.1	Oven knob symbols	18
4.5	Using the oven	18
4.5.1	Use of the grill	18
4.6	Cooking with the oven	18
5.	Maintenance and cleaning	19
5.1	Glass-ceramic cooking surface	19
5.2	End of cooking and end of day cleaning	19
	INSTALLATION DIAGRAM	47
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/2VC4T	49
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/4VC7T	50

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Shut off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 2.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F

In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

1.1 GLASS-CERAMIC COOKERS AND COOKTOPS SERIES OPTIMA

MODEL	DIMENSIONS IN mm.		ABSORBED POWER*					NET WEIGHT kg.
	EXTERNAL L x P x A/A max	OVEN GN2/1 L x P x A	Ø180 1800 W	Ø230 2400 W (1000 + 1400)	Oven 4400 W	Grill 2750 W	Total kW	
E77/2VC4T	400x700x290/425	-	1	1	-	-	4,2	20
E77/4VC7T	700x700x290/425	-	2	2	-	-	8,4	35

Tab. 1

***VOLTAGE SUPPLY:** 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: Power absorbed with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz is approx. 9% less.

Power absorbed with 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz is approx. 9% upper.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE

Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

TOP in glass-ceramic.

ENERGY REGULATORS that ensure the control of the cooking surfaces and the correct adjustment of their temperatures.

CONTROL KNOBS made of insulated material.

1.2.1 OVEN GN2/1

COOKING CHAMBER in high-temperature and acid resistant porcelainized steel, with internal dimensions complying to GASTRONORM 2/1. Thermal insulation with high-density glass wool. Grill's lateral supports made of chromate steel bars, easily extractable for cleaning. Grill made of chromate steel bar.

OVEN DOOR with double panelling and insulating glass wool interspace, door headers of enamel steel, handles mounted on athermal supports, and door seal. Balanced spring hinges.

1.2.1.1 ELECTRICAL HEATING

- Electric heating elements in reinforced stainless steel are located in the cooking chamber.
- Selector switch with 50÷300°C thermostat and the following functions:
 - Full oven heating 4400W (upper and lower heating elements on)
 - Lower heating element 3200W
 - Upper heating element 1200W
 - Grill heating element 2750W
- Indicator lights to signal the switching on and functioning of the thermostat.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof.

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ABOUT GLASS-CERAMIC COOKERS AND COOKTOPS SERIES OPTIMA

The serial plate is located as follows:

- a) for units with oven, on the door and inside.
- b) for units without oven, on the lower left side of cabinet and inside.
- c) for hobs, at back and inside.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	Hz
KW	

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

2.2.1 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

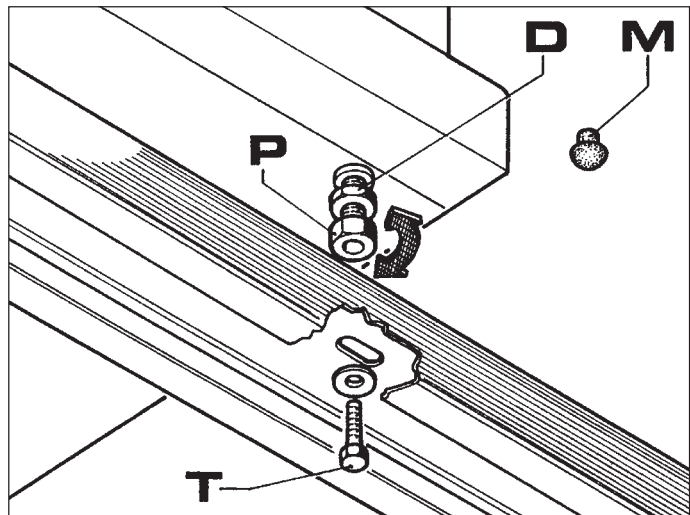
2.2.2 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our OPTIMA range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.2.3 MOUNTING THE TOP UNITS ON A BASE OR AN EXTENDING SUPPORT

All Top units are supplied with height-adjustable feet (P):

- When the unit is to be placed free on a table or a surface, tighten or loosen the feet (P) as shown in the illustration till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. To prevent slipping, insert the rubber plugs (M) into the feet's lower holes.
- When the unit is to be fixed to a base or an extending support, adjust the feet (P) till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. Subsequently fasten from beneath by way of M5 screws (T) and respective washers, screwing them into the feet as shown in the illustration.



2.3 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

2.3.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols () placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green)

2.3.2 EQUIPOTENTIAL



The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located near the terminal box on the base for models with oven, and at the back for the remaining models.

2.3.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.

The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension $\pm 10\%$.

To have access to the terminal box in order to connect the unit to a supply network having different characteristics from those provided for, or to replace the supply cable, you need to:

- remove the front panel (top or top + cabinet)

or

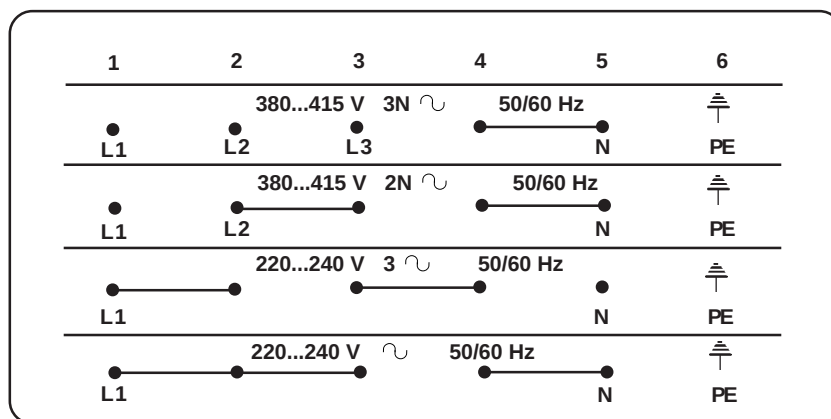
- remove the appropriate panel on the left side (cooker with electric oven)

- connect the cable to the terminal box according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal board and on the present booklet.

MODEL	E77/2VC4T		E77/4VC7T	
	Max. A/f	Nb. Cables mm ²	Max. A/f	Nb. Cables mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	15,7	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	15,9	4 x 1,5	22,7	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	36,5	3 x 6
ELECTRICAL DIAGRAM DRAWING NO.	1372		1371	

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



2.3.4 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

3N AC 380...415 V 50/60 Hz 240 V Elements		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₃ (T) black L ₂ (S) black L ₁ (R) brown
2N AC 380...415 V 50/60 Hz 240 V Elements		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₂ (S) black L ₁ (R) brown
3AC 220...240 V 50/60 Hz 240 V Elements		PE (Earth) yellow-green L ₃ (T) blue L ₂ (S) black L ₁ (R) brown
1N AC 220...240 V 50/60 Hz 240 V Elements		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₁ (R) brown

Tab. 3

2.3.5 ADVICE TO FITTERS

- Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.
- Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

3.

REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

The replacements described below should only be performed by an “Authorised Service Centre”.

Before replacing any component, you should shut off power supply from the unit by using the omnipolar switch.

A) Switch, thermostat and energy regulators

- remove the dashguard
- undo the screws fastening the component
- remove the thermostat from the switch by carefully bending the two clips of the fastening bracket (for oven controls only)
- remove the protection of the thermostat bulb and pull it off the fastening clips (oven chamber thermostat only)
- disconnect the wires following the electrical diagram
- replace the component and re-assemble everything back, using the electrical diagram
- mount back each part following the reverse sequence.

B) Oven heating elements

- unscrew the plate for the oven chamber heating element from the inside
- take out the heating element from the suitable opening, and detach the all wires and at last the protection one
- install the new element referring to the electrical diagram
- mount back each part following the reverse sequence.

4.

USER INSTRUCTIONS

4.1 GLASS-CERAMIC WORK TOP

The work tops are equipped with two or four irradiation electricity-fed heating elements, with a two-level power and various diameters, as shown in point N. 3.

The cooking areas are clearly indicated onto the work tops thanks to circles that represent the limits of the heating area ; each area is controlled by a handle that activates an energy regulator (please see installation diagrams).

The residual heat warning lights are easily visible onto the work top ; they switch on when the relevant area reaches 60°C and stay lit until the temperature has not reached below that value.

4.2 INSTALLATION OF THE ELECTRICITY-FED HEATING ELEMENTS

The weaker electric element (1.8 kW) is composed of one heater only and is activated by the relevant handle (see figure 1) ; by turning it clockwise, it switches on until it reaches the maximum temperature in correspondence with point 3 ; set the handle on 0 to switch the equipment off.

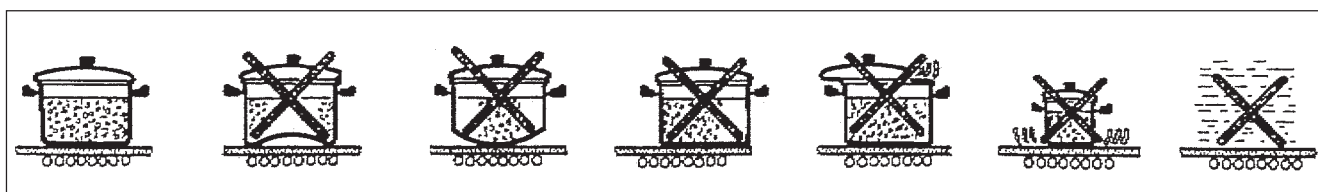
The stronger electric element (2.4 kW) is composed of two heaters that are also activated by the relevant handle ; by turning it clockwise the inner heater turns on (1.0 kW) ; it reaches the highest temperature when it is set onto point N. 3 ; if you are using a large-sized pan, you also have to install the external heater (1.4 kW) ; by turning the handle over point N. 3 you will hear a click that guarantees the activation of the second heater.

If you move the handle and if you set it into all positions from 1 to 3, you will obtain the desired temperature in the cooking area. By setting the handle to “0”, both heaters will be switched off.

WARNING !!

The more powerful cooking area is heated by two independent heaters and has been specially conceived in order to be used for the small-sized pans and the frying pans by simply using the internal electricity-fed heater as explained earlier. .

4.3 USE OF THE COOKING AREAS



- Before switching on the heater that corresponds to the desired cooking area, please make sure that the diameter of the pan that you are using is correct ; also make sure that the bottom is perfectly flat and is quite thick (please use pans and frying pans with multi-layer bottom) ; the most important thing is that the pan has to be perfectly dry ; now lay the pan onto the unit and make sure you put it onto the centre of the cooking area.

- Do not drag the pans onto the glass-made work top in order to avoid any scratch.
- Even after use, the cooking areas keep the heat for a long time ; never lay your hands or any other object onto this area until the residual heat warning light has not turned off.
- If you see a crack onto the glass surface, switch off and immediately disconnect the unit.
- Please keep all materials or substances that may melt down (such as plastics or aluminium foils) away from the cooking surface. If, inadvertently, something has melt onto the work top, immediately hot-clean with a scraper.
- Never use the cooking surface as a support or as a work top.

4.4 USING THE STATIC ELECTRIC OVEN

4.4.1 OVEN KNOB SYMBOLS

(O) Oven off



The grill is switched on; 2750 W with thermostat control



The upper part is switched on; 1200 W with thermostat control, max. 300°C



The lower part is switched on; 3200 W with thermostat control, max. 300°C



The lower and the upper part are switched on; 4400 W with thermostat control, max. 50 + 300°C

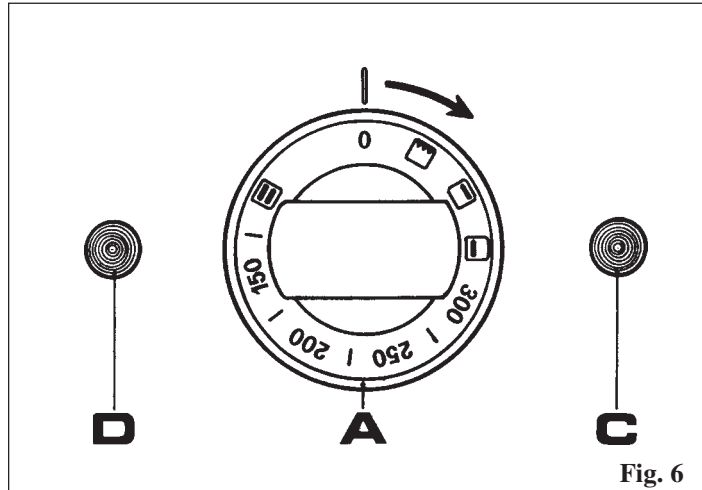


Fig. 6

N.B.:

Before turning on the oven, make sure that no plastic bags and no paper of cardboard are inside the oven.

