

- IT** Istruzioni dell'apparecchio
- GB** Instructions of the appliance
- FR** Notice concernant l'appareil
- DE** Geräteanweisungen
- ES** Instrucciones del aparato

**0G0PEVTR**

**1**



Sezione  
Section  
Section  
Abschnitt  
Sección

**2**



**IT**

L'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti. Conservare sempre i manuali per eventuali future consultazioni, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

**GB**

Installation, maintenance and repairs must be executed, in compliance with our instructions, by qualified personnel only, according to the current standards. Always keep the instructions in a safe place, together with any component and accessories supplied with the appliance.

**FR**

L'installation, l'entretien et les réparations éventuelles sont réservés à des techniciens qualifiés et autorisés qui devront respecter nos instructions et les normes en vigueur. Toujours conserver les manuels afin de les consulter en cas de nécessité, avec, éventuellement, quelques composants et accessoires fournis avec l'appareil.

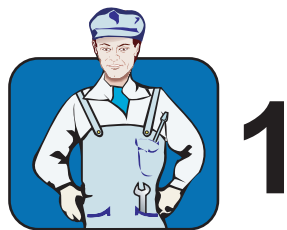
**DE**

Installation, Wartung sowie eventuelle Reparaturarbeiten müssen gemäß unseren Anleitungen und unter Beachtung aller geltenden Vorschriften von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bewahren Sie die Handbücher sorgfältig auf, um bei Bedarf notwendige Informationen nachschlagen zu können. Bewahren Sie eventuell mitgelieferte Komponenten und Zubehörteile zusammen mit den Handbüchern auf.

**ES**

La instalación, el mantenimiento y las reparaciones de estos aparatos debe efectuarlos personal cualificado y autorizado que debe actuar de conformidad con nuestras instrucciones. Para poder seguir consultando estos manuales en el futuro, conservarlos junto con los repuestos y accesorios que acompañan al aparato.





1. Installazione .....	1
2. Dati di Collaudo .....	2
3. Messa in funzione .....	3



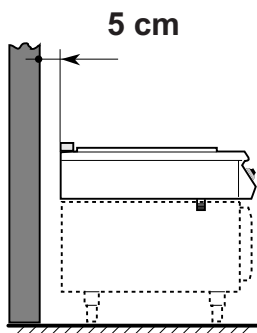
1. Caratteristiche dell'apparecchio .....	1
2. Istruzioni d'uso .....	2
3. Corretto uso .....	3
4. Pulizia .....	3
5. Manutenzione .....	4



<b>Appendice A</b>	
Allacciamenti .....	I
Dati Tecnici .....	II
Schema elettrico .....	III

# IT 1. Installazione

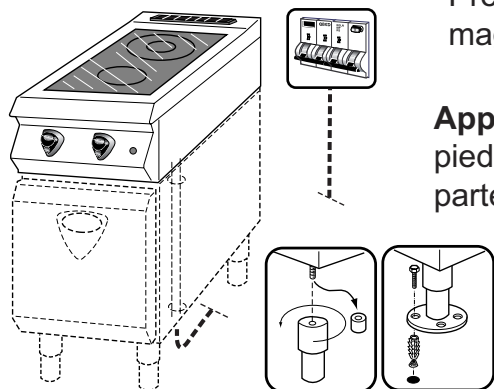
## 1.1 Posa in opera



L'apparecchio può essere installato contro parete se i materiali costituenti la parete o eventuali pannelli di rivestimento resistono a 150 °C, in caso contrario lasciare una distanza minima di **5 cm**.

Installare l'apparecchio sotto una cappa o altro sistema di aspirazione per smaltire i gas combustivi e i vapori emessi durante l'uso.

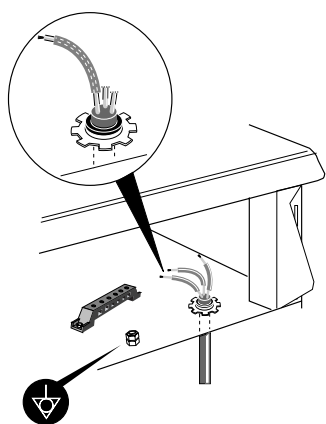
Prevedere a parete un interruttore generale (non fornito) di tipo magnetotermico con sganciatore differenziale.



**Apparecchio installato su basamento opzionale:** avvitare i piedi sotto il basamento serrando a fondo; livellare agendo sulla parte inferiore dei piedi.

**Se installato singolarmente (non in batteria):** utilizzare i piedi flangiati forniti a richiesta (da usare come dima per la foratura del pavimento). Dopo il livellamento fissare i piedi tramite viti a espansione.

## 1.2 Allacciamento elettrico



- Consultare le avvertenze generali nel **Capitolo 5, Sezione 1 del manuale A**;
- per raggiungere la morsettiera asportare il cruscotto come detto al **punto 1.3** successivo;
- far passare il cavo proveniente dall'interruttore generale attraverso l'apposito passacavo e collegarlo alla morsettiera come da schema elettrico.
- L'interruttore a parete deve essere di tipo a 3 poli con sganciatore termico regolabile e relativo blocco differenziale con sensibilità  $I\Delta n$  regolabile. Il cavo di alimentazione dovrà essere resistente all'olio di caratteristiche non inferiori al tipo **H05 RN-F** ed isolamento con temperatura di utilizzo non inferiore a 90 °C.

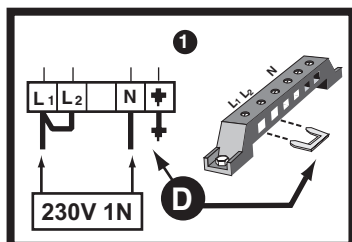
I conduttori devono essere fissati con il pressacavo e protetti fino alla morsettiera con la guaina fornita a corredo.

### Collegamento equipotenziale

- il morsetto per il collegamento equipotenziale ( $\nabla$ ) è situato nei pressi della morsettiera.

### Tensione di lavoro

- L'apparecchio viene fornito per funzionare a 400V 2~ N $\neq$  (vedere schema elettrico in appendice); può essere convertito per funzionamento a 230V 3~ $\neq$ , oppure a 230V 1N effettuando la trasformazione indicata nella figura a lato:



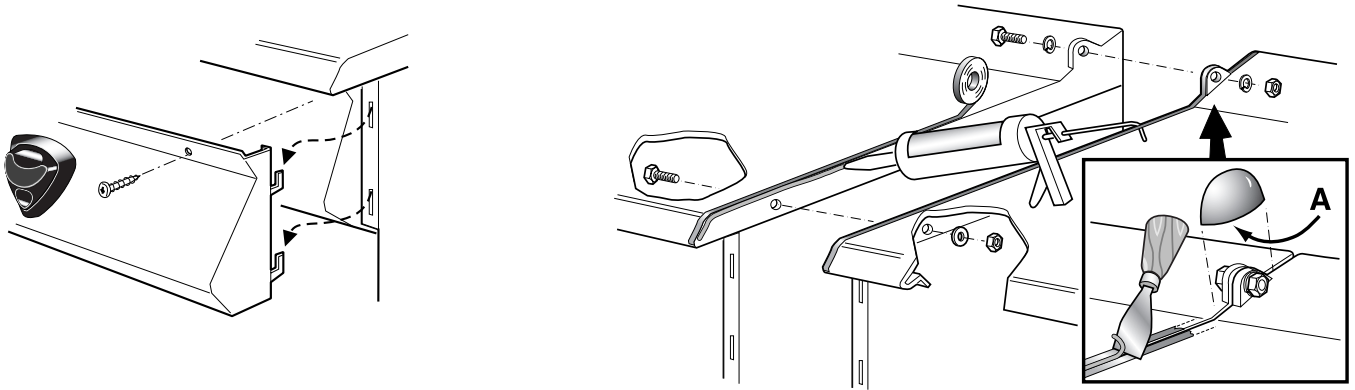
- 1 montare i ponti D (fornito a corredo) sulla morsettiera d'alimentazione (230V 1N)



## 1.3 Apparecchi in batteria

Gli apparecchi montati in batteria (fianco a fianco), possono essere agganciati tra loro in modo stabile nel seguente modo:

- affiancare gli apparecchi e livellare perfettamente i piani;
- svitare le viti di fissaggio dei cruscotti, spostarli verso il basso ed estrarli.
- fissare gli apparecchi tramite viti **6 MA** sul retro e nella parte anteriore attraverso i fori appositamente previsti allo scopo, stringendo le viti a fondo.

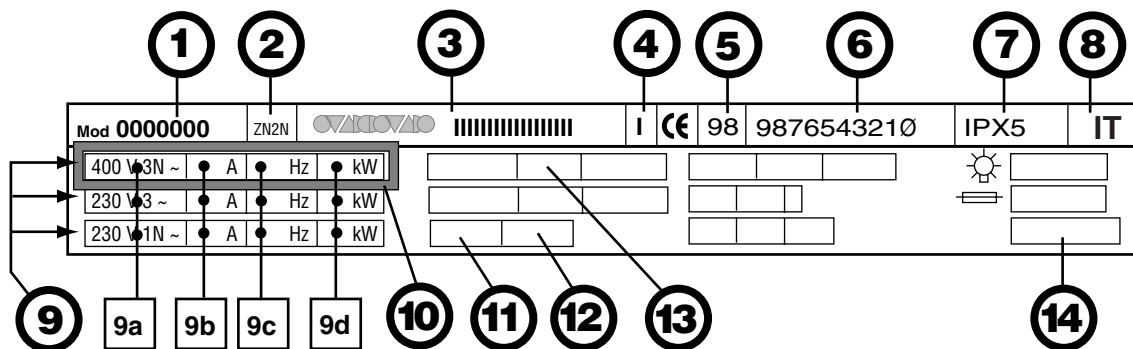


**N.B. : per una migliore finitura ed evitare infiltrazioni nelle fessure tra i piani:**

- dopo il livellamento scostare gli apparecchi, protegger il bordo superiore dei piani con nastro adesivo ed applicare del sigillante alimentare sul bordo laterale dei piani;
- fissare gli apparecchi con le viti come detto precedentemente, rifilare il sigillante ed attendere che questo polimerizzi prima di asportare il nastro adesivo di protezione;
- applicare il sigillante all'interno del coperchietto **A** (facente parte del **kit KFP5** fornito a richiesta) e ricoprire la giunzione sul retro del piano.

## 2. Dati di collaudo **IT**

### 2.1 Targa caratteristiche



- 1) Modello
- 2) Personalizzazione
- 3) Dati del costruttore
- 4) Classe di isolamento
- 5) Anno di costruzione
- 6) Matricola
- 7) Grado di protezione
- 8) Paese di destinazione

- 9) Dati elettrici:
  - 9a) Tensione
  - 9b) Assorbimento
  - 9c) Frequenza
  - 9d) Potenza
- 10) Indicatore tensione di collaudo
- 11) Max. Pressione idrica (\*)
- 12) Consumo acqua (\*)
- 13) Velocità di rotazione (\*)
- 14) Tipo di servizio

(\*) = ove richiesto

## IT 3. Messa in funzione

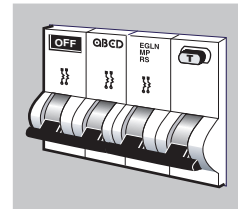
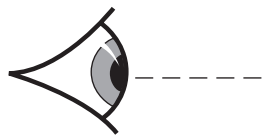
### 3.1 Conformità alle norme



L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (norme prevenzione infortuni, legge 46/90, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.



Prima di ogni intervento sui componenti interni dell'apparecchio controllare che l'interruttore generale a muro sia disinserito!