4.5 USING THE OVEN

- Turn the knob clockwise onto the desired position (Pos. A - Fig. 2).
- The green flash light will light up to show that the oven is on.
- If the orange flash light lights up (Pos. C - Fig. 2), this means that the thermostat is working and that the oven is heating up. When the desired temperature has been reached (Pos. A - Fig. 2) the orange flash light goes off and food may be put into the oven.
- The door must be thoroughly shut while cooking.
- When the food is cooked, turn off the oven by turning the knob back onto 'O' position.

N.B.: Differentiated temperatures for different types of food may be obtained by concentrating the heat either in the lower or in the upper part of the oven.

By turning the knob to the right onto  the 3200 W power resistor is switched on; By turning the knob onto  only the upper 1200 W power resistor is switched on.

4.5.1 USE OF THE GRILL

Turn the knob clockwise onto the  position.

The grill resistor with a power of 2750 W becomes white-hot, and the yellow and green flash-lights light up.

While the grill is on, the door of the oven may be partially open.

The grill is useful to cook au gratin.

To switch of the grill, turn the knob to the left onto the "0" position.

IMPORTANT: before using the oven for the first time heat it up to its maximum temperature for **30 - 40** minutes keeping the oven door closed to burn possible oil residues which could lead to unpleasant smells.

4.6 COOKING WITH THE OVEN

Select the temperature between 150 and 300 °C. To reach optimum results it is advisable to preheat the oven. Therefore only put the food into the oven once the orange light has turned off, that is when the oven has reached the desired temperature.

Only fat meat may be put into the oven when it is still cold.

It is advisable to cook frozen meet without previously unfreezing it. In this case, select a temperature 20°C lower than normal and add _ to the average cooking time for fresh meat.

Higher tins are more suitable in that they enable to avoid soiling the oven surface.

5.1 GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

Before performing any cleaning operation, disconnect the unit from the electricity network and abide by the following instructions.

We recommend you to clean the work top before it completely cools down ; first remove all residues fell during cooking with the help of a scraper (figure 5) ; then use some drops of a specific detergent and clean the top with a cloth or with some kitchen paper (figure 4).

Never use abrasive or corrosive detergents such as oven sprays, powders, stain removers or metal sponges.

Rinse the work top with water and dry it with a clean cloth or with some kitchen paper.

Warning ! !

If, inadvertently, some sugar falls onto the work top during cooking, immediately switch off the top and remove the stains with warm water and a scraper.

Before cooking foods that contain much sugar (such as jams), we recommend to cover the cooking top with a protective substance, in order to avoid all possible damages caused by the product that flows over the cooking tank.

5.2 END OF COOKING AND END OF DAY CLEANING

To clean the oven make use of a specific fat removing product. All oven detergents contain high amounts of caustic soda. Alkaline products are necessary to remove more resistant stains.

Caustic soda damages the skin, the eyes and the lungs. Therefore it is advisable to protect the skin, but in particular eyes and hands, while cleaning the oven by using rubber gloves and special glasses.

N.B.:

Follow these steps:

- 1) Let the oven cool down to a temperature of 60°C, remove the fat stains.
 - 2) Clean the oven starting from the lower part with the alkaline oven detergent, which has to be diluted carefully following the instructions on the bottle. Use the non diluted product only on extremely resistant stains. Careful: Do not use corrosive detergents.
 - 3) Rinse the oven and the equipment with water.
 - 4) Strew the door gasket regularly with talcum powder, at least every 15 days.
- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
 - Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
 - Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

SOMMAIRE

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGES
	Regles generales	21
1.	Donnees techniques	22
1.1	Cuisinieres et tables de cuisson en vitroceramique serie OPTIMA	22
1.2	Caracteristiques techniques	22
1.2.1	Four GN2/1	22
1.2.1.1	Fonctionnement electrique	22
2.	Instructions pour l'installation	22
2.1	Plaquette d'identification des cuisinieres et tables de cuisson en vitroceramique serie OPTIMA	23
2.2	Legislation a respecter	23
2.2.1	Lieu d'installation	23
2.2.2	Mise en place	23
2.2.3	Montage de l'appareil sur une base ou un support	23
2.3	Branchement electrique	23
2.3.1	Mise a la terre	24
2.3.2	Systeme equipotentiel	24
2.3.3	Cordon d'alimentation	24
2.3.4	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	25
2.3.5	Informations de l'usager	25
3.	Changement des composants plus importants	26
4.	Mode d'emploi	26
4.1	Table de cuisson en vitroceramique	26
4.2	Activation des foyers chauffants	26
4.3	Utilisation des foyers de cuisson	26
4.4	Utilisation du four electrique a convection naturelle	27
4.4.1	Signification des pictogrammes	27
4.5	Utilisation du four	27
4.5.1	Utilisation du grill	27
4.6	Cuisson au four	27
5.	Entretien & nettoyage	28
5.1	Plaque de cuisson en vitroceramique	28
5.2	Nettoyage en fin de cuisson ou en fin de journee	28
	SCHEMAS D'INSTALLATION	47
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/2VC4T	49
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/4VC7T	50

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les caractéristiques indiquées dans le Tableau 2.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 CUISINIÈRES ET TABLES DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE SERIE OPTIMA

MODELE	DIMENSIONS EN mm.		PUISSANCE ABSORBÉE*					POIDS NET
	EXTERNE L x P x A/A max	FOUR GN2/1 L x P x A	Ø180 1800 W	Ø230 3700 W (1000 + 1400)	Four 4400 W	Gril 2750 W	Total kW	
E77/2VC4T	400x700x290/425	-	1	1	-	-	4,2	20
E77/4VC7T	700x700x290/425	-	2	2	-	-	8,4	35

Tab. 1

*TENSION D'ALIMENTATION: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: La puissance thermique absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz est inférieure à 9% environ.
La puissance thermique absorbée avec 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz est supérieure à 9% environ.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE

La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.

TABLE DE CUISSON en vitroceramique.

REGULATEURS D'ENERGIE pour la commande de la zone de cuisson et pour une régulation optimale de la température.
Les BOUTONS DE COMMANDE sont en matériau athermique.

1.2.1 FOUR GN2/1

FOUR en acier vitrifié résistant aux hautes températures et aux acides, aux dimensions internes adaptées pour accueillir les GASTRONORM 2/1. Isolation thermique en laine de verre à haute densité. Les glissières latérales de la grille sont en acier chromé et s'extraient facilement pour le nettoyage. Grille en acier chromé.

PORTE DU FOUR à double vitre avec isolation en laine de verre, la contre-porte est en acier émaillé, les manettes sont montées sur des supports en matériau athermique. L'étanchéité du four est assuré par un joint fixé tout autour de la porte. La porte est montée sur des charnières à ressorts.

1.2.1.1 FONCTIONNEMENT ELECTRIQUE

Le fonctionnement électrique s'effectue par :

- des résistances électriques blindées en acier inoxydable qui se trouvent dans le four.
- un commutateur avec thermostat de 50 à 300°C ayant les fonctions suivantes :
 - Allumage du four
 - Réchauffement total du four 4400 W
 - Résistance inférieure 3200 W
 - Résistance supérieure 1200 W
 - Grilloir 2750 W
- Voyant qui signale si le thermostat est allumé

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES CUISINIÈRES ET TABLES DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE SERIE OPTIMA

La plaquette d'identification se trouve:

- a) sur les cuisinières avec four sur la porte et à l'intérieur
- b) sur les cuisinières sans four, dans le meuble en bas à gauche et à l'intérieur
- c) sur les plaques de cuisson à l'arrière et à l'intérieur de l'appareil.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

2.2.1 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

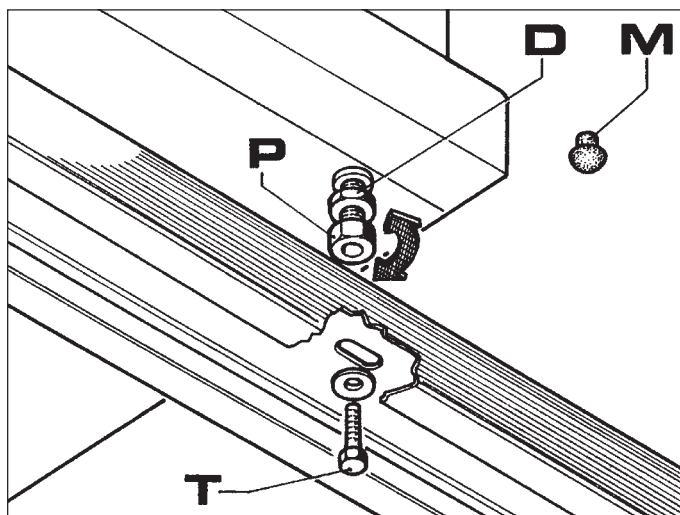
2.2.2 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme OPTIMA.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.2.3 MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UNE BASE OU UN SUPPORT

Toutes les plaques sont équipées de pieds réglables en hauteur (P) :

- Si l'appareil est installé simplement sur une table, vissez ou dévissez les pieds (P) comme illustré sur la figure ci-contre, jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Pour empêcher qu'ils ne glissent, enfillez les tampons en caoutchouc (M) dans les trous inférieurs des pieds.
- Si l'appareil doit être encastré dans une base ou un support, réglez les pieds (P) comme illustré sur la figure jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Fixez ensuite les pieds par en-dessous à travers les vis M5 (T) et la rondelle.



2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

2.3.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme () à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

2.3.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL



L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l'arrière pour les autres modèles.

2.3.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V, 3 AC 220 ... 240 V, 1N AC 220 ... 240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de $\pm 10\%$.

Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le câble d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade (tables de cuisson ou tables avec meuble)

ou

- démonter le panneau gauche (cuisinière)

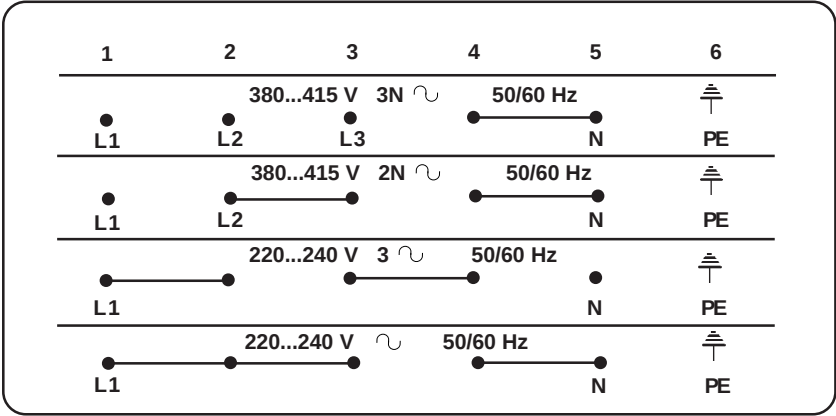
- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée à côté du bornier ou dans ce manuel.



MODÈLE	E77I2VC4T		E77I4VC7T	
TYPE DE TENSION	Max. A/f	Nbre de câbles mm ²	Max. A/f	Nbre de câbles mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	15,7	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	15,9	4 x 1,5	22,7	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	36,5	3 x 6
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN N°.	1372		1371	

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



2.3.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 240 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L ₃ (T) noir L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 240 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
3AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 240 V		PE (Terre) jaune-vert L ₃ (T) bleu L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 240 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L ₁ (R) marron

Tab. 3

2.3.5 INFORMATIONS DE L'USAGER

Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.

Laissez un exemplaire de ce manuel à l'utilisateur en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

3.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, débranchez l'appareil en déclenchant l'interrupteur onnipolaire.

A) Commutateur, thermostat et régulateur d'énergie

- démontez la façade
- dévissez les vis qui fixent le composant
- détacher le thermostat du commutateur, en pliant avec soin les deux languettes de l'étrier de blocage (pour les commandes du four seulement)
- enlevez la protection du réservoir du thermostat et dégagez-le des pinces de fixation (pour le thermostat du four seulement)
- débranchez les fils en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- changez le composant et montez le nouveau en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- remontez le tout dans le sens inverse.

B) Résistances four

- dévissez la bride qui fixent les résistances à partir de l'intérieur du four
- dégagez le groupe de chauffage en le faisant passer par l'ouverture prévue à cet effet et débranchez tous les fils, le dernier doit être le fil de protection.
- changez la résistance et montez la nouvelle en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- remontez le tout dans le sens inverse.

4.

MODE D'EMPLOI

4.1 TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

Les tables de cuisson sont équipées de deux ou quatre foyers radiants électriques, de deux puissances et diamètres différents comme décrits dans le paragraphe 3.