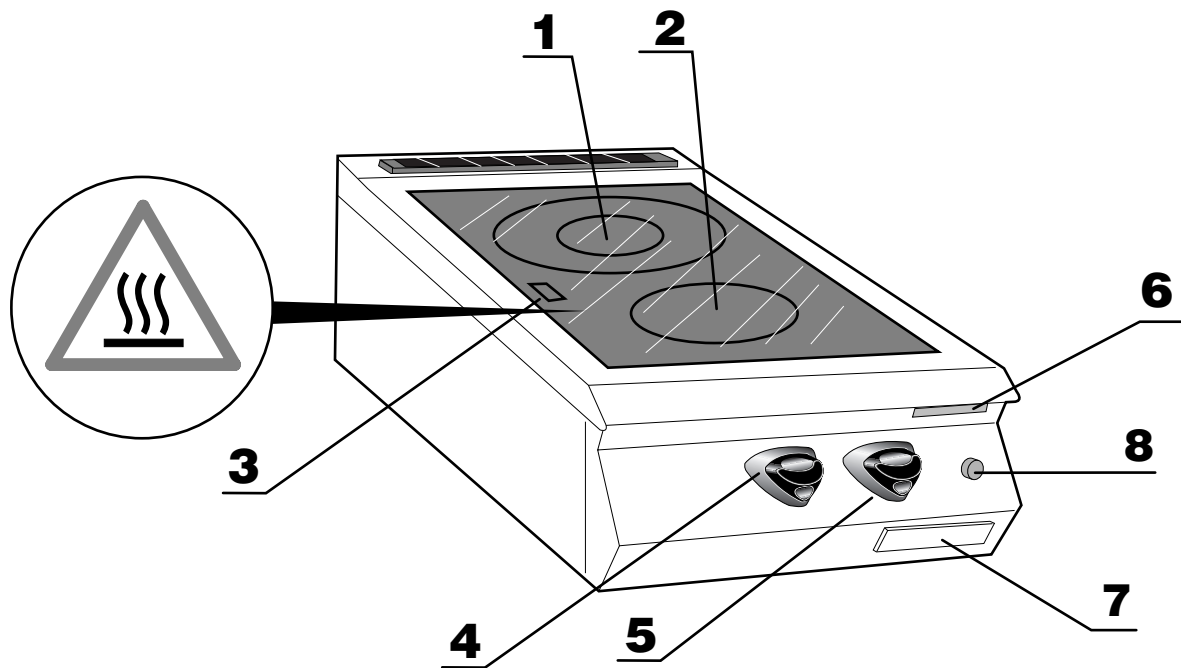
### 3.2 Collaudo e addestramento utente



Vedere nella **sezione 1 del manuale A** i seguenti punti:

- **10.2 Collaudo apparecchi** (limitatamente alla parte 2: apparecchi elettrici);
- **10.3 Operazioni finali, Addestramento Utente.**

## 1.1 Dettagli costruttivi



# OGOPVTR

- 1) Piastra posteriore
- 2) Piastra anteriore
- 3) Led stato piastra
- 4) Comando piastra posteriore
- 5) Comando piastra anteriore
- 6) Targa delle caratteristiche
- 7) Targa marchio
- 8) Lampada spia piastre in funzione

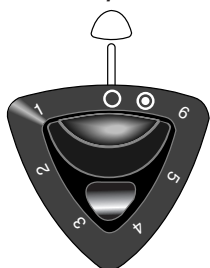
**2.1 Piastre elettriche****2.1.1 Dispositivi di sicurezza**

Un dispositivo interno alle piastre ne riduce la potenza in caso di surriscaldamento. Cessata la causa e diminuita la temperatura della piastra, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.

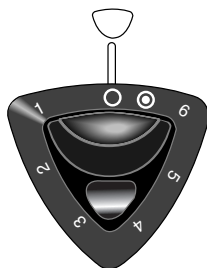
**2.1.2 Accensione delle piastre**

Scegliere la manopola corrispondente alla piastra:

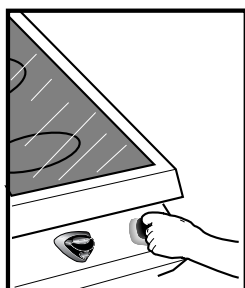
*Piastra posteriore*



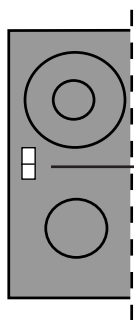
*Piastra anteriore*



- ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di potenza minima ①
- per usufruire di potenze maggiori continuare a ruotare la manopola in senso orario sulle posizioni successive.



- la potenza massima della corona interna della piastra si ottiene posizionando la manopola sul valore ⑥
- per attivare/disattivare la seconda corona della piastra occorre ruotare la manopola sulla posizione ②; una volta attivata/disattivata la corona esterna, la manopola torna automaticamente in posizione ⑥ e cioè alla potenza massima.
- per usufruire di potenze minori, ruotare la manopola in senso antiorario sulle posizioni successive.



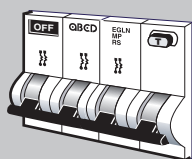
Led stato piastre

**Led stato piastre in funzione:**

Una piastra in funzione normalmente presenta un effetto di incandescenza, ma a potenze minime è possibile che questo effetto non si presenti. Per questo motivo a lato del piano di lavoro sono stati predisposti dei LED che si illuminano in corrispondenza della piastra in uso. Lo spegnimento dei LED stato piastre avviene solo all'avvenuto raffreddamento delle piastre.

**2.1.3 Spegnimento**

- Ruotare la manopola sulla posizione ○ (spento)



**ATTENZIONE:**  
AL TERMINE DELLE OPERAZIONI DISINSERIRE  
SEMPRE L'INTERRUTTORE GENERALE

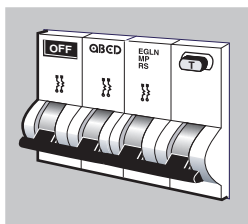


### 3.1 Corretto uso delle piastre

Vedere **capitolo 3** nella **sezione 2** del manuale A.

EVITARE IL FUNZIONAMENTO DELLE PIASTRE A VUOTO (CIOÈ SENZA PENTOLE) E SPEGNERLE QUANDO QUESTE NON SONO UTILIZZATE.

### 3.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona



Consultare il **capitolo 4, sezione 2, manuale A**.  
In caso di guasti **disinserire l'interruttore generale**  
e chiamare il **Servizio Assistenza autorizzato**



## 4. Pulizia IT

### 4.1 Pulizia delle piastre

**Pulire regolarmente il piano di cottura ogni qualvolta viene usato.**  
**Prima della pulizia la superficie vetroceramica lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**

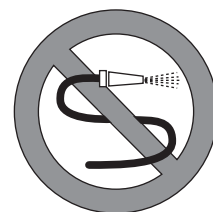
- Versare sul piano di cottura freddo alcune gocce di un detergente adatto e strofinare con carta da cucina (o panno morbido)
- Risciacquare il piano di cottura ed asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

**ATTENZIONE: Residui di grasso devono essere rimossi con un panno umido (Scotch) dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.**

Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero (per esempio marmellata) si deve applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare danni alla superficie in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura.



**Non dirigere, comunque, getti d'acqua contro l'apparecchio, specialmente usando lance a pressione e quando le piastre sono molto calde.**



## IT 4. Pulizia

### Lista di detergenti corrispondenti ai tipi di sporco indicati

Tipo di sporco	Detergente
Sporco lieve	Panno umido (Scotch) con detergenti quasi da cucine industriali.
Macchie grasse (salse, zuppe, ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Macchie di calcare e di liquidi	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Marcate di tinture scintillanti e metalliche	Polychrom Sigolin chrom
Pulizia meccanica	Lama da rasoio, spugna non abrasiva

### 4.2 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

Vedere capitolo 6, sezione 2 del manuale A.

### 4.3 Pulizia in previsione di inattività prolungata

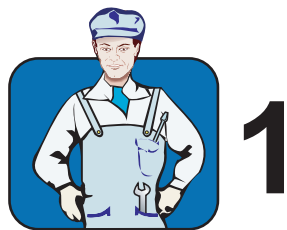
Vedere sezione 2, punto 3.3 del manuale A.

## IT 5. Manutenzione

### 5.1 Contratto di manutenzione

Vedere capitolo 5, sezione 2 del manuale A.





1. Installation .....	1
2. Test data .....	2
3. Start-up .....	3



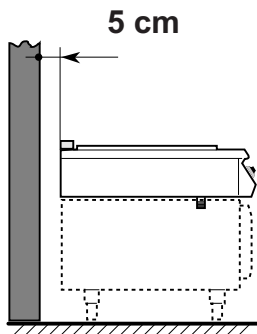
1. Description of the appliance .....	1
2. Instructions for use .....	2
3. Correct use .....	3
4. Cleaning .....	3
5. Maintenance .....	4



<b>Appendix A</b>	
Connections .....	I
Technical data .....	II
Wiring diagram .....	III

# GB 1. Installation

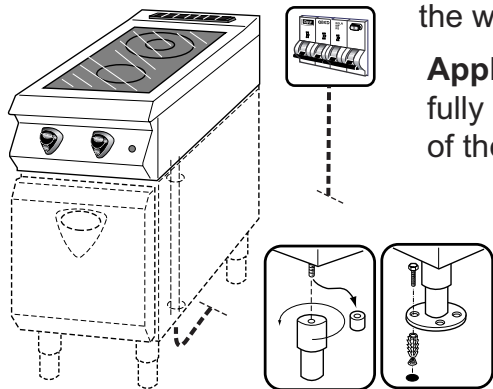
## 1.1 Positioning the appliance



The appliance can be installed directly against a wall provided that the wall materials or wall finish (panelling, etc.) can withstand temperatures of up to 150 °C, otherwise leave a minimum clearance of **5 cm**.

Install the appliance under an extractor hood or other extraction system to remove vapours and fumes emitted during use.

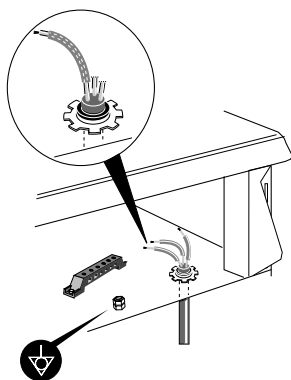
Install a thermal-magnetic switch with RCCB (not supplied) on the wall.



**Appliance installed on optional base unit:** tighten the feet fully down under the base; level by means of the lower section of the feet.

**Stand-alone installation (not side-by-side configurations):** replace the feet (supplied with the base unit) with the flanged feet supplied on request (use the flange as a template when drilling the floor). After levelling, secure the feet by means of expansion plugs.

## 1.2 Electrical connection



- Refer to the general warnings in **Chapter 5, Section 1 of the manual A**;
- To access the terminal block, open the control panel as described in following **point 1.3**;
- Feed the cable from the main switch through the cable gland and connect to the terminal block as shown in the wiring diagram.
- The wall-mounted main switch must be 3-pole with adjustable RCCB and adjustable sensitivity  $I\Delta n$ .

The power supply cable must be resistant to oil and must have characteristics at least type **H05 RN-F** (245 IEC 57) and insulation able to withstand a temperature of at least 90 °C.

The wires must be fixed with the cable gland and protected as far as the wiring terminal blocks with the fibreglass braid supplied.

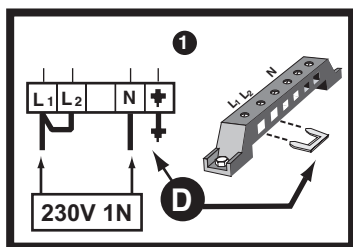
### Equipotential connection

- The equipotential bonding terminal ( $\nabla$ ) is located in the vicinity of the terminal block.

### Operating voltage

- The appliance is supplied set to operate at 400 V TPN (see wiring diagram in appendix); if required it can be converted at 230 V TPE, or 230V 1NE as shown in the diagram on the left :

- 1 fit bridges **D** (supplied) on to the power supply terminal block (230V 1NE);

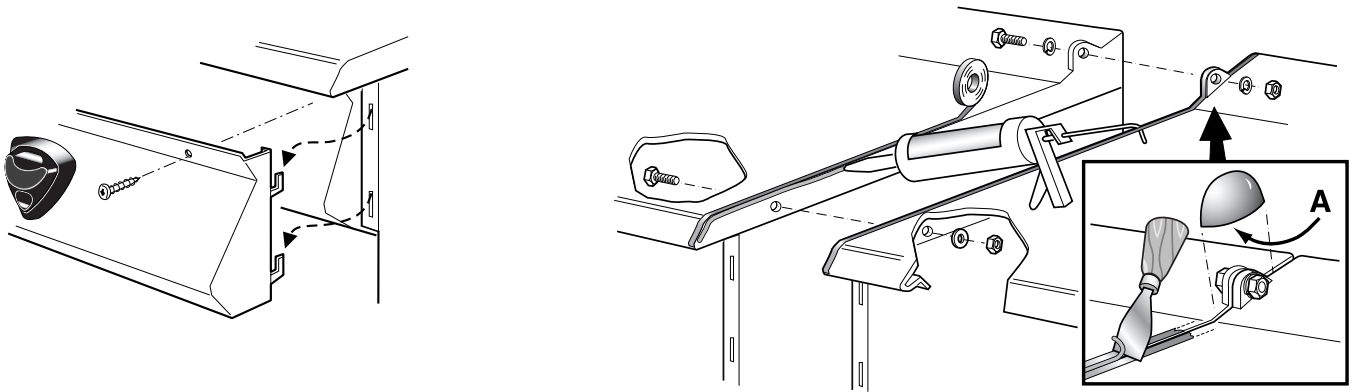


1

## 1.3 Side-by-side configurations

Appliances in side-by-side configurations can be secured as follows:

- Position the appliances side by side and ensure perfect levelling of surfaces;
- Loosen the control panel fixing screws and tilt down to remove.
- Secure the appliances by means of **6 MA** screws and tighten fully down via the pre-drilled holes.