Les foyers de cuisson sont indiqués clairement par des cercles qui délimitent la zone de réchauffement. Chaque foyer est actionné par une manette qui actionne un régulateur d'énergie (cfr. schémas d'installation).

A chaque foyer correspond un témoin de chaleur résiduelle qui s'allume lorsque la température atteint 60°C et reste allumé tant que la température ne descend pas sous cette limite.

4.2 ACTIVATION DES FOYERS CHAUFFANTS

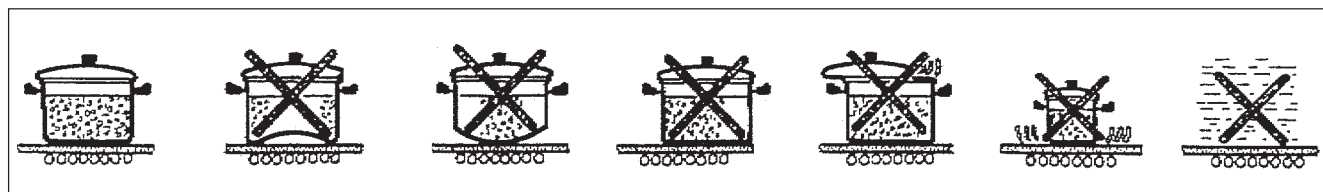
Le foyer moins puissant (1,8 kW) est constitué d'une seule résistance et est actionné par la manette (fig. 1) : en la tournant à droite, on active le foyer jusqu'à atteindre la température maximale en correspondance de la position 3. Pour le désactiver, il suffit de tourner la manette à gauche sur "0".

Le foyer plus puissant (2,4 kW) est constitué de deux résistances qui sont actionnées par la manette (fig. 2) : en la tournant à droite, on active la résistance interne (1,0 kW) qui atteint sa température maximum lorsqu'elle est sur le point 3. Si vous utilisez un récipient de grande dimension, activez aussi la résistance externe (1,4 kW), pour cela tournez la manette au-delà de la position 3, vous entendrez un déclic qui signale l'activation de cette résistance. En tournant ensuite la manette entre la position 1 et 3, vous obtiendrez la température de cuisson souhaitée. En plaçant la manette sur "0", vous désactivez les deux résistances.

ATTENTION !

Le foyer plus puissant est chauffé par deux résistances indépendantes. Vous pouvez donc aussi l'utiliser avec des récipients de petits diamètres en n'utilisant que la résistance interne comme expliqué ci-dessus.

4.3 UTILISATION DES FOYERS DE CUISSON



- Avant d'activer la résistance correspondant au foyer de cuisson souhaité, contrôlez le diamètre du récipient. Le fond doit être parfaitement plat et épais (utilisez des récipients à fond multicouches étudiés pour ce genre de cuisson) et surtout il doit être sec. Posez le récipient au milieu du foyer.
- Ne frottez pas le récipient sur la plaque pour ne pas l'effrayer.

- Après l'utilisation, les foyers demeurent chauds pendant longtemps. Ne posez pas les mains ni d'objets sur la plaque tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé.
- Si vous deviez constater une fêlure sur la plaque, éteignez et débranchez immédiatement la cuisinière.
- Il est conseillé de ne pas laisser d'objets ou de substances qui fondent près de la plaque, comme le plastique ou le papier aluminium. Si par inadvertance quelque chose aurait fondu sur la plaque, éliminez-le immédiatement en grattant avec une spatule.
- N'utilisez pas la plaque comme plan de travail ou porte-objets.

4.4 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

4.4.1 SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

(O) Four éteint



Grill allumé 2750 W avec contrôle thermostatique.



Résistance voûte allumée 1200W avec contrôle thermostatique 300°C max.



Résistance sole allumée 3200W avec contrôle thermostatique 300°C max.



Résistance voûte et résistance sole 4400W avec contrôle thermostatique de 50 à 300°C max.

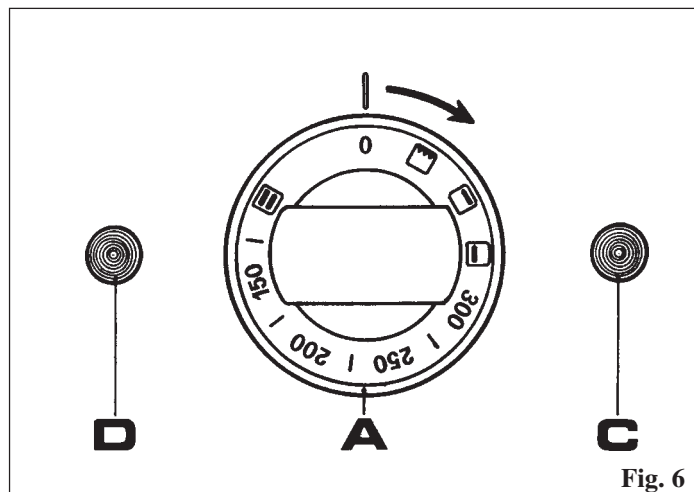


Fig. 6

ATTENTION!

- Avant d'allumer le four, contrôlez qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, papier ou carton à l'intérieur.

4.5 UTILISATION DU FOUR

- Tournez la manette (Réf. A - Fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la température désirée.
- Le voyant vert s'allume pour signaler l'allumage du four.
- L'allumage du voyant orange (Réf. A - Fig. 2) signale l'activation du thermostat et par conséquent le début du chauffage du four. Lorsque la température interne aura atteint la température programmée avec la manette précédemment (Réf. A - Fig. 2), le voyant orange s'éteint et vous pouvez à présent enfourner les plats.

Gardez la porte fermée pendant toute la phase de cuisson.

- A la fin de la cuisson, remplacez la manette sur "0".

N.B.: Ce four permet aussi une cuisson différenciée, c'est à dire que vous pouvez concentrer la chaleur dans la partie inférieure ou dans la partie supérieure.

En tournant la manette à droite et en la plaçant en face du pictogramme  la résistance de 3200 W de puissance s'allume, en la plaçant en face du pictogramme  seule la résistance de voûte d'une puissance de 1200 W s'allume.

4.5.1 UTILISATION DU GRILL

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre en face du pictogramme .

Lorsque la résistance du grill devient incandescente, les voyants jaune et vert s'allument.

Pendant le fonctionnement du grill, la porte du four peut rester partiellement ouverte. Le grill sert aussi à gratiner. Pour éteindre le grill, remplacez la manette sur "0".

IMPORTANT: Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à la température maximale pendant 30 à 40 minutes avec la porte fermée, de façon à éliminer tous les résidus huileux qui pourraient dégager de mauvaises odeurs.

4.6 CUISSON AU FOUR

Amenez le bouton sur la position correspondant à la température choisie comprise entre 150 et 300°C. Pour une cuisson à point, préchauffez d'abord le four et enfournez le plat une fois que le four aura atteint la température désirée.

Vous pouvez enfourner votre plat lorsque le four est encore froid, mais seulement s'il s'agit de viandes particulièrement grasses.

Dans le cas d'une viande congelée, inutile de la décongeler avant. Choisissez une température inférieure de 20°C environ et une durée de cuisson plus longue d'un quart environ par rapport à la cuisson d'une viande fraîche.

En règle générale, il est conseillé de choisir des récipients à bord haut afin de salir le moins possible les parois du four.

5.1 PLAQUE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

Avant chaque opération de nettoyage, débranchez la plaque et suivez les indications ci-dessous.

Nettoyez la plaque de cuisson avant qu'elle ne se refroidisse complètement. Grattez d'abord avec un racleur (fig. 5), versez ensuite quelques gouttes de détergent adapté et frottez avec un chiffon ou du papier absorbant (fig. 4).

N'utilisez jamais de détergent abrasif ou corrosifs comme les nettoyeurs pour four, les détachants ou les éponges métalliques. Rincez ensuite la plaque et séchez-la avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Attention !

Si par inadvertance du sucre devait tomber sur la plaque, éteignez immédiatement et éliminez les taches avec de l'eau chaude et un racleur.

Avant de préparer des aliments ayant un contenu de sucre élevé, comme les confitures, il est conseillé d'appliquer une protection sur la plaque, afin d'éviter les dégâts causés par un débordement éventuel du produit.

5.2 NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON OU EN FIN DE JOURNÉE

Pour nettoyer le four, utiliser un produit dégraissant spécifique. Chaque détergent pour le four contient une certaine quantité de soude caustique. Un produit alcalin est indispensable pour éliminer les taches plus tenaces.

La soude caustique est dangereuse pour la peau, les yeux et les voies respiratoires. Il est donc indispensable de se protéger les yeux et les mains avec des lunettes et des gants.

ATTENTION! Respecter l'ordre suivant :

- 1) Attendre que la température descende à 60°C. Eliminer d'abord toute la graisse.
- 2) Nettoyer le four de bas en haut, avec le détergent alcalin liquide pour four dilué dans les proportions exactes (consulter le mode d'emploi sur la confection). Utiliser le produit pur seulement sur les taches tenaces. Attention ! Ne pas utiliser de détergents corrosifs.
- 3) Rincer le four et les accessoires avec de l'eau.
- 4) Appliquer une couche de talc sur le joint de la porte, tous les 15 jours au moins.
 - Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
 - Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
 - Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.
- La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, (un produit que l'on trouve partout dans le commerce).

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	30
1.	Technische Daten	31
1.1	Herde Und Kochfelder Aus Glaskeramik, Serie OPTIMA	31
1.2	Technische Eigenschaften	31
1.2.1	Backofen Gn2/1	31
1.2.1.1	Elektroheizung	31
2.	Installationsanleitungen	31
2.1	Informationen Zu Den Herde Und Kochfelder Aus Glaskeramik Serie OPTIMA	32
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	32
2.2.1	Installationsort	32
2.2.2	Aufstellung	32
2.2.3	Montage Von Top-geräten Auf Untergestellen Oder Kragstrukturen	32
2.3	Elektroanschluß	32
2.3.1	Erdleiteranschluß	33
2.3.2	Äquipotentialsystem	33
2.3.3	Versorgungskabel	33
2.3.4	Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze	34
2.3.5	Hinweise Für Den Installateur	34
3.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	35
4.	Anweisungen Für Den Verwender	35
4.1	Kochfelder Aus Glaskeramik	35
4.2	Einschalten Der Elektrischen Heizelemente	35
4.3	Verwendug Der Kochzonen	35
4.4	Verwendung Des Statischen Elektrobackofens	36
4.4.1	Symbole Auf Dem Backofendrehschalter	36
4.5.1	Verwendung Des Grills	36
4.6	Backen	37
5.	Wartung Und Reinigung	37
5.1	Kochfeld Aus Glaskeramik	37
5.2	Reinigung Nach Dem Kochvorgang Und Am Ende Des Tages	37
	INSTALLATIONSPLÄNE	47
	SCHALTPLAN E77/2VC4T	49
	SCHALTPLAN E77/4VC7T	50

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Gasversorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftenwidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 2.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

1.1 HERDE UND KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK, SERIE OPTIMA

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.		NENNAUFNAHME*					NETTO GEWICHT
	AUßENMASSE L x P x A/A max	BACKOFEN GN2/1 L x P x A	Ø180 1800 W	Ø230 2400 W (1000 + 1400)	BACKOFEN 4400 W	GRILL 2750 W	GESAMT kW	
E77/2VC4T	400x700x290/425	-	1	1	-	-	4,2	20
E77/4VC7T	700x700x290/425	-	2	2	-	-	8,4	35

Tab. 1

* **ANSCHLUSSPANNUNG:** 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz um etwa 9% geringer.

Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz um etwa 9% höher.

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR

Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Tafelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

ARBEITSFLÄCHE aus Glaskeramik.

ENERGIEREGLER zur Bedienung der Kochzonen und für eine optimale Einstellung der Kochzonentemperaturen.

SCHALTDREHKNÖPFE aus isolierendem Material.

1.2.1 BACKOFEN GN2/1

GARRAUM aus hitze- und säurebeständigem emailliertem Stahl, mit Innenmaßen nach den Bestimmungen von GASTRONORM 2/1. Wärmeisolierung mit hochdichter Glaswolle. Seitliche Rosthalter aus verchromten Stahlrundeisen, zum Reinigen leicht herausziehbar. Rost aus verchromtem Stahlrundeisen.

BACKOFENTÜR mit Doppelwand und isolierendem Glaswolle-Zwischenraum, Gegentür aus emailliertem Stahl, auf Halterungen aus athermischem Material montierte Griffe und Türdichtung. Ausgewuchtete Federscharniere.

1.2.1.1 ELEKTROHEIZUNG

- Elektrische Rohrheizkörper mit Inoxstahlpanzerung befinden sich im Garrauminnern.
- Umschalter mit Thermostat 50-300°C für folgende Funktionen:
 - Backofenzündung
 - Backofen-Gesamtheizung 4400W
 - Unterer Hitze 3200W
 - Oberer Hitze 1200W
 - Grillelement 2750W
- Kontrollampen zur Anzeige der Einschaltung und des Betriebes des Temperaturreglers.

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein. Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN HERDE UND KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK SERIE OPTIMA

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich:

- a) bei Geräten mit Backofen auf der Tür und im Innern,
- b) bei Geräten ohne Backofen links unten im Schrank und im Innern,
- c) bei den Kochmulden auf der Rückseite und im Innern.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	Hz
KW	

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.2.1 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen.

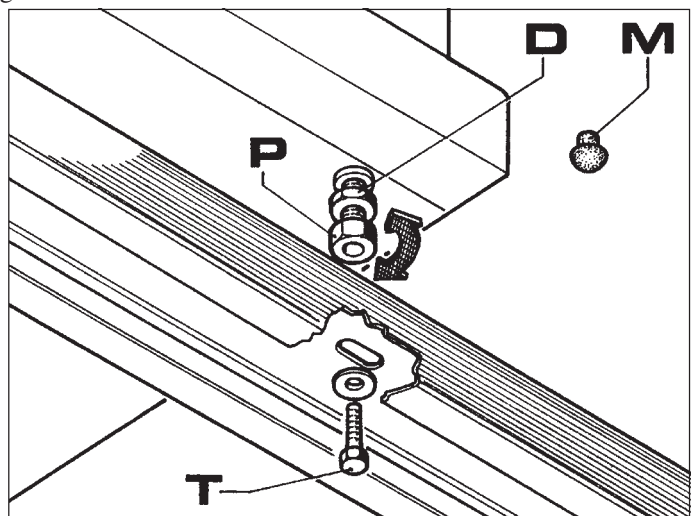
2.2.2 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie OPTIMA.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.2.3 MONTAGE VON TOP-GERÄTEN AUF UNTERGESTELLEN ODER KRAGSTRUKTUREN

Alle Top-Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen (P) ausgestattet:

- Soll das Gerät frei auf einem Tisch oder einer Aufstandfläche aufgestellt werden, die Füße (P) laut Abbildung so lange aus- oder einschrauben, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) zur Sperrung des Fußes festziehen. Um das Abrutschen zu verhindern, die Gummistopfen (M) in die unteren Löcher der Füßchen einstecken.
- Soll das Gerät auf einer auskragenden Unterlage oder Halterung befestigt werden, die Füßchen (P) einregulieren, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) festziehen, um die Füßchen zu sperren.
Danach von unter her mit den M5-Schrauben (T) und den entsprechenden Unterlegscheiben durch abbildungsgemäßes Aufschrauben festmachen.



2.3 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden. Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

2.3.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol() gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

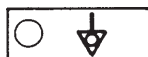
Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.3.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backofen nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den restlichen Modellen auf der Rückseite.

2.3.3 VERSORGUNGSKABEL



Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.

Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen.

Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

- nehmen Sie den vorderen Deckel ab (Top oder Top + Schrank)

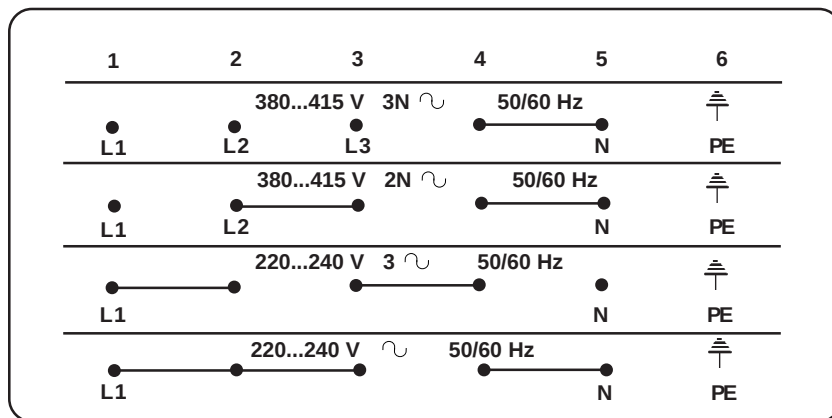
oder

- montieren Sie die entsprechende Tafel auf der linken Seite ab (Herd mit Backofen)
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechenden Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

MODELL	E77/2VC4T		E77/4VC7T	
BETRIEBSSPANNUNG	SPITZENSTROM A/f	KABELANZ mm ²	SPITZENSTROM A/f	KABELANZ mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	15,7	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	15,9	4 x 1,5	22,7	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	36,5	3 x 6
SCHALTPLAN ZEICHNUNG Nr.	1372		1371	

Tab. 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



2.3.4 ANSCHLUSSAN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz 240 V Elemente		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz 240 V Elemente		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
3AC 220...240 V 50/60 Hz 240 V Elemente		PE (Erde) gelb-grün L ₃ (T) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz 240 V Elemente		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₁ (R) braun

Tab. 3

2.3.5 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin. Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Die untenstehenden Auswechslungen dürfen nur von Vertragswerkstätten durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Bestandteileauswechslungen muß mit dem Hauptschalter die Spannung vom Gerät abgenommen werden.

A) Schalter, Temperaturregler und Energieregler

- Schaltbrett abmontieren
- die Festklemmschrauben der Bestandteile losschrauben
- den Temperaturregler vom Schalter lostrennen und dabei die beiden Laschen der Spannklaue (nur bei Backofenschaltern) sorgfältig biegen
- den Schutz des Thermostatwulstes abnehmen und ihn von den Befestigungsfedern (nur beim Temperaturregler des Backofens) herausziehen
- die Drähte unter Berücksichtigung des Schaltplanes abtrennen
- den Bestandteil austauschen und alles schaltplangerecht wieder zusammenbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

B) Backofen Rohrheizkörpern

- den Flansch der Widerstände von innen her vom Backofen losschrauben
- die Heizeinheit aus der entsprechenden Öffnung herausziehen und alle Drähte abtrennen, wobei der Sicherheitsdraht zuletzt abgetrennt werden muß
- den Rohrheizkörper austauschen und schaltplangerecht wieder einbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

4.

ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER

4.1 KOCHFELDER AUS GLASKERAMIK

Die Kochfelder sind mit zwei oder vier elektrischen Strahlungsheizelementen bestückt, die laut Angabe im Absatz 3 zwei verschiedene Leistungswerte und Durchmesser besitzen.

Die Kochzonen sind auf dem Kochfeld deutlich mit Kreisen angezeigt, welche die Heizzonen eingrenzen: jede Zone wird über einen Drehschalter bedient, der einen Energieregler aktiviert (siehe Installationsschemen).

Auf dem Kochfeld sind die Restwärme-Kontrolleuchten sichtbar, die einschalten, wenn die entsprechende Zone eine Temperatur von 60°C erreicht, und bleibt eingeschaltet, solange die Temperatur nicht wieder unter diesen Wert gesunken ist.

4.2 EINSCHALTEN DER ELEKTRISCHEN HEIZELEMENTE

Das Elektroelement mit der geringeren Leistung (1,8 kW) besteht aus einem einzigen Heizelement und wird über den Drehschalter (Abb. 1) bedient: Bei Rechtsdrehung des Drehschalters schaltet das Heizelement ein, und die Höchsttemperatur wird auf Stufe 3 erreicht. Zum Ausschalten einfach wieder auf 0 drehen.

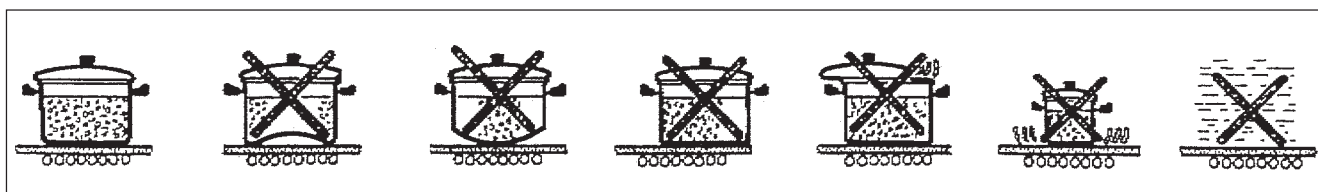
Das Elektroelement mit der größeren Leistung (2,4 kW) besteht aus zwei Heizelementen, die über den Drehschalter (Abb. 2) bedient werden: Bei Rechtsdrehung schaltet das interne Heizelement (1,0 kW) ein und es erreicht seine Höchsttemperatur auf der Stufe 3. Wenn ein Topf mit großem Durchmesser verwendet wird, ist auch das externe Heizelement (1,4 kW) einzuschalten: Dazu den Drehschalter von Stufe 3 aus weiterdrehen, wonach ein Schnappen vernehmbar ist, das auf die Einschaltung des externen Heizelements hinweist.

Wird dann der Drehschalter betätigt und auf eine Stellung zwischen 1 und 3 gedreht, kann die gewünschte Kochzonentemperatur eingestellt werden. Bei Drehen des Drehschalters auf "0", werden beide Heizelemente ausgeschaltet.

ACHTUNG!!

Diese Kochzone mit größerer Heizleistung wurde mit zwei voneinander unabhängigen Heizelementen bestückt, um auch Töpfe und Pfannen von kleinem Durchmesser darauf erwärmen zu können, wozu wie zuvor erklärt nur das interne Heizelement zu verwenden ist.

4.3 VERWENDUNG DER KOCHZONEN



- Vor dem Einschalten des Heizelements der gewünschten Heizzone sicherstellen, daß der verwendete Topf den geeigneten Durchmesser besitzt, sowie einen perfekt ebenen und dicken Boden (Töpfe und Pfannen mit Mehrschichtböden verwenden), der unbedingt trocken sein muß. Den Topf perfekt auf der Kochzone zentrieren.

- Ziehen Sie die Töpfe nie auf der Glasplatte, denn sie könnte verkratzt werden.
- Die Kochzonen bleiben auch nach dem Kochvorgang noch lange heiß. Berühren Sie die Kochzonen nie mit den Händen oder mit Gegenständen, bevor die Restwärme-Kontrolleuchte erloschen ist.
- Falls die Glasoberfläche einen Riß aufweisen sollte, ist das Gerät unverzüglich auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Es empfiehlt sich, alle Materialien und Substanzen vom Kochfeld fernzuhalten, die schmelzen könnten, z.B. Plastik oder Alufolien. Sollte versehentlich etwas auf dem Kochfeld geschmolzen sein, noch im warmen Zustand sofort mit einem Schaber reinigen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nie als Ablage bzw. Arbeitsplatte.

4.4 VERWENDUNG DES STATISCHEN ELEKTROBACKOFENS

4.4.1 SYMBOLE AUF DEM BACKOFENDREHSCHALTER

(O) Ofen ausgeschaltet



Grillelement eingeschaltet 2750W
mit Thermostatüberwachung



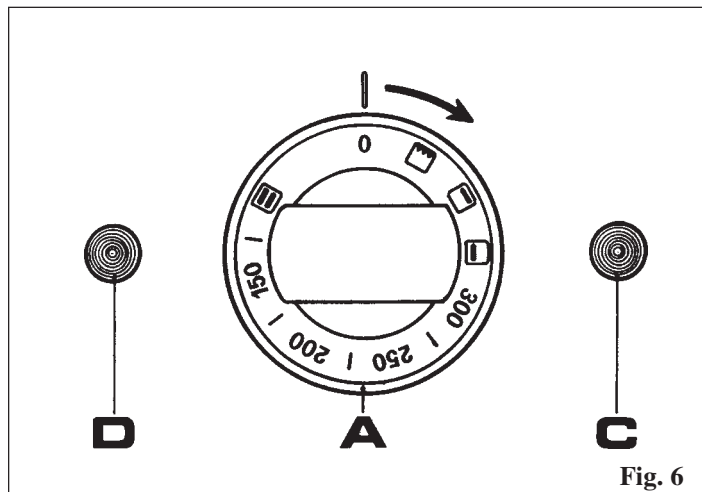
Oberes Element eingeschaltet 1200W
mit Thermostatüberwachung max. 300°C



Unteres Element eingeschaltet 3200W
mit Thermostatüberwachung max. 300°C



Oberes und unteres Element 4400W
mit Thermostatüberwachung 50÷300°C



HINWEIS

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, daß sich keine Plastik-, Papier- oder Kartontüten oder dergleichen im Garraum befinden.