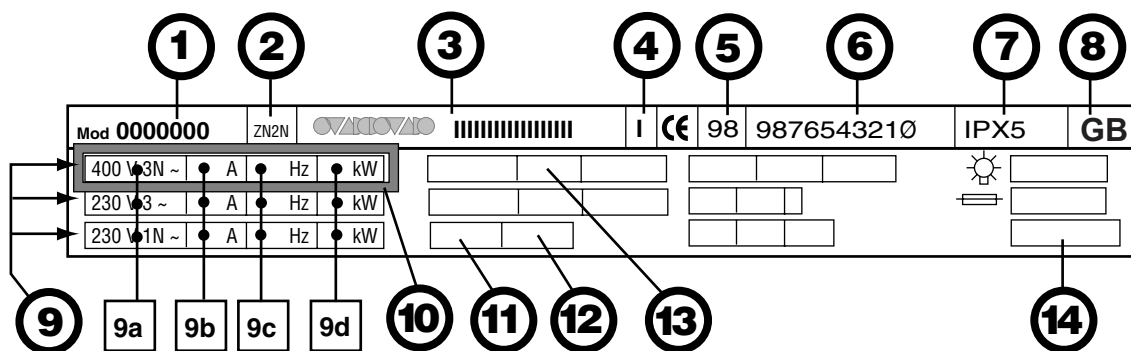


**N.B. : to improve finish and avoid penetration between the joints proceed as follows:**

- After levelling, separate the appliances, protect the upper edge of the appliances with adhesive tape and apply a bead of foodgrade sealant on the lateral edges of the tops.;
- Secure the appliances as specified above, trim the sealant and wait for it to polymerise before removing the adhesive tape;
- Apply the sealant inside joint finishing **A** (part of **kit KFP5** supplied on request) and cover the joint on the top.

## 2. Test data **GB**

### 2.1 Appliance dataplate



- 1) Model
- 2) Personalisation
- 3) Manufacturer
- 4) Isulation rating
- 5) Year of manufacture
- 6) Serial no.
- 7) Protection rating
- 8) Country of destination

- 9) Electrical data:
  - 9a) Voltage
  - 9b) Absorption
  - 9c) Frequency
  - 9d) Power
- 10) Test voltage indicator
- 11) Max. water pressure (\*)
- 12) Water consumption (\*)
- 13) Rotation speed (\*)
- 14) Type of service

(\*) = where required

## GB 3. Start-up

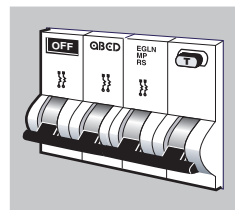
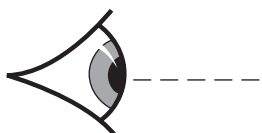
### 3.1 Conformance to standards



The appliance and circuit must be installed according to current standards (accident prevention standards, local regulations, EEC directives, etc.), and all the relative certificates of conformity must be issued.



Always ensure that the mains switch on the wall is switched off before accessing internal appliance parts!



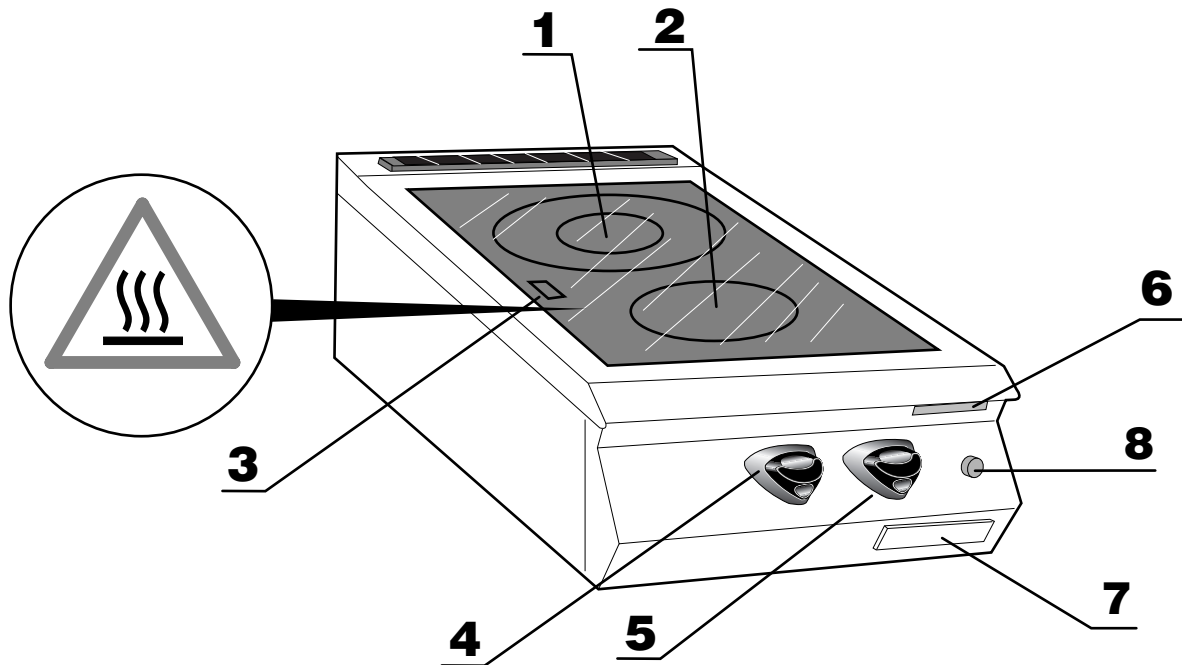
### 3.2 Testing and user training



See the following points in **Section 1 of handbook A**:

- **10.2 Testing appliances** (part 2 only: electrical appliances);
- **10.3 Final operations, User Training.**

## 1.1 Construction details



# OGOPEVTR

- 1) Rear plate
- 2) Front plate
- 3) Plates status leds
- 4) Rear plate control
- 5) Front plate control
- 6) Dataplate
- 7) Brand name plate
- 8) Plate power indicator lamp

## **GB** 2. Instructions for use

### 2.1 Electric plates

#### 2.1.1 Safety devices

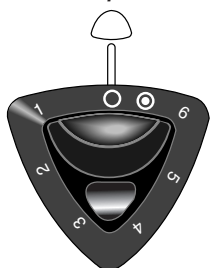


A device inside the plates reduces power in the event of overheating. Once the cause has been eliminated and plate temperature is reduced, operation is restored automatically.

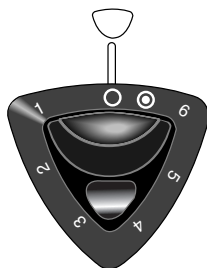
#### 2.1.2 Switching on the plates

Select the knob corresponding to the plate:

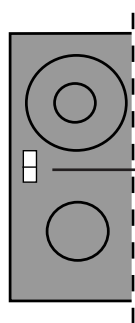
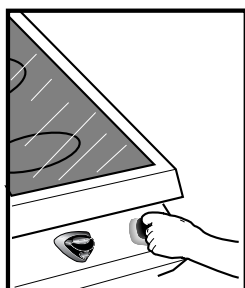
*Rear plate*



*Front plate*



- turn the knob clockwise to the minimum power setting **①**
- to use higher powers, keep turning the knob clockwise to the higher settings.
- to set the plate's inner ring at the maximum power, turn the knob to the value **⑥**
- to turn the plate's second ring on or off, turn the knob to the **⊙** setting; once the outer ring has been switched on or off, the knob automatically returns to setting **⑥**, i.e. to the maximum power setting.
- to use lower powers, turn the knob anti-clockwise to the lower settings.



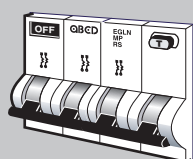
*Plates status LEDs*

#### **Plates in operation status LEDs;**

When a plate is in operation it normally glows, but at the lowest power settings this may not be the case. For this reason, LEDs are provided beside the top that light up to indicate the plate in use. The Plate Status LEDs do not go out until the relative plates have cooled.

#### 2.1.3 Turning the appliance off

- Turn the knob to **○** (OFF).



**WARNING:**  
**ALWAYS TURN OFF THE MAIN SWITCH AFTER USE.**

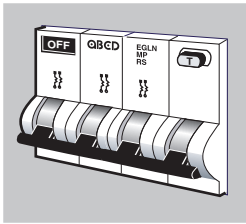


### 3.1 Correct use of the plates

See **chapter 3, section 2** of manual A.

NEVER USE PLATES WITHOUT PANS OR OTHER COOKING MEANS;  
ENSURE THAT THE PLATE POWER INDICATOR LAMP REMAINS OFF WHEN  
PLATES ARE NOT IN USE.

### 3.2 What to do if the appliance fails to operate



Refer to **chapter 4, section 2** of manual A.  
In the event of malfunctions, **turn off the main switch and contact an authorised Service Centre.**



## 4. Cleaning

### 4.1 Cleaning the plates.

**Clean the hob regularly, whenever it is used.**  
**Before cleaning the ceramic surface, allow the appliance to cool.**

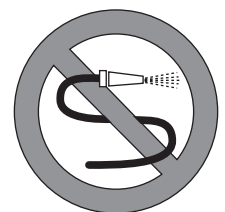
- Pour a few drops of a suitable detergent onto the cold hob and rub with kitchen paper (or a soft cloth).
- Rinse the hob and dry it with a clean cloth or kitchen paper.

**WARNING: Fat spills must be removed from the cooking zone with a damp cloth (Scotch), since they may become corrosive when heated**

Before cooking foods with high sugar content (such as jam) a protective product must be applied to the cooking surface to prevent damage if the pan boils over.



**In any event never direct water jets at the appliance during cleaning; especially in the case of pressurised jets and when plates are very hot.**



## **GB** 4. Cleaning

List of detergents appropriate for the various types of dirt

Type of dirt	Detergent
Light dirt	Damp cloth (Scotch) with any industrial kitchen detergent.
Fatty stains (sauces, soups, etc.)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Limescale and liquid stains	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Sparkling and metallic paint marks	Polychrom Sigolin chrom
Mechanical cleaning	Razor blades, non-abrasive sponges

### 4.2 Cleaning the frame and stainless steel parts

See chapter 6, section 2 of manual A.

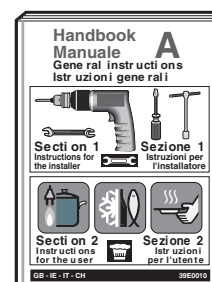
### 4.3 Cleaning prior to prolonged periods of disuse

See point 3.3, section 2 of manual A.

## **GB** 5. Maintenance

### 5.1 Maintenance contract

See chapter 5, section 2 of manual A.





1. Installation .....	1
2. Données d'essai .....	2
3. Mise en marche .....	3



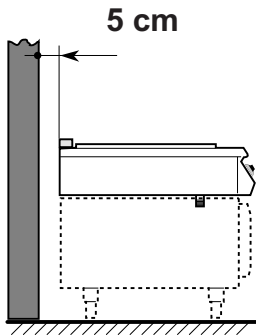
1. Caractéristiques de l'appareil .....	1
2. Mode d'emploi .....	2
3. Utilisation correcte .....	3
4. Nettoyage .....	3
5. Entretien .....	4



<b>Annexe A</b>	
Raccordements .....	I
Données techniques .....	II
Schéma électrique .....	III

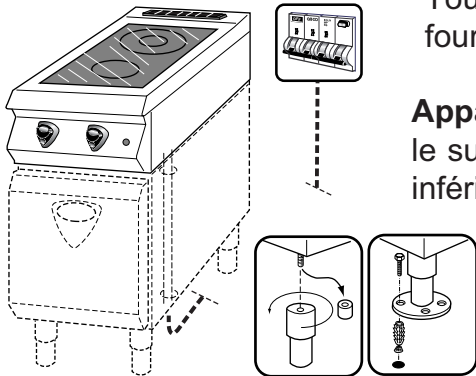
# FR 1. Installation

## 1.1 Installation



L'appareil peut être installé contre un mur si les matériaux de la paroi ou les panneaux de revêtement résistent à 150 °C. Dans le cas contraire, laisser une distance minimum de **5 cm**.

Installer l'appareil sous une hotte ou un autre dispositif d'aspiration pour évacuer les gaz de combustion et les vapeurs de cuisson.

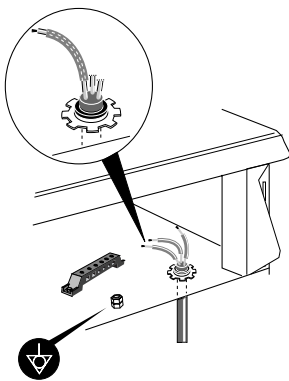


Toujours installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide (non fourni) sur le tuyau d'arrivée du gaz de l'appareil.

**Appareil installé sur support en option:** visser les pieds sous le support en serrant à fond; niveler en intervenant sur la partie inférieure des pieds.

**Si l'appareil est installé séparément (et non pas en ligne):** utiliser les pieds bridés fournis sur demande (à utiliser comme gabarit pour percer le sol). Après avoir mis de niveau, fixer les pieds à l'aide de vis à expansion.

## 1.2 Branchement électrique



- Consulter les recommandations générales du **chapitre 5, Section A de ce manuel**;
- pour accéder au bornier, dégager le bandeau de commande en suivant les explications ci-dessus;
- faire passer le câble provenant de l'interrupteur général à travers le passe-câble prévu à cet effet et brancher le tout au bornier en respectant le schéma électrique.
- l'interrupteur mural doit être du type à 3 pôles avec disjoncteur magnétothermique et bloc différentiel avec sensibilité  $I_{\Delta n}$  réglable.