4.5 VERWENDUNG DES BACKOFENS

- Den Drehschalter (Pos. A - Abb. 2) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Die grüne Kontrollampe leuchtet zur Anzeige der Backofeneinschaltung auf.
- Die aufleuchtende orange Kontrollampe (Pos. G - Abb. 2) weist darauf hin, daß der Thermostat in Funktion getreten ist und der Ofen somit Wärme verlangt. Die orange Kontrollampe erlischt, sobald im Garraum die gewünschte bzw. auf dem Drehschalter (Pos. A - Abb. 2) eingestellte Temperatur erreicht ist. Nun können die Speisen in den Garraum gestellt werden. Die Ofentür muß in dieser Phase vollständig geschlossen sein.

NB: Es kann auch eine unterschiedliche Kochtemperatur eingestellt werden, d.h. die Hitze kann entweder im oberen oder im unteren Ofenbereich konzentriert werden.

- Durch nach rechts drehen des Drehschalters bis auf das Symbol  schaltet der Heizwiderstand mit 3200W Leistung ein; auf dem Symbol  schaltet nur der obere Heizwiderstand mit 1200W Leistung ein.

4.5.1 VERWENDUNG DES GRILLS

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis auf das Symbol  drehen.

Die Grillheizung mit 2750 W wird glühend und die gelbe und grüne Kontrollampen leuchten auf.

Während des Grillbetriebes kann die Ofentür teilweise offen gelassen werden.

Der Grill dient auch zum Gratinieren.

Um den Grill auszuschalten, einfach die „0“ auf dem Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn bis auf den Zeiger drehen.

WICHTIG

Vor der Erstverwendung des Backofens wird empfohlen, ihn bei geschlossener Tür 30 - 40 Minuten lang mit der Höchsttemperatur zu beheizen, um eventuelle Ölrreste zu verbrennen, die unangenehme Gerüche entwickeln könnten.

4.6 BACKEN

Den Drehschalter auf eine beliebige Temperatur zwischen 150 und 300°C drehen. Ein guter Backvorgang bedarf einer Vorheizung der Backröhre mit der gewählten Backtemperatur, d.h. die Speisen sind nach dem Erlöschen der orangen Kontrollampe in den Garraum zu geben, was das Erreichen der eingestellten Temperatur anzeigt.

Nur sehr fettes Fleisch kann in den noch kalten Garraum gestellt werden.

Tiefgekühltes Fleisch sollte unaufgetaut gekocht werden. In diesem Fall ist im Vergleich zur Einstellung für Frischfleisch eine um etwa 20°C niedrigere Temperatur und eine um etwa 1/4 längere Backzeit einzustellen.

Generell sollten die Behälter hohe Ränder haben, damit die Ofenwände so wenig wie möglich verschmutzt werden.

5.

WARTUNG UND REINIGUNG

5.1 KOCHFELD AUS GLASKERAMIK

Das Gerät vor jedem Reinigungsvorgang elektrisch ausschalten und die untenstehenden Anweisungen befolgen.

Es wird empfohlen, das Kochfeld vor seiner vollständigen Abkühlung zu reinigen. Zuerst mit einem Schaber (Abb. 5) alle während des Kochens heruntergetropfte Reste entfernen, dann einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf das Kochfeld geben und mit einem Lappen oder Küchentuch abreiben (Abb. 4).

Auf keinen Fall scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Reinigungspulver, Ofensprays, Entfleckungsmittel oder Metallschwämme.

Das Kochfeld mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.

Achtung!!

Sollte während des Kochens versehentlich Zucker auf das Kochfeld fallen, das Kochfeld sofort ausschalten und die Flecken unverzüglich mit Warmwasser und einem Schaber entfernen.

Vor dem Kochen stark zuckerhaltiger Speisen wie z.B. Marmeladen empfiehlt es sich, ein Schutzmittel auf dem Kochfeld aufzutragen, um Beschädigungen durch das eventuelle Überlaufen des Produkts aus dem Kochtopf zu vermeiden.

5.2 REINIGUNG NACH DEM KOCHVORGANG UND AM ENDE DES TAGES

Für die Backofenreinigung ist ein spezifisches Entfettungsmittel zu verwenden. Jedes Backofenreinigungsmittel enthält eine gewisse Menge Ätznatron. Zur Entfernung hartnäckiger Flecken ist eine Alkaliprodukt erforderlich.

Ätznatron ist für Haut, Augen und Atemwege schädlich. Während der Ofenreinigung ist die Haut und vor allem die Hände und Augen mit Handschuhen und einer Sicherheitsbrille zu schützen.

ACHTUNG: folgendermaßen vorgehen:

- 1) Den Ofen auf 60°C abkühlen lassen, das Fett aus dem Schmutz entfernen.
- 2) Den Ofen mit dem ordnungsgerecht verdünnten flüssigen Alkalireinigungsmittel für Backöfen (Hinweise auf der Packung beachten) von unten nach oben reinigen. Das unverdünnte Produkt darf nur auf hartnäckigen Flecken verwendet werden.
Achtung: Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
- 3) Den Ofen und die Zubehörteile mit Wasser nachspülen.
- 4) Die Türdichtung in regelmäßigen Zeitabständen von mindestens 15 Tagen mit Puder bestreuen.
 - Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
 - Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
 - Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

ÍNDICE

CAPÍTULOS	DESCRIZIONE	PÁGINAS
	Advertencias generale	39
1.	Datos técnicos	40
1.1	Cocinas y planos de cocción de fibra de vidrio cerámica serie OPTIMA	40
1.2	Características técnicas	40
1.2.1	Horno GN2/1	40
1.2.1.1	Calentamiento eléctrico	40
2.	Instrucciones para la instalación	40
2.1	Informaciones sobre las cocinas y planos de cocción de fibra de vidrio serie OPTIMA	41
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	41
2.2.1	Lugar de instalación	41
2.2.2	Ubicación	41
2.2.3	Montaje aparatos top sobre bases o soportes voladizos	41
2.3	Conexión eléctrica	41
2.3.1	Protección de tierra	42
2.3.2	Equipotencial	42
2.3.3	Cable de alimentación	42
2.3.5	Consejos para el instalador	43
3.	Sustitución de los componentes más importantes	44
4.	Instrucciones para el usuario	44
4.1	Plano de cocción de fibra de vidrio cerámica	44
4.2	Conexión de los elementos eléctricos de calentamiento	44
4.3	Empleo de las zonas de cocción	44
4.4	Uso del horno eléctrico estático	45
4.4.1	Símbolos en el pomo del horno	45
4.5	Uso del horno	45
4.5.1	Uso del grill	45
4.6	Cocción al horno	46
5.	Manutención y limpieza	46
5.1	Plano de cocción de fibra de vidrio cerámica	46
5.2	Limpieza al final de la cocción y al final del día	46
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	47
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/2VC4T	49
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/4VC7T	50

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 2.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además del derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 COCINAS Y PLANOS DE COCCIÓN DE FIBRA DE VIDRIO CERÁMICA SERIE OPTIMA

MODELO	DIMENSIONES EN mm.		POTENCIA ABSORBIDA*					PESO NETO
	EXTERIOR L x P x A/A max	HORNO GN2/1 L x P x A	Ø180 1800 W	Ø230 2400 W (1000 + 1400)	Horno 4400 W	Grill 2750 W	Total kW	
E77/2VC4T	400x700x290/425	-	1	1	-	-	4,2	20
E77/4VC7T	700x700x290/425	-	2	2	-	-	8,4	35

Tab. 1

*TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

Nota: La potencia absorbida con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz es aprox. 9% menos.

La potencia absorbida con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz es aprox. 9% plus.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.

MESA DE TRABAJO de fibra de vidrio cerámica.

REGULADORES DE ENERGÍA para mando de zonas de cocción y regulación óptima de las temperaturas de las mismas.

MANDOS de material atérmico.

1.2.1 HORNO GN2/1

CÁMARA DE COCCIÓN de acero porcelanado resistente a altas temperaturas y a los ácidos, de dimensiones interiores conformes a las GASTRONORM 2/1. Aislamiento térmico con lana de vidrio de alta densidad. Soportes laterales de la parrilla de varillas redondas de acero cromado, fácilmente extraíble para la limpieza. Parrilla de acero cromado.

PUERTA HORNO de doble pared con aislamiento de lana de vidrio, contra puerta de acero esmaltado, manillas montadas sobre soportes de material atérmico y junta de retención en la puerta. Bisagras con muelle balanceadas.

1.2.1.1 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable se encuentran en la cámara de cocción.

- Conmutador con termostato 50 - 300° C con las siguientes funciones:

- Encendido horno
- Calentamiento total horno 4400 W
- Resistencia inferior 3200 W
- Resistencia superior 1200 W
- Elemento grill 2750 W

- Lámparas testigo de control para indicar el encendido y el funcionamiento del termostato.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCINAS Y PLANOS DE COCCIÓN DE FIBRA DE VIDRIO SERIE OPTIMA

La placa de los datos se encuentra en:

- a) en los aparatos con horno en la puerta y en el interior
- b) en los aparatos sin horno en el armario debajo, a la izquierda y en el interior
- c) en las planchas en la parte trasera y en el interior.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.2.1 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

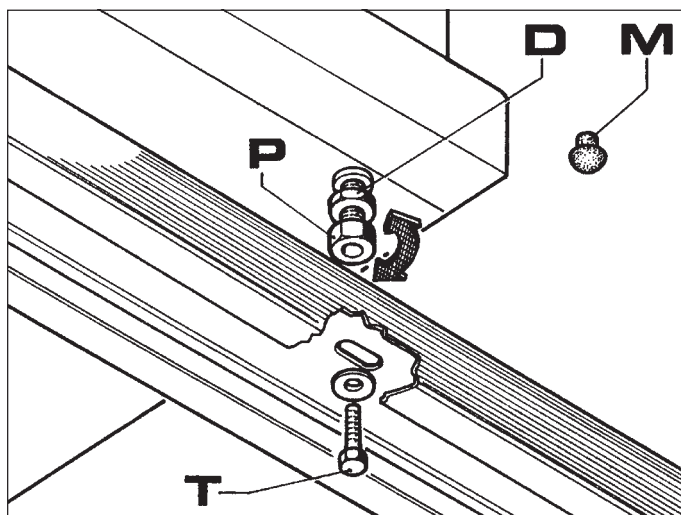
2.2.2 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama OPTIMA.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico

2.2.3 MONTAJE APARATOS TOP SOBRE BASES O SOPORTES VOLADIZOS

Todas las cocinas constan de patas de altura regulable (P):

- Cuando se trata de un aparato de sobremesa, hay que enroscar o desenroscar las patas (P) como se indica en la figura hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Para impedir que resbale, colocar en los agujeros inferiores de las patas los tapones de goma (M).
- Cuando se fija el aparato en una base o en un soporte de voladizo, hay que regular las patas (P) hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Fijar luego desde abajo con los tornillos M5 (T) con las arandelas correspondientes, enroscándolas en las patas como se indica en la figura.



2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.

La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

2.3.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos () en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación. ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (amarillo-verde).

2.3.2 EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normas en vigor. El tornillo marcado con la etiqueta “Equipotencial” se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura en los modelos con horno, y en la parte trasera en los demás modelos.

2.3.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 240 V; 1N AC 220 240 V 50/60 Hz.

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujetacable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal $\pm 10\%$.

Para acceder a la caja de bornes para la conexión del aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:

- desmontar el panel delantero (top o top + armario)

o bien

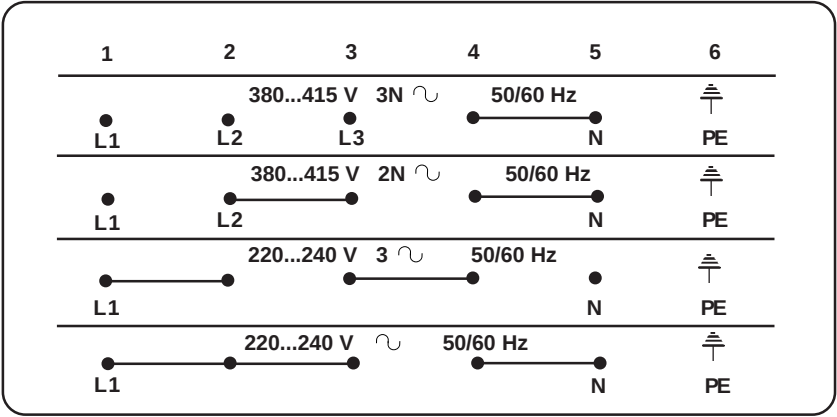
- desmontar el panel correspondiente del costado izquierdo (cocina con horno)

- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

MODELO	E77I2VC4T		E77I4VC7T	
TIPO DE TENSIÓN	Masa A/f	N° Câbles mm ²	Masa A/f	N° Câbles mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	5 x 1,5	15,7	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	10,4	4 x 1,5	20,9	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	15,9	4 x 1,5	22,7	4 x 2,5
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	18,3	3 x 2,5	36,5	3 x 6
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO N°	1372		1371	

Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



2.3.4 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO.