Le câble d'alimentation devra être résistant à l'huile, avoir des caractéristiques non inférieures au type **H05 RN-F** et être isolé pour températures d'utilisation de 90 °C et au-delà.

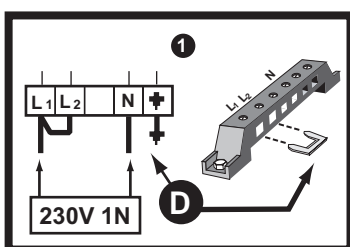
Les câbles doivent être fixés avec le collier et protégés jusqu'au bornier par la tresse en fibre de verre fournie en équipement.

### Branchement équipotentiel

- la borne pour le branchement équipotentiel ( $\nabla$ ) se trouve à proximité du bornier.

### Tension de service

- L'appareil est conçu pour fonctionner à 400V 3~ N  $\nabla$  (voir schéma électrique appendice); il peut être converti pour fonctionner à 230V 3~  $\nabla$  , ou 230V 1N en effectuant les transformations indiquées sur la figure ci-contre :



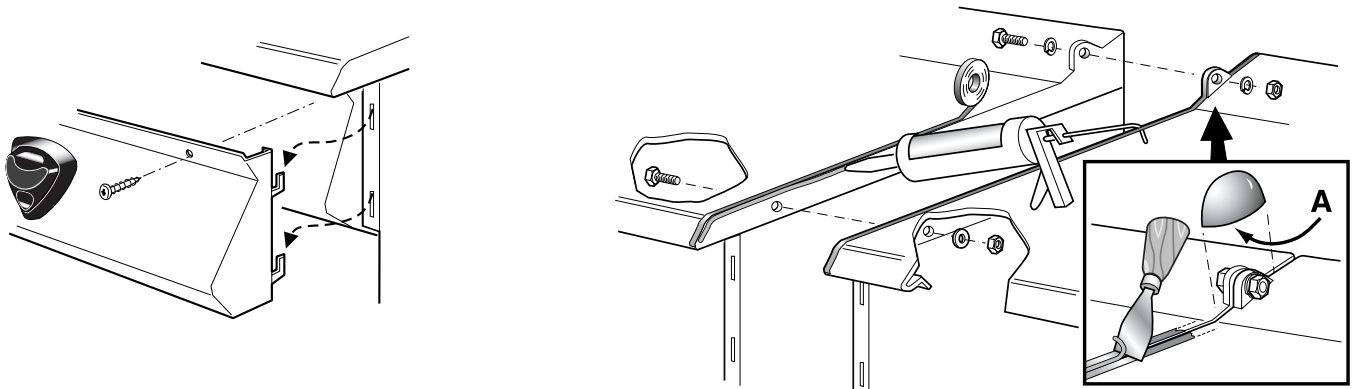
- 1 monter les ponts **D** (fourni) sur le bornier d'alimentation (230V 1N);



## 1.3 Appareils en ligne

Les appareils installés en ligne (l'un contre l'autre) peuvent être fixés entre eux de façon stable en procédant de la façon suivante :

- mettre les appareils côte à côte et les niveler correctement;
- desserrer les vis de fixation des bandeaux de commande, les déplacer vers le bas et les dégager.
- fixer les appareils à l'aide de vis **6 MA** à l'arrière et à l'avant à travers les orifices prévus à cet effet, en serrant à fond.

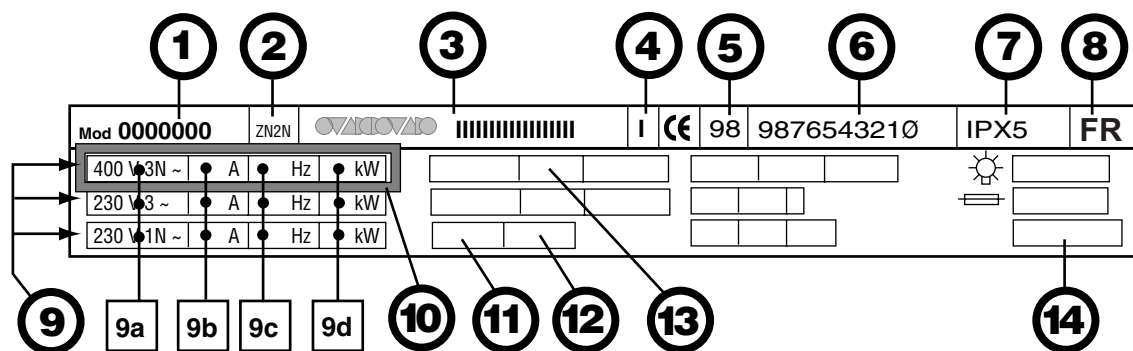


**N.B.:** pour une meilleure finition et éviter toute infiltration dans les fentes entre les différents niveaux:

- écarter les appareils après les avoir nivelés, protéger le bord supérieur des plans avec du ruban adhésif et appliquer une colle alimentaire sur le bord latéral des plans;
- fixer les appareils à l'aide des vis en suivant les explications précédentes, retirer l'excédent de colle et attendre qu'elle polymérise avant de retirer le ruban adhésif de protection;
- appliquer la colle à l'intérieur du couvercle **A** (qui fait partie du **kit KFP5** fourni sur demande) et recouvrir la jonction à l'arrière.

## 2. Données d'essai **FR**

### 2.1 Plaque des caractéristiques



- 1) Modèle
- 2) Personnalisation
- 3) Données du constructeur
- 4) Classe d'isolation
- 5) Année de fabrication
- 6) N de série
- 7) Degré de protection
- 8) Pays de destination

- 9) Données électriques:
  - 9a) Tension
  - 9b) Absorption
  - 9c) Fréquence
  - 9d) Puissance
- 10) Indicateur de tension d'essai
- 11) Pression hydraulique maxi (\*)
- 12) Consommation d'eau (\*)
- 13) Vitesse de rotation (\*)
- 14) Type de service

(\*) = si nécessaire

## FR 3. Mise en marche

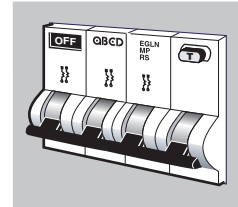
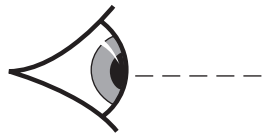
### 3.1 Conformité aux normes



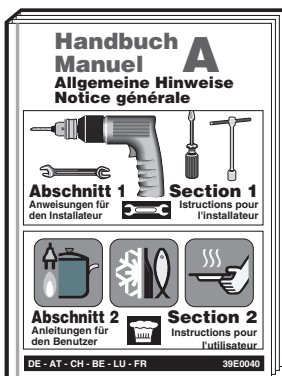
L'appareil devra être installé et raccordé conformément aux normes en vigueur (directives CEE, Document Technique Unifié 61.1 édifié par le centre scientifique et technique du bâtiment, etc.) et accompagné du certificat de conformité.



Avant toute intervention sur les composants internes de l'appareil, contrôler que l'interrupteur général mura est fermé!



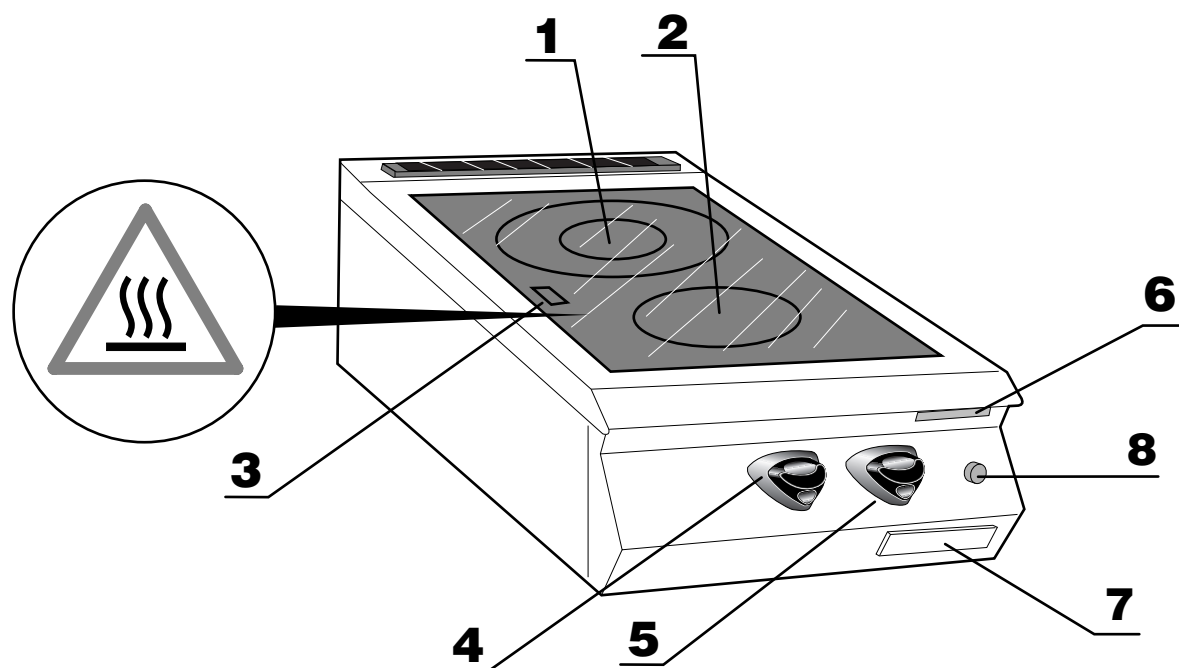
### 3.2 Contrôle de l'appareil et formation de l'utilisateur



Voir les points suivants dans la **Section 1 du Manuel A**:

- **10.2 Contrôle des appareils** (partie 2 appareils électrique);
- **10.3 Opérations finales, formation de l'utilisateur.**

## 1.1 Détails de construction



# OGOPEVTR

- 1) Plaque de cuisson arrière
- 2) Plaque de cuisson avant
- 3) Led d'état des plaques
- 4) Manette de la plaque arrière
- 5) Manette de la plaque avant
- 6) Plaque des caractéristiques
- 7) Marque
- 8) Voyant des plaques de cuisson

## 2.1 Plaques de cuisson électrique

### 2.1.1 Dispositifs de sécurité



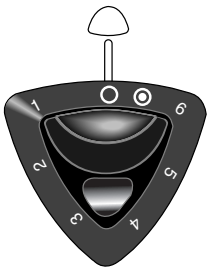
Un dispositif installé à l'intérieur des plaques réduit la puissance de service en cas de surchauffe.

Une fois la cause du problème éliminée et la température réduite, la plaque recommence à fonctionner automatiquement.

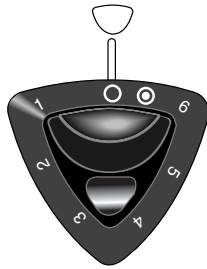
### 2.1.2 Allumage des plaques

Choisir la manette correspondant à la plaque :

Plaque arrière



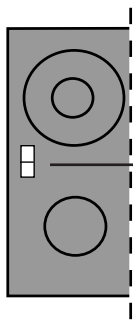
Plaque avant



- tourner la manette en sens horaire sur la position de puissance minimum ①
- pour utiliser des puissances supérieures, continuer à tourner la manette en sens horaire sur les positions suivantes.

• on obtient la puissance maximum de la couronne interne de la plaque en positionnant la manette sur la valeur ⑥

- pour activer/désactiver la seconde couronne de la plaque, tourner la manette sur la position ; une fois activée/désactivée la couronne externe, la manette tourne automatiquement en position ⑥, c'est-à-dire à la puissance maximum.
- pour profiter de puissances inférieures, tourner la manette en sens anti-horaire sur les positions suivantes.



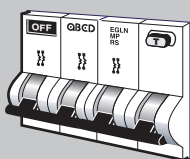
Led d'état des plaques

#### Led d'état des plaques allumées :

Une plaque allumée présente normalement un effet d'incandescence, mais à des puissances minimums il est possible qu'il n'y ait pas cet effet. Pour cette raison, à côté de la table de cuisson des LEDS ont été prévues ; celles-ci s'allument en correspondance de la plaque utilisée. L'extinction des LEDS Etat Plaque n'a lieu que lorsque les plaques sont froides.

### 2.1.3 Extinction

- Tourner la manette sur la position (éteint).



**ATTENTION:**  
UNE FOIS LES OPÉRATIONS TERMINÉES,  
TOUJOURS FERMER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.

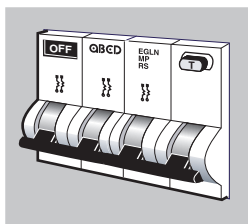


### 3.1 Utilisation correcte des plaques de cuisson

Voir **chapitre 3, section 2** du manuel A.

ÉVITER DE FAIRE MARCHER LES PLAQUES À VIDE (SANS MARMITE DESSUS) ET CONTRÔLER QUE LE VOYANT DES PLAQUES EST ÉTEINT LORSQUE CES DERNIÈRES NE SONT PAS UTILISÉES.

### 3.2 L'appareil ne fonctionne pas



Consulter le **chapitre 4, section 2** du manuel A.  
En cas de problèmes éteindre l'interrupteur général et s'adresser à un centre de service après-vente agréé.



## 4. Nettoyage **FR**

### 4.1 Nettoyage des plaques.

**Nettoyer régulièrement la table de cuisson, à chaque fois qu'elle a été utilisée.  
Avant le nettoyage de la surface en vitrocéramique, laisser refroidir l'appareil.**

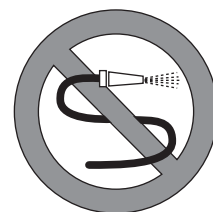
- Verser sur la table de cuisson froide quelques gouttes d'un détergent approprié et frotter avec du papier absorbant (ou un chiffon doux)
- Rincer la table de cuisson et l'essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

**ATTENTION : Des résidus de graisse doivent être enlevés à l'aide d'un chiffon humide (Scotch) de la zone de cuisson, étant donné qu'ils pourraient être corrosifs lorsqu'on rallume les plaques.**

Avant de cuisiner des aliments très sucrés (par exemple de la confiture), il faut appliquer sur la surface de cuisson un produit de protection pour éviter d'endommager la surface si ces aliments sortent du récipient de cuisson.



**Ne pas diriger de jets d'eau directement contre l'appareil pour le nettoyer - surtout s'il s'agit d'un jet à pression - lorsque les plaques sont encore chaudes.**



## FR 4. Nettoyage

Liste de détergents qui correspondent aux types de saleté indiqués

Type de saleté	Détergent
Peu sale	Chiffon humide (Scotch) avec détergents presque de cuisinières industrielles..
Taches grasses (sauces, soupes, ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Taches de calcaire et de liquides	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Taches de teintures brillantes et métalliques	Polychrom Sigolin chrom
Nettoyage mécanique	Lame de rasoir, éponge non abrasive

### 4.2 Nettoyage de la structure et des parties en acier inox

Voir chapitre 6, section 2 du manuel A.

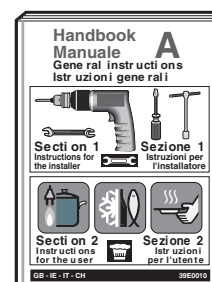
### 4.3 Nettoyage en prévision d'un arrêt prolongé de l'appareil

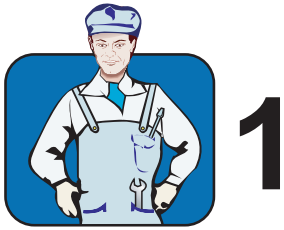
Voir section 2 du manuel A, point 3.3.

## FR 5. Entretien

### 5.1 Contrat d'entretien

Voir chapitre 5, section 2 du manuel A.





1. Installation .....	1
2. Abnahmedaten .....	2
3. Inbetriebnahme .....	3



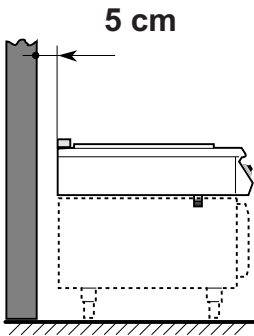
1. Geräteeigenschaften .....	1
2. Bedienungsanleitungen .....	2
3. Richtiger gebrauch .....	3
4. Reinigung .....	3
5. Wartung .....	4



<b>Anlage A</b>	
Anschlüsse .....	I
Technische Daten .....	II
Schaltbild .....	III

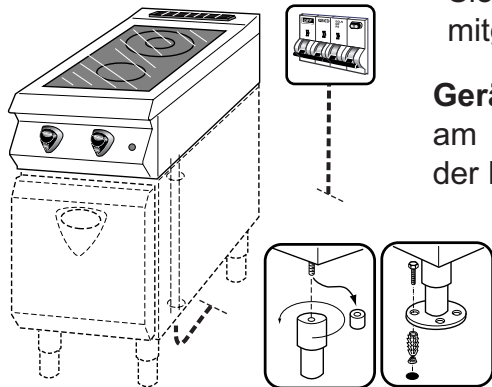
# DE 1. Installation

## 1.1 Aufstellung



Eine bündige Wandinstallation der Geräte ist bei Wänden bzw. Verschalungsplatten mit Temperaturbeständigkeit von 150 °C möglich. Andernfalls **5 cm** Mindestabstand zur Wand belassen.

Zur Abführung der Bratdämpfe das Gerät unter einer Abzugshaube oder ähnlichem Absaugsystem aufstellen.

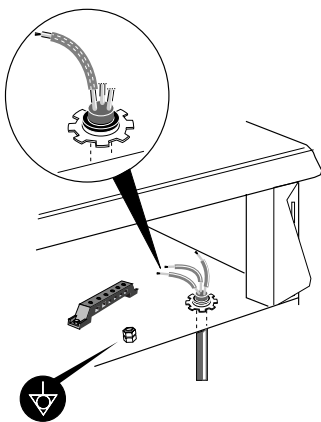


Sie sollten am Wasserschlauch zum Gerät stets einen (nicht mitgelieferten) Sperrhahn mit Schnellverschluß installieren.

**Geräte auf Unterbau (Option):** Schrauben Sie die Füße fest am Unterbau an und nivellieren Sie anhand des unteren Teils der Füße

**Einzelinstallation (nicht in Reihe):** Tauschen Sie die Standfüße gegen die optionalen Schraubfüße (als Bohrschablone für die Bodenverankerung verwenden) aus. Verankern Sie die Schraubfüße

## 1.2 Elektrischer Anschluß



- Lesen Sie die allgemeinen Hinweise in **Kapitel 5, Abschnitt A** dieser Anleitung;
- Nehmen Sie die Bedienungsblende wie oben beschrieben ab, um auf die Klemmenleiste zugreifen zu können;
- Ziehen Sie das vom Hauptschalter einlaufende Kabel durch die entsprechende Kabelführung ein und schließen sie es gemäß Schaltbild an die Klemmenleiste an.
- Installieren Sie einen 3-poligen AP-Fehlerstromschalter mit einstellbarem thermischem Auslöser und einstellbarer  $I\Delta n$  Ansprechempfindlichkeit.

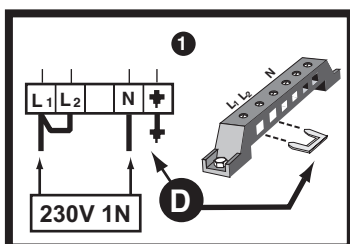
Das Versorgungskabel muss ölbeständig sein, mindestens den Anforderungen des Typs **H05 RN-F** entsprechen und eine Isolierung bei einer Betriebstemperatur von mindestens 90°C aufweisen. Die Leiter sind mit einer Kabelschelle zusammenzuhalten und bis zur Klemmenleiste mit dem mitgelieferten Kabelmantel aus Glasfasern zu schützen.

### Anschluß für Potentialausgleich

- Sie finden die Anschlußklemme für den Potentialausgleich ( $\nabla$ ) bei der Klemmenleiste.

### BETRIEBSSPANNUNG

- Das Gerät wird für eine Betriebsspannung mit 400V 3~ N geliefert (vergleiche Schaltbild an lage). Die Umstellung auf eine Betriebsspannung von 230 V 3~ N, oder 230V 1N ist durch Ausführung der in der nebenstehenden Abbildung gezeigten Vorgänge möglich:



- 1 Bringen Sie die Brücken D (mitgeliefert) auf der Versorgungsklemmenleiste an (230V 1N).



## 1.3 Reihenaufstellung der Geräte

Bei der Installation nebeneinanderstehender Geräte (Seitenwand an Seitenwand) können diese folgendermaßen stabil miteinander befestigt werden:

- Die Geräte Seite an Seite aufstellen und die Oberflächen exakt nivellieren;
- Die Fixierschrauben der Bedienungsblenden abschrauben und diese nach unten herausziehen.
- Die Geräte mit **6 MA**-Schrauben durch die auf der Vorder- und Rückseite vorgesehenen Bohrungen befestigen, die Schrauben fest anziehen.

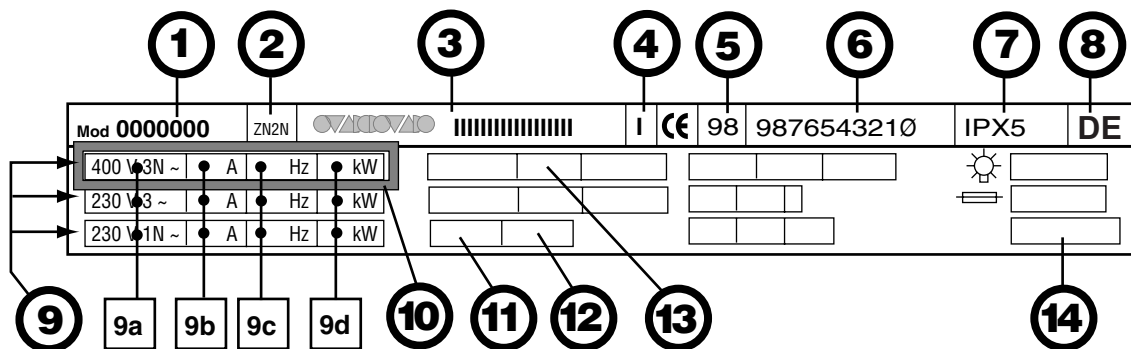


**Anm.: für ein verbessertes Finish und zur Vermeidung von Schmutzansammlungen in den Fugen zwischen den Geräten:**

- Nach der Nivellierung die Geräte voneinander wegrücken, den oberen Rand der Flächen mit Klebeband schützen und eine lebensmittelgeeignete Dichtmasse auf dem seitlichen Rand auftragen;
- Die Geräte wie oben beschrieben mit den Schrauben befestigen, die Dichtmasse am Rand abschneiden und warten, bis sie polymerisiert ist; erst dann das Schutzklebeband entfernen;
- Die Dichtmasse im Innern des Deckels **A** anbringen (Bestandteil des Sonderzubehörsatzes **KFP5**) und die Verbindungsstelle an der Rückseite abdecken.

## 2. Abnahmedaten DE

### 2.1 Typenschild



- 1) Modell
- 2) Gestaltung
- 3) Herstellerangaben
- 4) Schutzklasse
- 5) Baujahr
- 6) Seriennummer
- 7) Schutzart
- 8) Bestimmungsland

- 9) Elektrische Daten:
  - 9a) Spannung
  - 9b) Stromaufnahme
  - 9c) Frequenz
  - 9d) Leistung
- 10) Anzeige Abnahmespannung
- 11) Max. Wasserdruck (\*)
- 12) Wasserverbrauch (\*)
- 13) Drehgeschwindigkeit (\*)
- 14) Betriebsart

(\*) = sofern erforderlich

## DE 3. Inbetriebnahme

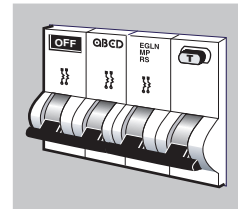
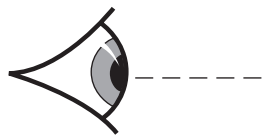
### 3.1 Übereinstimmung mit den Vorschriften



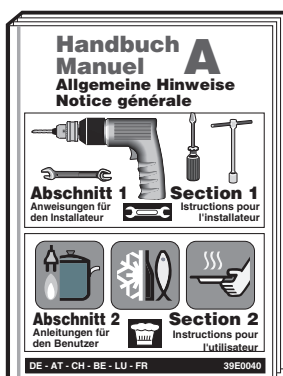
Sowohl Anlage als auch Geräteinstallation müssen die geltenden Normen (DVGW-Arbeitsblätter, DVGW-TRGI und TRF, Unfallschutzvorschriften, EG-Richtlinien usw.) erfüllen und durch die entsprechenden Konformitätszertifikate bescheinigt sein.



Vor jedem Eingriff an Bauteilen im Geräteinnern stets den Hauptschalter abschalten!