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 240 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₃ (T) negro L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 240 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 240 V		PE (Tierra) amarillo-verde L ₃ (T) azul L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 240 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₁ (R) marrón

Tab. 2

2.3.5 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

- Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento.
- Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3.

SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Las sustituciones indicadas debajo deben ser realizadas solamente por un “Centro de Asistencia Autorizado”

Antes de realizar las sustituciones de los componentes hay que desconectar la energía eléctrica del aparato a través del interruptor omnipolar.

A) Conmutador, termostato y reguladoras de energía

- desmontar el tablero delantero
- desatornillar los tornillos que fijan el pieza
- separar el termostato del conmutador, doblando con cuidado las dos lengüetas de la brida de bloqueo (sólo para los mandos del horno)
- sacar la protección del bulbo del termostato y sacarlos de las pinzas de fijación (sólo para el termostato del espacio del horno)
- desconectar los hilos teniendo en cuenta el esquema eléctrico
- sustituir la pieza y volver a ensamblar todo utilizando el esquema eléctrico
- montar todo siguiendo el orden inverso al de desmontaje.

B) Resistencia del horno

- desenroscar la brida para las resistencias del espacio del horno, desde el interior del mismo
- sacar el grupo de calentamiento por la expresa abertura y desconectar los hilos dejando el de protección para el final
- sustituir la resistencia montándola de nuevo siguiendo el esquema eléctrico.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al de desmontaje.

4.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 PLANO DE COCCIÓN DE FIBRA DE VIDRIO CERÁMICA

Los planos están equipados con dos o cuatro elementos eléctricos calentados por irradiación, con dos potencias y diámetros diferentes como se indica en el punto 3.

Las zonas de cocción están indicadas con claridad en el plano de círculos, que delimitan la zona de calentamiento; cada zona tiene un pomo de mando que acciona un regulador de energía (véase esquemas de instalación).

En el plano se ven las luces testigo de calor residual que se encienden cuando la zona correspondiente alcanza los 60°C y permanece encendida hasta que la temperatura no descienda por debajo de este valor.

4.2 CONEXIÓN DE LOS ELEMENTOS ELÉCTRICOS DE CALENTAMIENTO

El elemento eléctrico de menor potencia (1,8 KW) está constituido por una sola resistencia y tiene un pomo de mando (fig. 1); girándolo en el sentido de las agujas del reloj, se enciende hasta alcanzar la máxima temperatura en el punto 3; para apagar poner el pomo en 0.

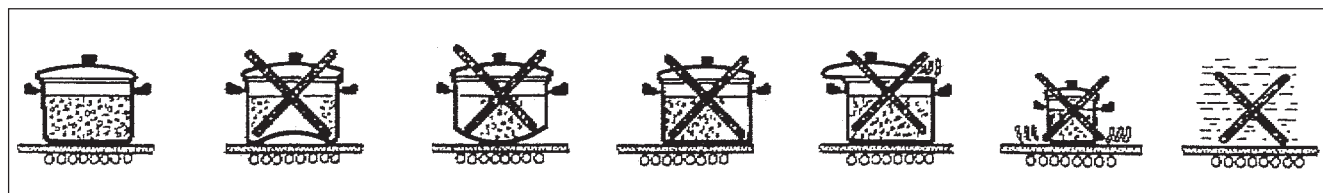
El elemento eléctrico de mayor potencia (2,4 Kw) está constituida por dos resistencias con un pomo de mando (fig. 2); girándolo en el sentido de las agujas del reloj se enciende la resistencia interna (1,0 Kw) y ésta alcanza su máxima temperatura cuando se encuentra en el punto 3; si se está usando una olla de diámetro grande hay que conectar también la resistencia exterior (1,4 Kw): girando el pomo más allá del punto 3 se siente un disparo que indica la conexión de esta resistencia.

Accionando luego el pomo y poniéndolo en posiciones comprendidas entre el uno y el 3 se puede obtener la temperatura deseada en la zona de cocción. Poniendo el pomo en “0” se apagan las dos resistencias,

ATENCIÓN!!!

Esta zona de cocción de mayor potencia, siendo calentada por dos resistencias independientes ha sido realizada para ser usada incluso para las ollas y cazuelas de diámetro pequeño, utilizando sólo la resistencia eléctrica interna como se explica antes.

4.3 EMPLEO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



- Antes de encender la resistencia correspondiente a la zona de cocción deseada, asegurarse que la olla usado sea del diámetro justo, que tenga un fondo perfectamente plano y de gran espesor (usar ollas y cazuelas con fondos de varias capas) y sobre todo que éste último esté seco: apoyar la olla centrándola en la zona de cocción.

- Evitar arrastrar las ollas sobre el plano de vidrio porque puede rayarse.
- Incluso después del uso las zonas de cocción permanecen calientes durante mucho tiempo, no apoyar las manos ni otros objetos en la zona hasta que se haya apagado la luz testigo de calor residual.
- Si en la superficie del vidrio se manifiesta una grieta, apagar y desconectar inmediatamente el aparato.
- Se aconseja tener lejos del plano de cocción todos los materiales y sustancias que pueden fundirse, por ejemplo, plástico u hojas de aluminio. Si algo se hubiera derretido accidentalmente en el plano, limpiar inmediatamente en caliente con una rasqueta.

4.4 USO DEL HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

4.4.1 SÍMBOLOS EN EL POMO DEL HORNO

(O) Horno apagado



Elemento grill encendido 2750 W con control termostático



Elemento superior encendido 1200 W con control termostático máx. 300°C



Elemento inferior encendido 3200 W con control termostático máx. 300 °C



Elemento superior e inferior encendido 4400 W con control termostático 50 ÷ 300 °C

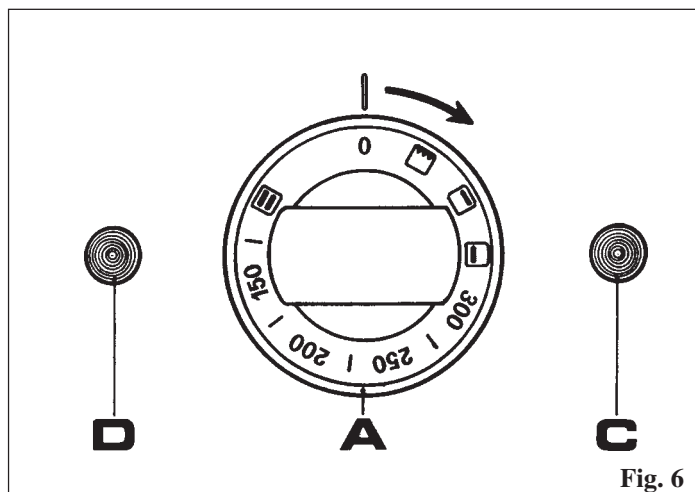


Fig. 6

OBSERVACIONES

- Antes de encender el horno asegurarse de que no haya objetos en el interior como bolsas de plástico, papel, cartón, etc.

4.5 USO DEL HORNO

- Girar el pomo (Pos. A - Fig. 2) en el sentido de las agujas del reloj programando la temperatura deseada.
- La luz testigo verde se enciende indicando que el horno se ha encendido.
- Al encenderse la luz testigo naranja (Pos. C - Fig. 2) indica que el termostato ha entrado en función y por tanto que el horno está aún calentándose. Cuando dentro de la cámara de cocción se alcanza la temperatura deseada correspondiente a la programada con el pomo (Pos. A - Fig. 2) la luz testigo naranja se apaga y por tanto se pueden introducir en el horno los alimentos que se desea asar o cocer.

Durante esta fase es necesario cerrar completamente la puerta.

- Al final de la cocción apagar el horno poniendo el pomo en "0" haciéndolo coincidir con el indicador.

NOTA: es posible realizar incluso una cocción diferenciada, concentrando el calor en la parte superior o en la parte inferior del horno.

Girando el pomo hacia la derecha y haciéndolo coincidir con el símbolo  se enciende la resistencia de 3200 W de potencia; cuando coincide con el símbolo  se enciende sólo la resistencia superior con una potencia de 1200 W.

4.5.1 USO DEL GRILL

Girar el pomo en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo .

La resistencia del grill de 2750 W se vuelve incandescente, la luz testigo amarilla y la verde se encienden. Durante el funcionamiento del Grill, la puerta del horno puede quedar parcialmente abierta.

El grill sirve incluso para gratinar.

Para apagar el grill girar el pomo en el sentido contrario a las agujas del reloj haciendo coincidir el "0" con el indicador.

IMPORTANTE: antes de usar el horno por primera vez hay que calentarlo a la máxima temperatura durante **30 - 40** minutos con la puerta cerrada, para quemar los posibles residuos aceitosos que podrían desprender olores desagradables.

4.6 COCCIÓN AL HORNO

Poner el pomo en la posición a una temperatura a elección entre 50 y 30 °C. Para cocer en el modo más justo hay que calentar previamente el horno a la temperatura deseada de cocción; por tanto hay que meter en el horno los alimentos que se desea cocer o asar sólo cuando la luz testigo naranja se ha apagado, lo cual significa que ha alcanzado la temperatura programada. **Se puede poner en el horno frío solamente cuando se trata de carnes muy grasas.**

En caso de carne congelada es mejor asarla sin descongelarla previamente. Con este fin hay que escoger las temperaturas de unos 20°C más bajas y con tiempos de cocción de _ más largos, respecto a la cocción de la carne fresca.

En general hay que utilizar recipientes con el borde más alto para ensuciar lo menos posible las paredes del horno.

5.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

5.1 PLANO DE COCCIÓN DE FIBRA DE VIDRIO CERÁMICA

Antes de cada operación de limpieza, desconectar la electricidad del aparato y seguir las indicaciones expuestas a continuación. Se aconseja limpiar el plano de cocción antes de que se enfríe completamente, quitar primero con una rasqueta (fig. 5) todos los residuos caídos durante la cocción, verter sobre el plano algunas gotas de un detergente adecuado y fregar con un paño o papel de cocina (fig. 4).

No utilizar en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos como productos en polvo, aerosoles para hornos, quitamanchas o esponjas metálicas.

Enjuagar el plano de cocción con agua y secarlo con un trapo limpio o papel de cocina.

ATENCIÓN!!!

Si accidentalmente, durante la cocción, cayera en el plano azúcar, apagar inmediatamente el plano y quitar, también inmediatamente, las manchas utilizando agua caliente y una rasqueta.

Antes de cocinar comidas con un alto contenido de azúcar, como por ejemplo mermeladas, se aconseja aplicar en el plano de cocción un producto de protección, para evitar daños causados por cualquier pérdida de producto del recipiente de cocción.

5.2 LIMPIEZA AL FINAL DE LA COCCIÓN Y AL FINAL DEL DÍA

Para limpiar el horno usar un producto desengrasante específico. Cada detergente para el horno contiene cierta cantidad de soda cáustica. Un producto alcalino es indispensable para eliminar las manchas tenaces.

La soda cáustica es nociva para la piel, los ojos y las vías respiratorias. Durante la limpieza del horno por tanto es necesario proteger la piel, sobre todo las manos y los ojos, con guantes y gafas de seguridad.