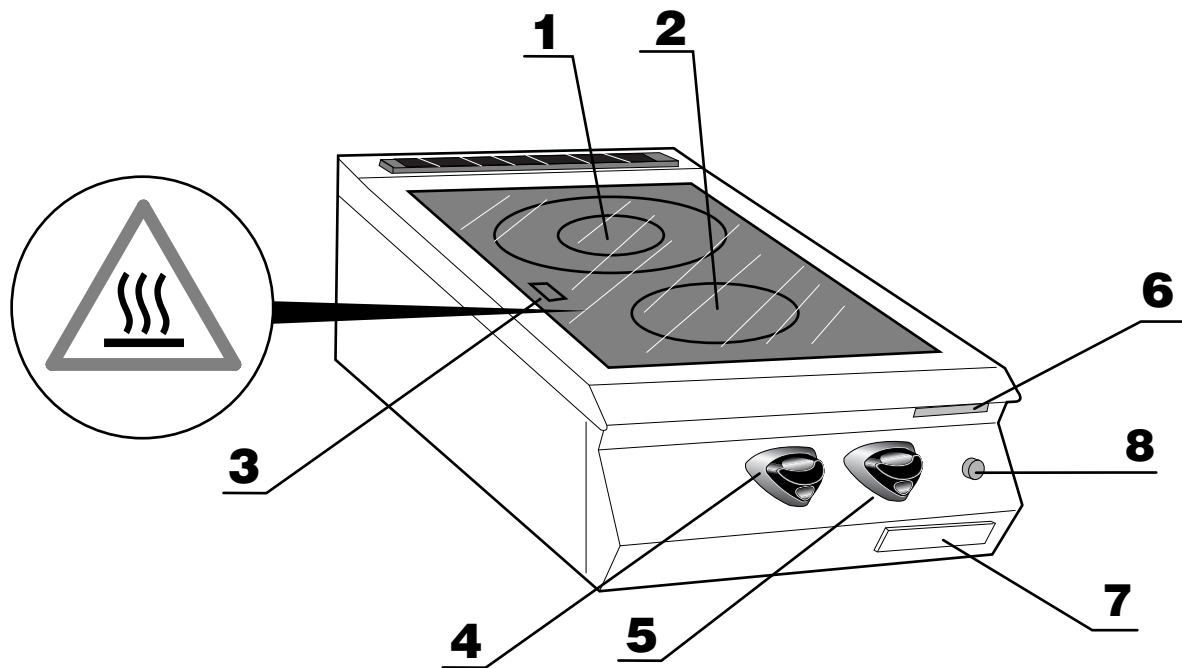
### 3.2 Abnahme und Bedienerweisung



Lesen Sie in **Abschnitt 1 der Anleitung A** folgende Punkte:

- **10.2 Geräteabnahme** (u.z. Teil 1 Gasbetriebene Geräte);
- **10.3 Abschließende Arbeiten, Bedienerweisung.**

## 1.1 Bauteile



# OG0PEVTR

- 1) Hintere Platte
- 2) Vordere Platte
- 3) Bedienungsknopf hintere Platte
- 4) Led für den Plattenzustand
- 5) Bedienungsknopf vordere Platte
- 6) Typenschild
- 7) Herstellerschild
- 8) Kontrollampe Platten eingeschaltet

## 2.1 Elektroplatten

### 2.1.1 Sicherheiten



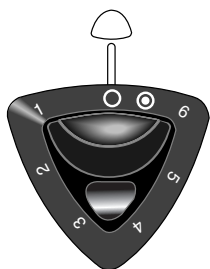
Bei Überhitzung vermindert eine in die Platten eingebaute Sicherheitsvorrichtung die Leistung.

Nach Beseitigung der Störungsursache und Abkühlung der Platte wird der Betrieb automatisch wiederhergestellt.

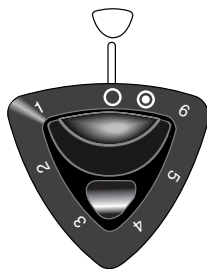
### 2.1.2 Anzünden der Platten

Den Schalter wählen, der der Platte entspricht:

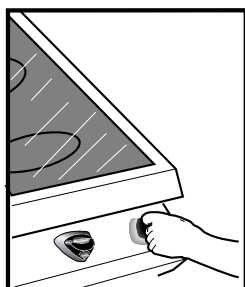
Hintere Platte



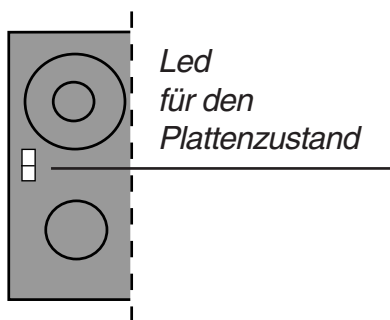
Vordere Platte



- den Schalter im Uhrzeigersinn auf die Mindestleistungsstufe **1** stellen
- für größere Leistungen den Schalter im Uhrzeigersinn auf die nächsten Stufen drehen
- Die maximale Leistung des Innenrings der Platte erhält man, indem man den Schalter auf den Wert **6** dreht



- um den zweiten Ring der Platte ein-/auszuschalten, muss der Schalter auf die Position **0** gedreht werden; ist der Außenring einmal ein-/ausgeschaltet, kehrt der Schalter automatisch auf Position **6** zurück, d.h. auf die maximale Leistung.
- für geringere Leistungen den Schalter im Uhrzeigersinn auf die nächsten Stufen drehen.



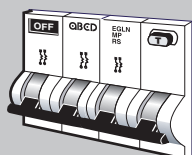
Led für den Plattenzustand

#### Led für den Plattenzustand in Betrieb:

UnEine Platte in Betrieb hat normalerweise ein weißglühendes Aussehen, aber bei Mindestleistungen ist es möglich, dass diese Wirkung nicht auftritt. Aus diesem Grunde sind neben der Arbeitsplatte LEDs angeordnet worden, die in Höhe der Platte bei deren Gebrauch aufleuchten. Das Erlöschen der Herdplattenstatus-LEDs erfolgt erst nach der vollständigen Abkühlung der Herdplatten.

### 2.1.3 Abschalten

- Drehen Sie den Bedienungsknopf auf **0** (abgeschaltet).



**ACHTUNG:**  
SCHALTEN SIE NACH DER ARBEIT STETS DEN HAUPTSCHALTER AB.

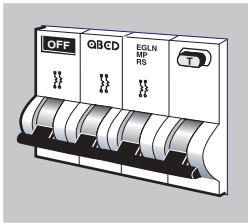


### 3.1 Richtiger Gebrauch der Platten

Vergleichen Sie hierzu **Kapitel 3 in Abschnitt 2 der Anleitung A.**

SCHALTEN SIE DIE PLATTEN NICHT OHNE BEHÄLTER EIN UND VERGEWISSERN SIE SICH, DASS BEI NICHTGEBRAUCH DER PLATTEN DIE KONTROLLAMPE AUSGESCHALTET IST.

### 3.2 Verhalten bei Störungen



Schlagen Sie zu diesem Zweck die Hinweise in Kap.4 Abschnitt 2 der Anleitung A nach.  
Schalten Sie bei Störungen den Hauptschalter ab und verständigen Sie einen autorisierten Fachtechniker.



## 4. Reinigung **DE**

### 4.1 Reinigen der Platten

**Die Kochplatte nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen.  
Das Gerät vor Reinigung der Oberfläche aus Glaskeramik abkühlen lassen.**

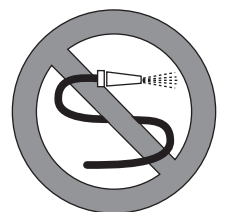
- Einige Tropfen Reinigungsmittel auf die kalte Kochplatte gießen und mit Haushaltspapier (oder einem weichen Tuch) abreiben
- Die Kochplatte abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen.

**ACHTUNG ! Fettreste müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) von dem Kochbereich entfernt werden, da sie durch Erwärmung ätzend wirken könnten.**

Bevor Speisen mit einem hohen Zuckeranteil (z. B. Marmelade) gekocht werden, muss auf der Kochfläche ein schützendes Produkt aufgetragen werden, um beim Überlaufen aus dem Kochtopf Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.



**Richten Sie dennoch auf keinen Fall direkte Wasserstrahlen gegen das Gerät, vor allem nicht bei heißen Platten und verwenden Sie insbesondere keinen Druckwasserstrahl.**



## DE 4. Reinigung

Liste der Reinigungsmittel, die den angegebenen Schmutzarten entsprechen

Schmutzart	Reinigungsmittel
Geringer Schmutz	Feuchtes Tuch (Scotch) mit Reinigungsmittel, die sich fast für Industrieküchen eignen.
Fettflecken (Soßen, Suppen ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, WienerKlak Pudol System Pflege
Kalk- und Flüssigkeitsflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super -Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak
Markierung glitzernder und metallischer Färbungen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge, weicher Schwamm

### 4.2 Reinigung der Struktur sowie der Chromnickelstahlteile

Vergleichen Sie **Kapitel 6, Abschnitt 2, Anleitung A.**

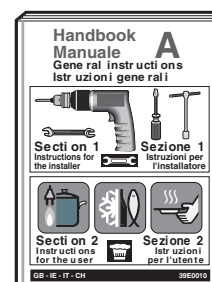
### 4.3 Reinigung vor längerem Stillstand

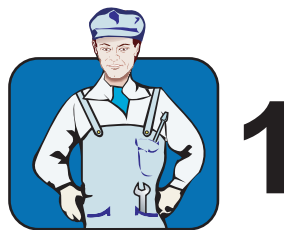
Vergleichen Sie **Abschnitt 2, Punkt 3.3, Anleitung A.**

## DE 5. Wartung

### 5.1 Wartungsvertrag

Vergleichen Sie **Kapitel 5, Abschnitt 2 der Anleitung A.**





1. Instalación .....	1
2. Datos de prueba .....	2
3. Puesta en función .....	3



1. Características del aparato .....	1
2. Instrucciones de uso .....	2
3. Uso correcto .....	3
4. Limpieza .....	3
5. Mantenimiento .....	4

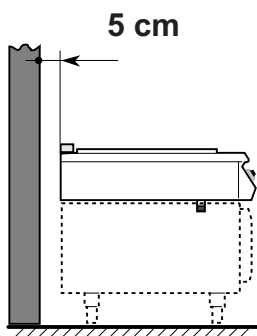


**Apéndice A**

Conexiones .....	I
Datos técnicos .....	II
Esquema eléctrico .....	III

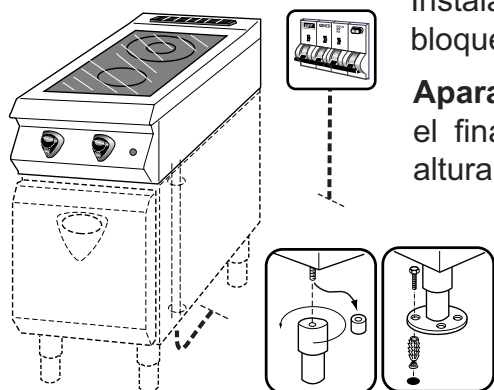
# ES 1. Instalación

## 1.1 Emplazamiento



El aparato puede instalarse contra la pared si los materiales o el revestimiento de la misma resisten temperaturas de hasta 150 °C. De lo contrario es preciso emplazarlo a una distancia mínima de 5 cm de la pared.

Instalar el aparato debajo de una campana o de un sistema que aspire los humos y los vapores de cocción.

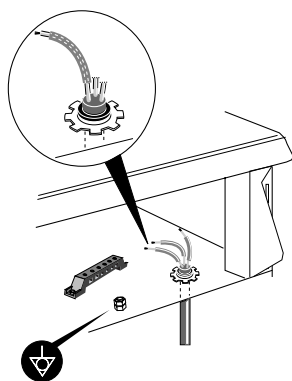


Instalar en la pared un interruptor general magnetotérmico con bloqueo diferencial (no se incluye de serie).

**Aparato instalado sobre una base opcional:** atornillar hasta el final las patas debajo de la base y nivelarla regulando la altura de la parte inferior de las patas.

**Si se instala por separado (no en batería):** utilizar las patas con platina que se suministran bajo pedido y que sirven como plantilla para perforar el pavimento. Una vez nivelada la base fijar las patas con tornillos de expansión.

## 1.2 Conexión eléctrica



- Consultar las advertencias generales del **capítulo 5 de la sección 1 del Manual A**;
- Para acceder a la regleta quitar el panel de mandos como se describe en el **apartado 1.3**;
- Pasar el cable del interruptor general por el pasacable y conectarlo a la regleta como se indica en el esquema eléctrico;
- El interruptor instalado en la pared debe ser de 3 polos con bloqueo térmico y bloqueo diferencial con sensibilidad  $I\Delta n$  regulable.

El cable de alimentación deberá ser resistente al aceite, de características no inferiores al tipo **H05 RN-F** y de aislamiento con temperatura de uso no inferior a 90 °C.

Los conductores deben ser fijados mediante el prensacable y protegidos en su desarrollo hasta la bornera mediante la funda suministrada adjunta.

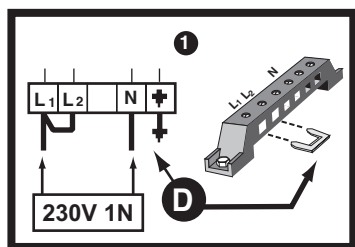
### Conexión equipotencial

- El borne para la conexión equipotencial ( $\nabla$ ) está situado al lado de la regleta.

### Tensión de funcionamiento

- El aparato sale preparado de fábrica para funcionar a 400V 3~ N  $\nabla$  (ver el esquema eléctrico en el **apéndice**); puede transformarse para funcionar a 230V 3~  $\nabla$  o 230V 1N como se indica en la figura:

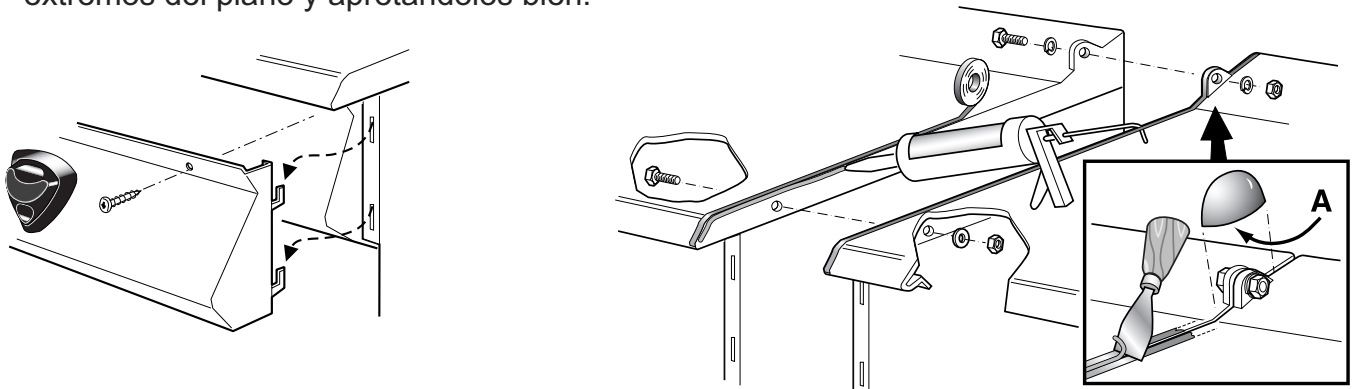
- ① montar los puentes **D** (que se suministra con el aparato) en la regleta de alimentación (230V 1N).



## 1.3 Aparatos en batería

Los aparatos que se montan en batería (uno al lado del otro) pueden engancharse en forma estable de la siguiente forma:

- adosar los aparatos y nivelar los planos;
- destornillar los tornillos de fijación, tirar de los paneles de mandos hacia abajo y extraerlos;
- fijar los aparatos pasando los tornillos **6MA** por los orificios que se encuentran en los extremos del plano y apretándolos bien.

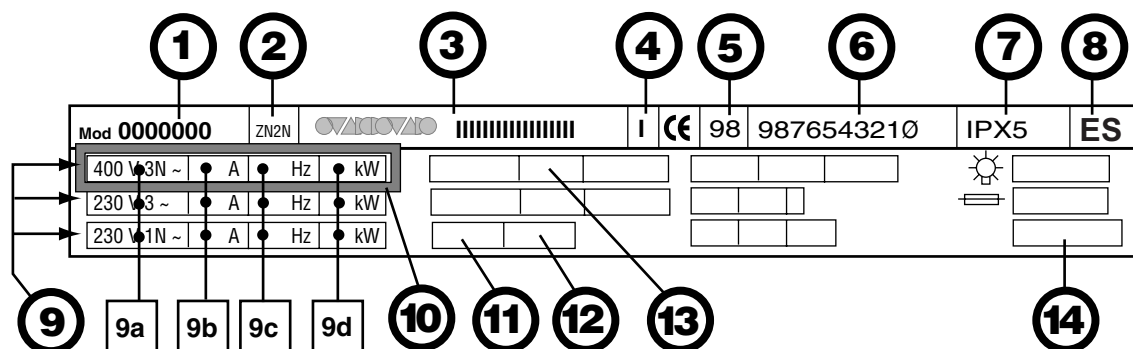


**NOTA:** para mejorar el acabado y evitar infiltraciones entre los planos adosados:

- una vez nivelados, separar los aparatos, proteger el borde superior de los planos con cinta adhesiva y aplicar sellador apto para uso alimenticio en el borde lateral;
- fijar los aparatos con tornillos como se acaba de describir, recortar el sellador y esperar que polimerice antes de quitar la cinta adhesiva protectora;
- aplicar sellador dentro de la tapa **A** (que forma parte del kit opcional **KFP5**) y cubrir el empalme por la parte posterior del plano.

## 2. Datos de prueba **ES**

### 2.1 Placa de las características



- 1) Modelo
- 2) Personalización
- 3) Datos del fabricante
- 4) Clase de aislamiento
- 5) Año de fabricación
- 6) Número de serie
- 7) Grado de protección
- 8) País de destino

- 9) Datos eléctricos:
  - 9a) Tensión
  - 9b) Potencia absorbida
  - 9c) Frecuencia
  - 9d) Potencia
- 10) Indicador de tensión de prueba
- 11) Presión hidráulica máxima (\*)
- 12) Consumo de agua (\*)
- 13) Velocidad de rotación (\*)
- 14) Tipo de servicio

(\*) = si se solicita

## ES 3. Puesta en funcionamiento

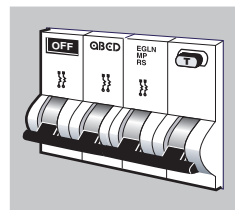
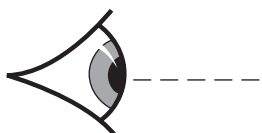
### 3.1 Conformidad con las normas



Las instalaciones tecnológicas y la instalación del aparato deben ser realizadas respetando las normas vigentes (normas sobre prevención de accidentes, directivas CEE, etc.) y poseer los respectivos certificados de conformidad.



Antes de realizar cualquier aoperación dentro del aparato, desactivar el interruptor general que está instalado en la pared!



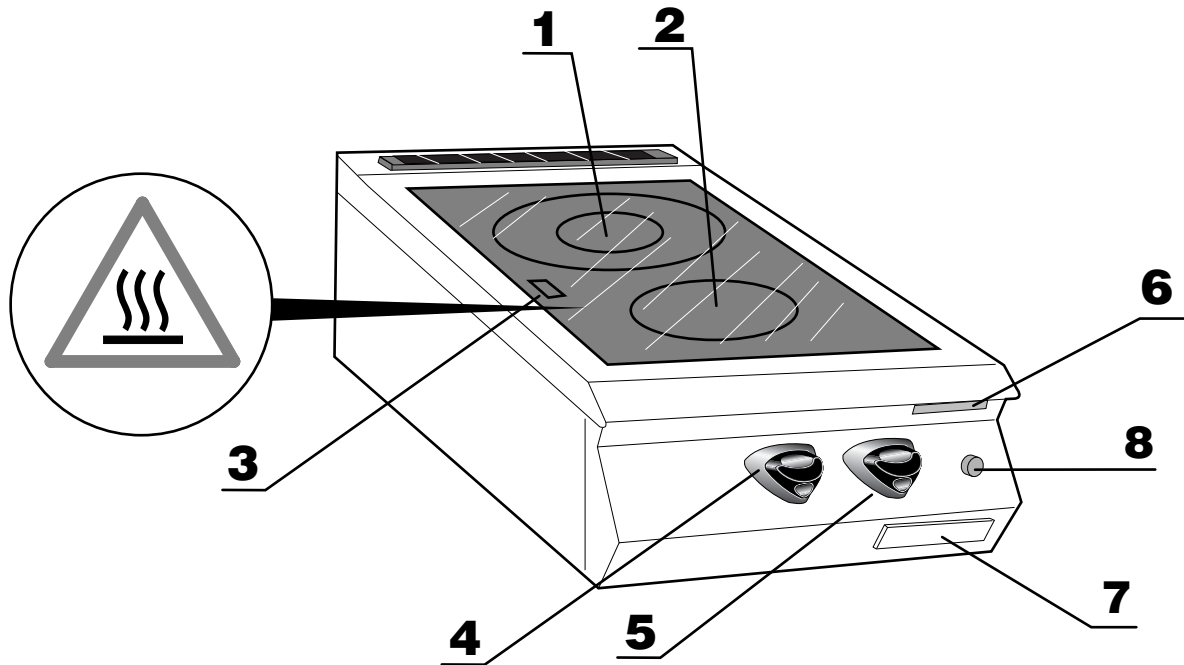
### 3.2 Prueba del aparato y capacitación del usuario



Consultar los siguientes apartados de la **Sección 1 del Manual A**:

- **10.2 Prueba de los aparatos** (parte 2, aparatos eléctricos);
- **10.3 Operaciones finales, capacitación del usuario.**

## 1.1 Detalles de construcción



# OGOPEVTR

- 1) Plancha posterior
- 2) Plancha anterior
- 3) Led estado planchas
- 4) Mando de la plancha posterior
- 5) Mando de la plancha anterior
- 6) Placa de las características
- 7) Placa de la marca
- 8) Testigo de las planchas

## ES 2. Instrucciones de uso

### 2.1 Planchas eléctricas

#### 2.1.1 Dispositivo de seguridad



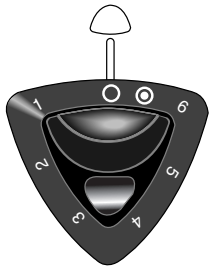
El dispositivo de seguridad reduce la potencia de las planchas en caso de recalentamiento.

El funcionamiento se restablece automáticamente al bajar la temperatura de la plancha una vez eliminada la causa de recalentamiento.

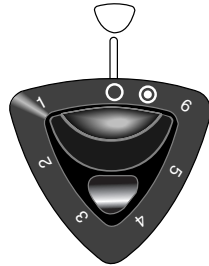
#### 2.1.2 Encendido de las planchas

Elija el mando correspondiente a la plancha:

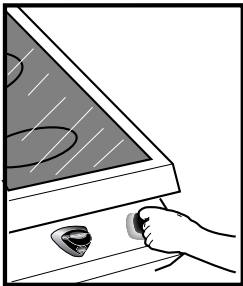
*Plancha posterior*



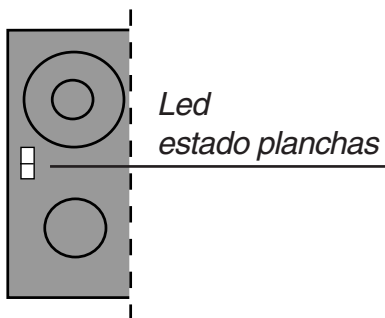
*Plancha anterior*



- disponga el mando, girándolo en sentido horario, en la posición de potencia mínima ①
- para obtener potencias superiores gire el mando en sentido horario a fin de disponerlo en las posiciones sucesivas.
- la potencia máxima de la corona interna de la plancha se obtiene posicionando el valor ⑥



- para activar/desactivar la segunda corona de la plancha es necesario disponer el mando en la posición ②; una vez activada/desactivada la corona externa, el mando retorna automáticamente a la posición ⑥, esto es, a la posición de potencia máxima.
- para obtener potencias menores gire el mando en sentido antihorario a fin de disponerlo en las posiciones sucesivas.

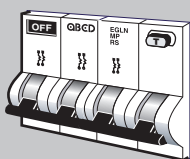


#### **Led estado planchas en funcionamiento:**

Una plancha en funcionamiento normalmente presenta un efecto de incandescencia, pero con potencias mínimas es posible que este efecto no se presente. Por este motivo al lado del plano de trabajo han sido instalados algunos LEDS que se encienden en correspondencia con la plancha en uso. El apagado de los LEDS de Estado Plancha se verifica sólo después del enfriamiento de las planchas mismas.

#### 2.1.3 Apagado de las planchas

- Colocar el mando en la posición ○ (apagado).



**ATENCIÓN:**  
AL TERMINAR DE UTILIZAR EL APARATO  
DESACTIVAR EL INTERRUPTOR GENERAL.

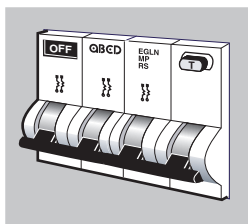


### 3.1 Uso correcto de las planchas

Consultar el **capítulo 2 de la sección 2 del manual A.**

NO PONER EN FUNCIONAMIENTO LAS PLANCHAS VACÍAS (SIN RECIPIENTES). APAGAR LAS PLANCHAS CUANDO NO SE ESTÁN UTILIZANDO.

### 3.2 Qué hacer si el aparato no funciona



Consultar el **capítulo 4 de la sección 2 del manual A.** Si el problema es serio desconectar el aparato y llamar al servicio técnico autorizado.



## 4. Limpieza **ES**

### 4.1 Limpieza de las planchas

**Limpie la encimera cada vez después del uso.**

**Para efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica se deberá esperar el enfriamiento del aparato.**

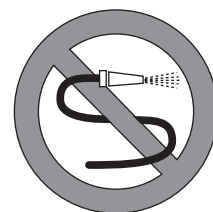
- Vierta en la encimera fría algunas gotas de un detergente adecuado y friegue con papel de cocina (o paño suave).
- Enjuague la encimera y séquela con papel de cocina o un paño limpio.

**ATENCIÓN. Residuos de grasa deben ser eliminados con un paño húmedo (Scotch) en la zona de cocción, ya que al calentarse pueden provocar efectos corrosivos.**

Antes de cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo mermelada) es necesario aplicar en la superficie de cocción un producto protector a fin de evitar daños a la superficie misma en caso de derrame en el recipiente de cocción.



**No utilizar chorros de agua a presión para limpiar el aparato sobre todo cuando las planchas están muy calientes.**



## ES 4. Limpieza

Lista de de detergentes adecuados para los tipos de suciedad indicados

Tipo de suciedad	Detergente
Suciedad ligera	Paño húmedo (Scotch) con detergente de eficacia similar al que se utiliza para cocinas industriales.
Manchas de grasa (salsas, sopas, ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Manchas calcáreas y de líquidos	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Marcas de tinturas centelleantes y metálicas	Polychrom Sigolin chrom
Limpieza mecánica	Hoja de rasurar, esponja no abrasiva

### 4.2 Limpieza de la estructura y las partes de acero inoxidable

Consultar el capítulo 6 de la sección 2 del manual A.