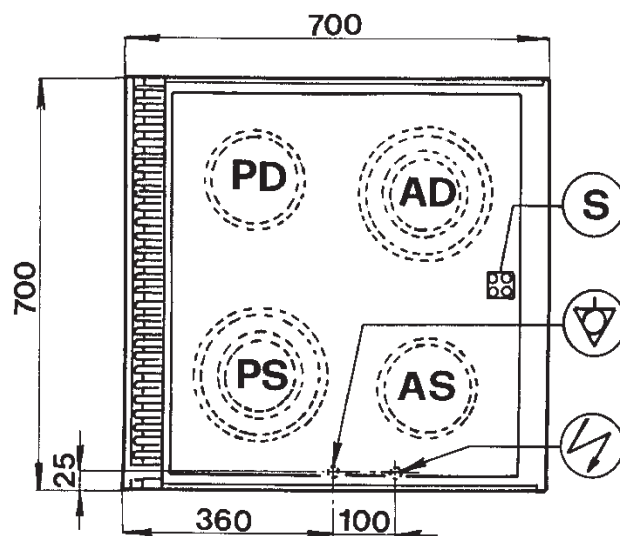
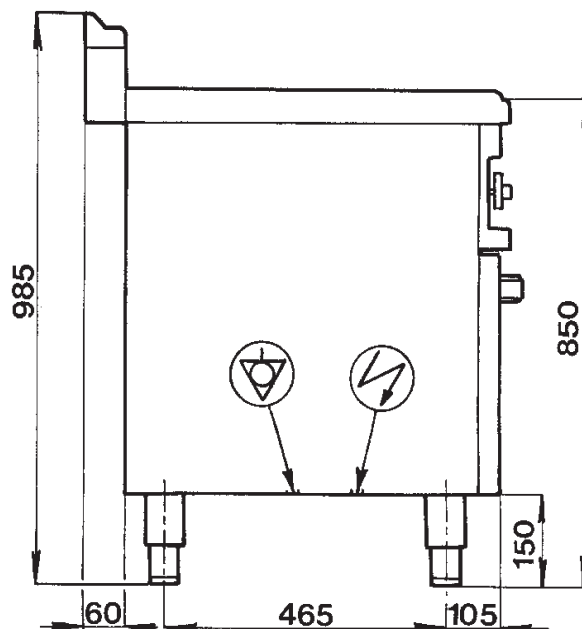
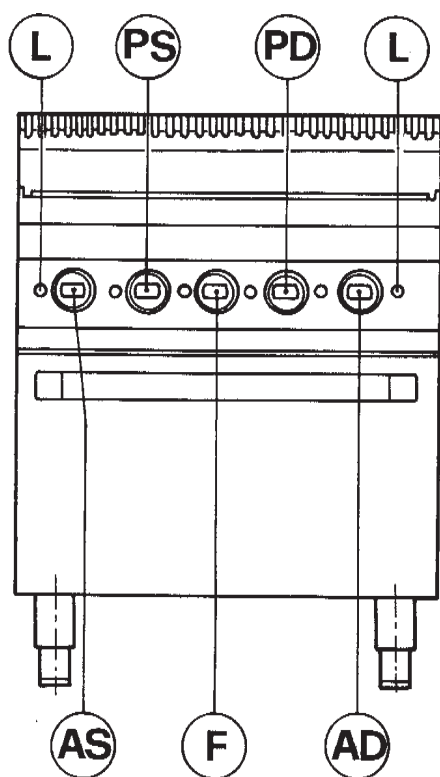
ATENCIÓN: trabajar en el siguiente orden:

- 1) Dejar enfriar el horno hasta los 60°C, quitar la grasa de la suciedad.
 - 2) Limpiar el horno, desde abajo hacia arriba, con el detergente alcalino líquido para horno, con la necesaria cantidad de agua añadida, en las proporciones exactas (mirar en el envase). Se puede usar el producto no diluido solamente en las manchas tenaces. Atención: no usar detergentes corrosivos.
 - 3) Enjuagar con agua el horno y los accesorios.
 - 4) Poner talco normalmente en la junta de la puerta por lo menos cada 15 días.
- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
 - Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
 - En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- Las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.
- El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



- AD = Piastra anteriore destra
 Right-hand side front plate
 Foyer avant droite
 Placa delantera derecha
 Rechte vordere Kochzone
- AS = Piastra anteriore sinistra
 Left-hand side front plate
 Foyer avant gauche
 Linke vordere Kochzone
 Placa delantera izquierda
- PD = Piastra posteriore destra
 Right-hand side rear plate
 Foyer arrière droite
 Rechte hintere Kochzone
 Placa trasera derecha
- PS = Piastra posteriore sinistra
 Left-hand side rear plate
 Foyer arrière gauche
 Linke hintere Kochzone
 Placa trasera izquierda
- L = Lampada spia di linea
 Line warning light
 Témoin de mise sous tension
 Kontrollleuchte für Netzanschluß
 Luz testigo de línea
- S = Lampada spia di calore residuo
 Residual heat warning light
 Témoin de chaleur résiduelle
 Kontrollleuchte für Restwärme
 Luz testigo de calor residual

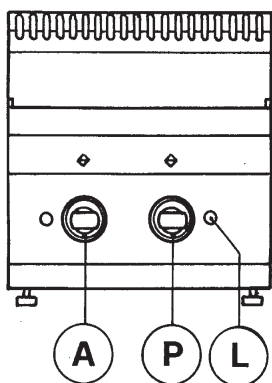
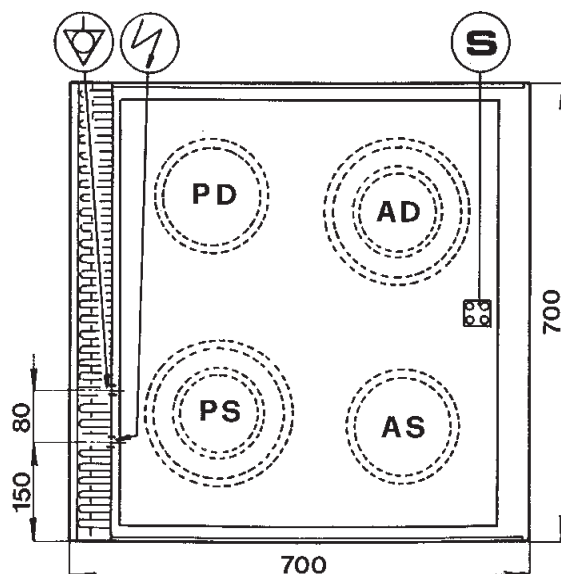
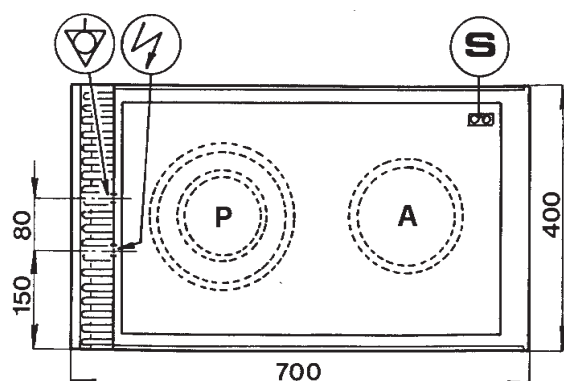
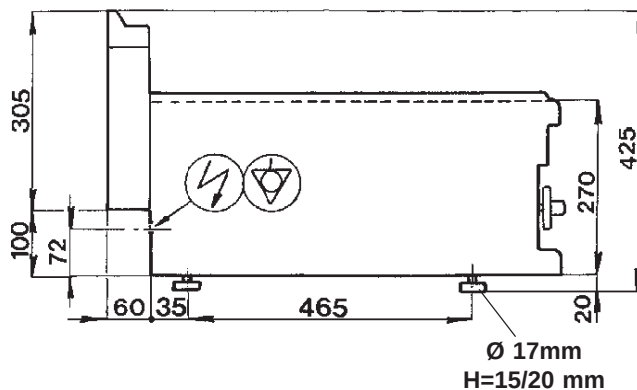
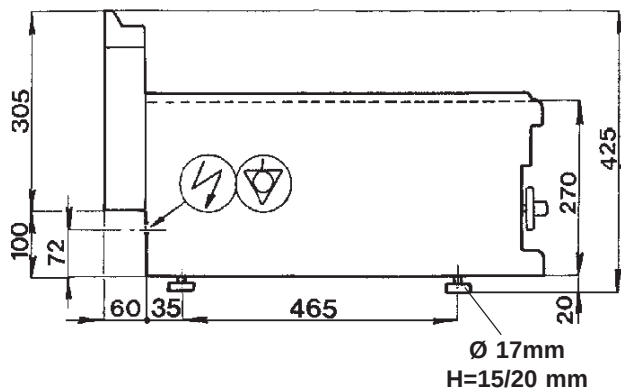


Equipotenziale
 Equipotential
 Equipotentiel
 Äquipotential
 Equipotencial



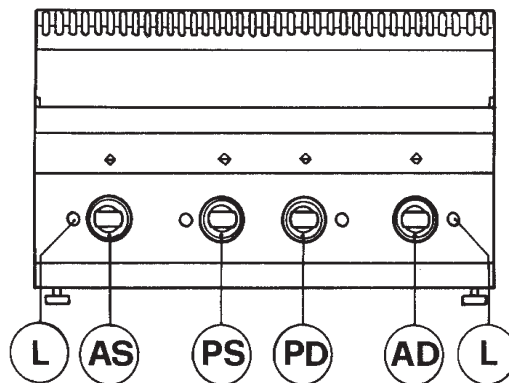
Ingresso cavo d'alimentazione
 Supply cable inlet
 Entrée câble d'alimentation
 Speisekabeleingang
 Entrada cable de alimentación

- F = Manopola comando forno
 Oven operation handle
 Témoin de mise sous tension
 Drehschalter zur Backofenbedienung
 Manette allumage four



E77/2VC4T

E77/4VC7T



- AD = Piastra anteriore destra
Right-hand side front plate
Foyer avant droite
Placa delantera derecha
Rechte vordere Kochzone
- AS = Piastra anteriore sinistra
Left-hand side front plate
Foyer avant gauche
Linke vordere Kochzone
Placa delantera izquierda
- PD = Piastra posteriore destra
Right-hand side rear plate
Foyer arrière droite
Rechte hintere Kochzone
Placa trasera derecha
- PS = Piastra posteriore sinistra
Left-hand side rear plate
Foyer arrière gauche
Linke hintere Kochzone
Placa trasera izquierda

- L = Lampada spia di linea
Line warning light
Témoin de mise sous tension
Kontrolleuchte für Netzanschluß
Luz testigo de línea
- S = Lampada spia di calore residuo
Residual heat warning light
Témoin de chaleur résiduelle
Kontrolleuchte für Restwärme
Luz testigo de calor residual