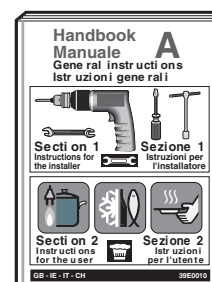
### 4.3 Aparato fuera de servicio por largo tiempo

Consultar el apartado 3.3 de la sección 2 del manual A.

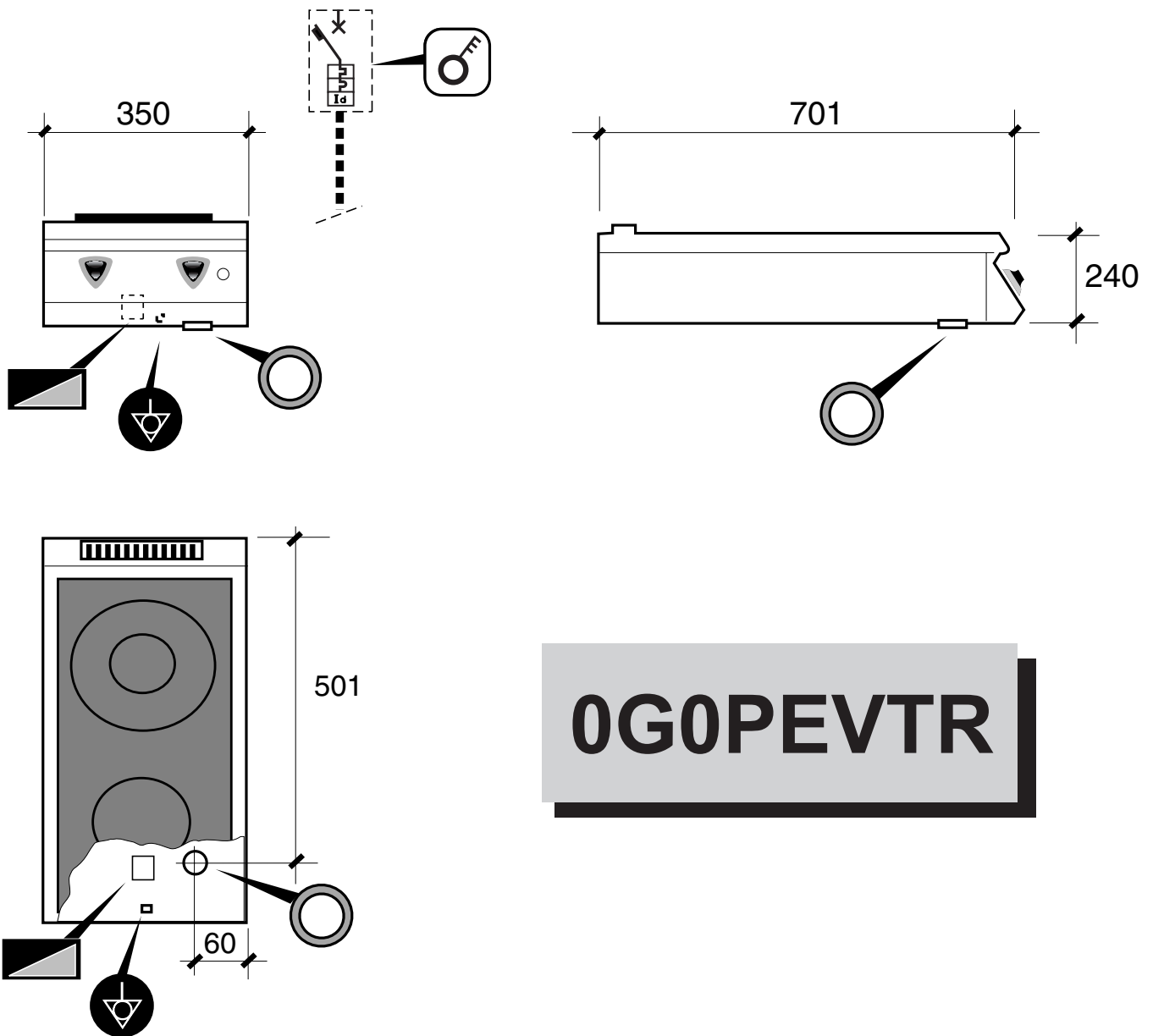
## ES 5. Mantenimiento

### 5.1 Contrato de mantenimiento

Consultar el capítulo 5 de la sección 2 del manual A.



2



**OG0PEVTR**



Morsetiera - Terminal block - Bornier - Klemmenleiste - Regleta



Passacavo - Cable gland - Passe-câble - Kabelführung - Pasacable



Morsetto equipotenziale - Equipotential terminal - Borne équipotentielle  
Klemme für Potentialausgleich - Borne equipotencial



Interruttore generale - Main switch - Interrupteur général  
Hauptschalter - Interruptor general

# Appendice - Appendix - Annexe - Anlage - Apéndice A

Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Daten - Datos técnicos

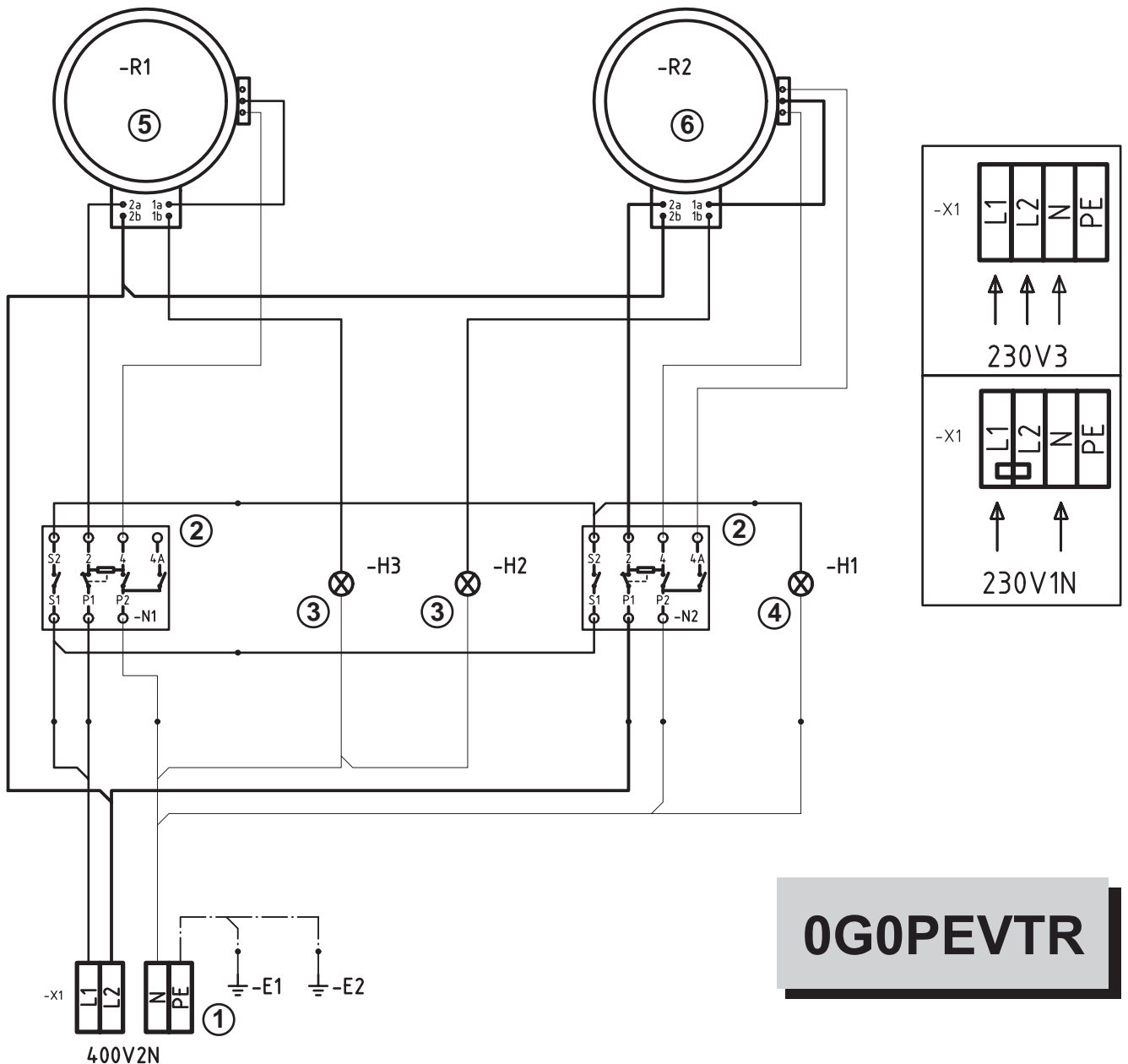
<b>IT</b>	<b>Piastre</b>		<b>Potenza totale</b>	<b>Dati elettrici</b>		
<b>OG0PEVTR</b>	2,5 kW	1,8 kW	kW	<b>Tensione</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Corrente</b>
	N° 1	N° 1	4,3 kW	400V 2N $\frac{\perp}{\perp}$ (*)	50-60 Hz	17 A max.
				230V 3~ $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	17 A max.
(*) = commutabile a 230V 3~ / 230V 1N			230V 1N $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	18,7 A max.	

<b>GB</b>	<b>Plates</b>		<b>Total output</b>	<b>Electrical data</b>		
<b>OG0PEVTR</b>	2.5 kW	1.8 kW	kW	<b>Voltage</b>	<b>Frequency</b>	<b>Current</b>
	N° 1	N° 1	4.3 kW	400V DPE (*)	50-60 Hz	17 A max.
				230V TPE	50-60 Hz	17 A max.
(*) = can be converted to 230V VPT / 230V1N			230V 1NE	50-60 Hz	18.7 A max.	

<b>FR</b>	<b>Plaques</b>		<b>Puissance tot.</b>	<b>Données électrique</b>		
<b>OG0PEVTR</b>	2,5 kW	1,8 kW	kW	<b>Tension</b>	<b>Fréquence</b>	<b>Courant</b>
	N° 1	N° 1	4,3 kW	400V 2N $\frac{\perp}{\perp}$ (*)	50-60 Hz	17 A max.
				230V 3~ $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	17 A max.
(*) = commutable à 230V 3~ / 230V 1N			230V 1N $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	18,7 A max.	

<b>DE</b>	<b>Platten</b>		<b>Gesamtleistung</b>	<b>Elektrische daten</b>		
<b>OG0PEVTR</b>	2,5 kW	1,8 kW	kW	<b>Spannung</b>	<b>Frequenz</b>	<b>Strom</b>
	N° 1	N° 1	4,3 kW	400V 2N $\frac{\perp}{\perp}$ (*)	50-60 Hz	17 A max.
				230V 3~ $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	17 A max.
(*) = umstellbar auf 230V 3~ / 230V 1N			230V 1N $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	18,7 A max.	

<b>ES</b>	<b>Planchas</b>		<b>Potencia total</b>	<b>Datos eléctrico</b>		
<b>OG0PEVTR</b>	2,5 kW	1,8 kW	kW	<b>Tensión</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Corriente</b>
	N° 1	N° 1	4,3 kW	400V 2N $\frac{\perp}{\perp}$ (*)	50-60 Hz	17 A max.
				230V 3~ $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	17 A max.
(*) = commutable a 230V 3~ / 230V 1N			230V 1N $\frac{\perp}{\perp}$	50-60 Hz	18,7 A max.	



**0G0PEVTR**

### IT

- 1) Morsettiera
- 2) Morsetto cambio tensione
- 3) Led stato piastra
- 4) Lampada spia apparecchio in tensione
- 5) Piastra elettrica anteriore da 1,8 kW
- 6) Piastra elettrica posteriore da 2,5 kW

### GB

- 1) Terminal block
- 2) Power control terminal
- 3) Plates status leds
- 4) Plate power indicator lamp
- 5) 1.8 kW front electrical plate
- 6) 2.5 kW rear electrical plate

### FR

- 1) Bornier
- 2) Borne de sectionnement de puissance
- 3) Led d'état des plaques
- 4) Voyant des plaques de cuisson
- 5) Plaque électrique avant 1,8 kW
- 6) Plaque électrique arrière 2,5 kW

### DE

- 1) Klemmenleiste
- 2) Klemme leistungstrennung
- 3) Led für den Plattenzustand
- 4) Kontrollampe Platten eingeschaltet
- 5) Vordere elektroplatte 1,8 kW
- 6) Hintere elektroplatte 2,5 kW

### ES

- 1) Regleta
- 2) Borne de corte de potencia
- 3) Led estado planchas
- 4) Testigo de las planchas
- 2) Plancha eléctrica anterior de 1,8 kW
- 3) Plancha eléctrica posterior de 2,5 kW