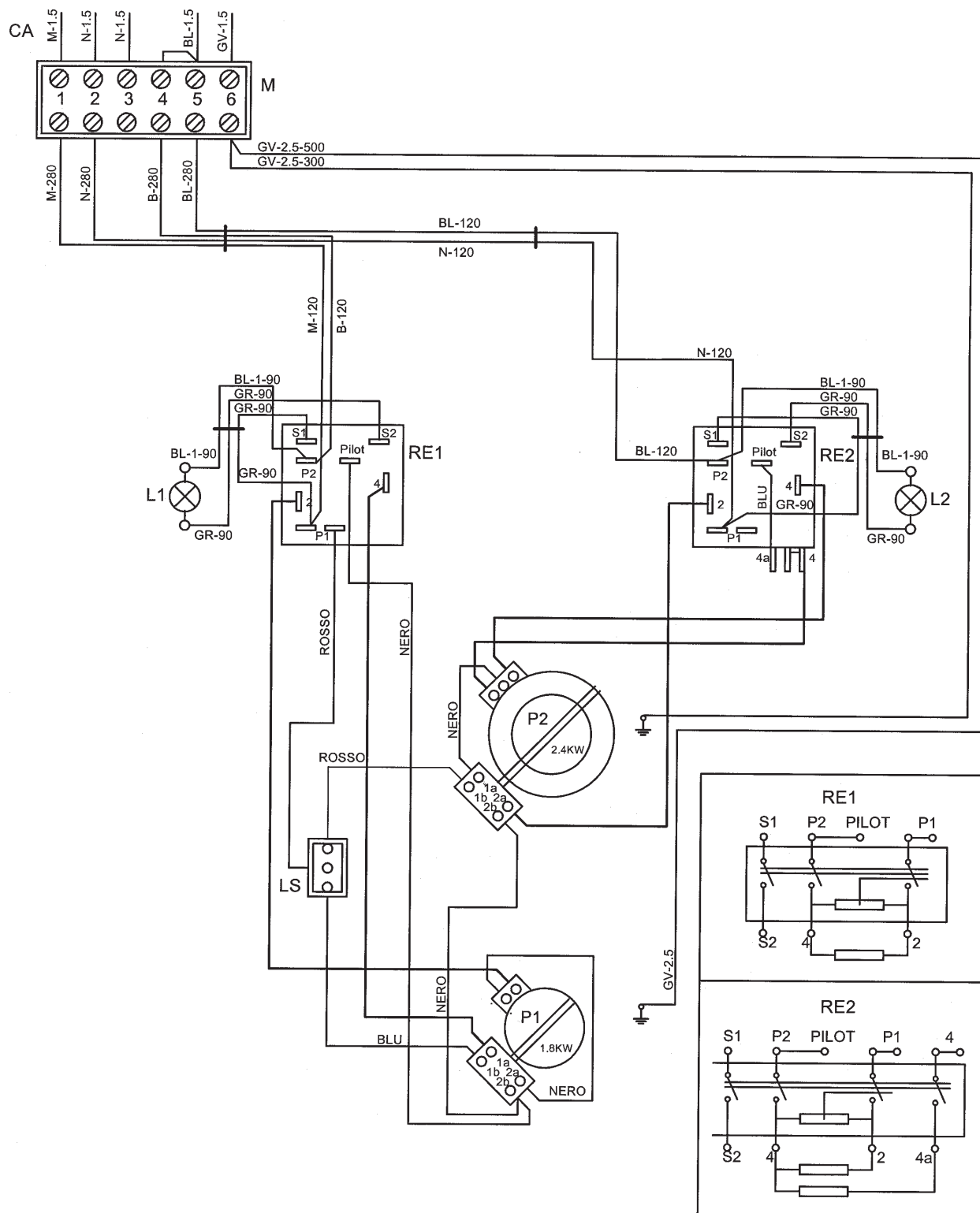


Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación

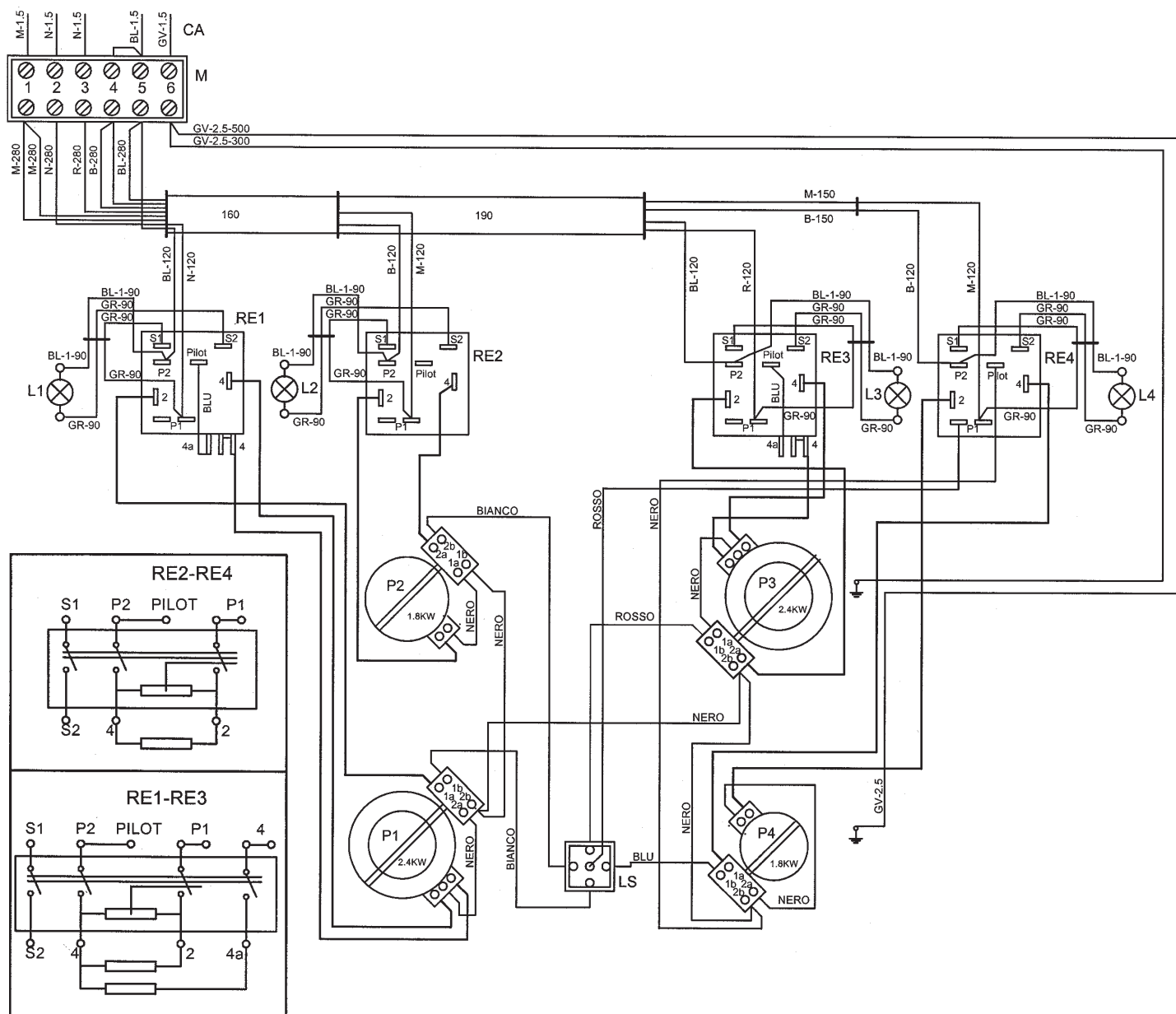


Equipotenziale
Equipotential
Equipotential
Áquipotential
Equipotencial

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/2VC4T



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/4VC7T



E77/2VC4T

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVODALIMENT.	POWERSUPPLYCABLE	CABLEDALIM.	ANSCHLUSSKABEL	CABLEDALIM.
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMINALBLOCK	PANNEAUDECONTROLE	KLEMMENLESTE	REGLETA
RE1	RIC 0001010	REGOLATORE D'ENERGIA	POWERREGULATOR	REGULATEUR D'ENERGIE	ENERGIEGLER	REGULADOR DE ENERGIA
RE2	RIC 0001289	REGOLATORE D'ENERGIA	POWERREGULATOR	REGULATEUR D'ENERGIE	ENERGIEGLER	REGULADOR DE ENERGIA
L1 - L2	RTCU900290	LAMPADA VERDE	GREENLAMP	LAMPEVERTE	GRUENELAMPE	BOMBILLA VERDE
P1	RIC 0001295	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOBB	PLAQUEELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELECTRICA
P1	RIC 0001294	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOBB	PLAQUEELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELECTRICA
LS		LAMPADA SPIA	SIGNALLAMPS	LAMPES	KONTRIKKAMPE	LUZTESTIGO

E77/4VC7T

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVODALIMENT.	POWERSUPPLYCABLE	CABLEDALIM.	ANSCHLUSSKABEL	CABLEDALIM.
M	RTBF900045	MORSETTIERA	TERMINALBLOCK	PANNEAUDECONTROLE	KLEMMENLESTE	REGLETA
RE2 - RE4	RIC 0001010	REGOLATORE D'ENERGIA	POWERREGULATOR	REGULATEUR D'ENERGIE	ENERGIEGLER	REGULADOR DE ENERGIA
RE1 - RE3	RIC 0001289	REGOLATORE D'ENERGIA	POWERREGULATOR	REGULATEUR D'ENERGIE	ENERGIEGLER	REGULADOR DE ENERGIA
L1 - L2	RTCU900290	LAMPADA VERDE	GREENLAMP	LAMPEVERTE	GRUENELAMPE	BOMBILLA VERDE
P2 - P4	RIC 0001295	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOBB	PLAQUEELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELECTRICA
P1 - P3	RIC 0001294	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOBB	PLAQUEELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELECTRICA
LS		LAMPADA SPIA	SIGNALLAMPS	LAMPES	KONTRIKKAMPE	LUZTESTIGO

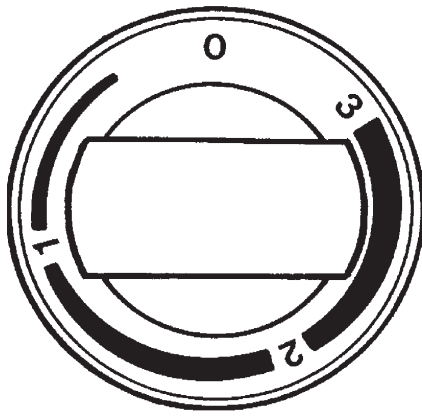


Fig. 1

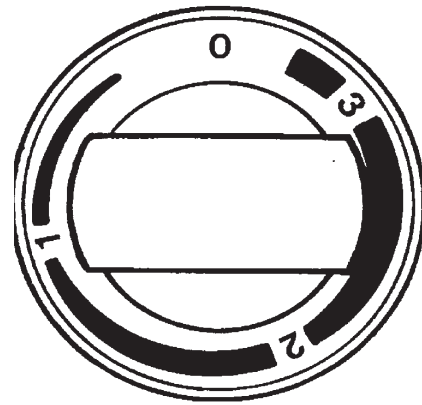


Fig. 2

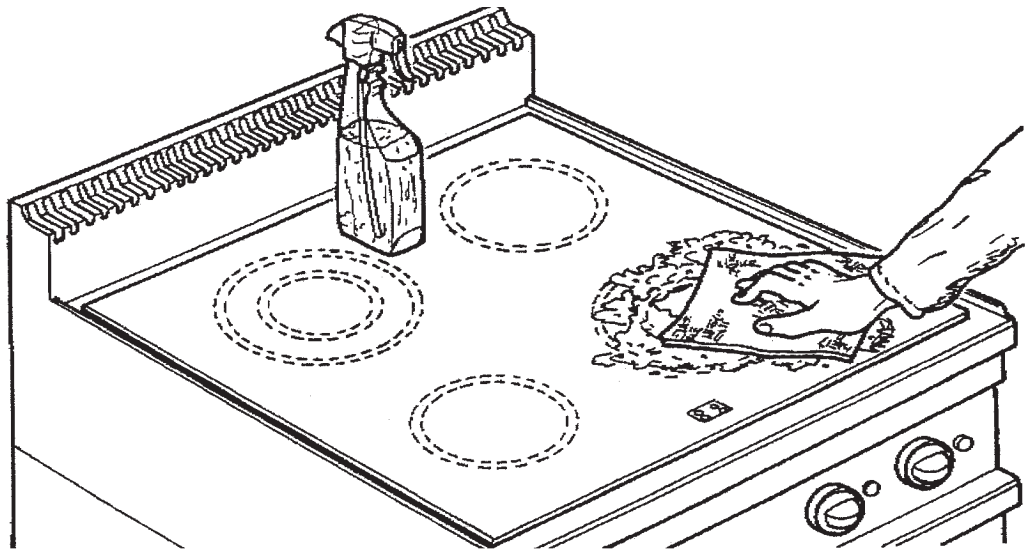


Fig. 4

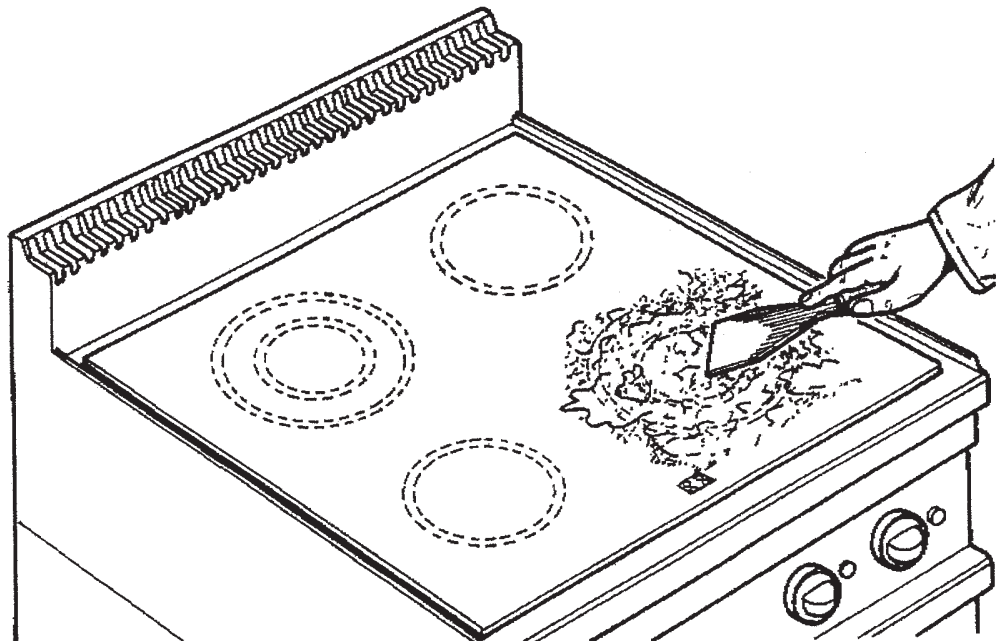
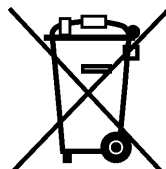


Fig. 5

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.