

<b>IT</b>	<b>ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO</b>
<b>GB</b>	<b>INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS</b>
<b>FR</b>	<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI</b>
<b>DE</b>	<b>INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG</b>

---

---

**BRASIERE MULTIUSO**

**MULTI COOKING BRATT PANS**

**MULTI-SAUTEUSE**

**ELEKTRO MULTI-BRÄTER**

---

# **SOMMARIO**

---

## **1. AVVERTENZE GENERALI**

---

## **2. INSTALLAZIONE**

---

### **2.1 Messa in opera**

### **2.2 Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive**

### **2.3 Installazione**

### **2.4 Allacciamento elettrico**

### **2.5 Equipotenziale**

---

## **3. CARATTERISTICHE TECNICHE**

---

## **4. ISTRUZIONI D'USO**

---

### **4.1 Brasiera multiuso**

---

## **5. MANUTENZIONE**

---

### **5.1 Pulizia e cura**

### **5.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento**

### **5.3 Comportamento in caso di guasto**

### **5.4 Manutenzione**

### **5.5 Smaltimento apparecchiatura**

## 1. AVVERTENZE GENERALI

---

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. **(ATTENZIONE: l'imballo deve essere smaltito a norma di legge)**

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato. In conformità alle norme C.E.I. vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente

collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

È 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.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le 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 nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

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 ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

**La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.**

## 2. INSTALLAZIONE

---

### 2.1 Messa in opera

---

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte; per nessun motivo usare sostanze abrasive.

Regolare i piedini dell'apparecchio, l'apparecchio deve essere a bolla.

L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili. Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa-aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Ci si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

### 2.2 Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

---

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

- Prescrizione antinfortunistica vigente
- Prescrizione CE vigente.

### 2.3 Installazione

---

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad un'installazione errata o non conforme.

#### ATTENZIONE:

Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere, a monte dello stesso, un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete: questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

### 2.4 Allacciamento elettrico

---

Normalmente la macchina è fornita con cavo di allacciamento elettrico collegato. Se, nel caso di configurazioni particolari della macchina, esso non fosse montato, sono da tenere presenti le seguenti specifiche:

Il cavo di allacciamento prescelto deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN F ed avere una sezione adeguata all'apparecchio. La morsettiera d'allacciamento si trova sul fianco destro in basso della macchina.


Passare il cavo attraverso il passacavo e pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del fermacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

### 2.5 Equipotenziale

---

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale.

ATTENZIONE: Il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia, danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW			

### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO DATI TECNICI		900			700		
		CM920G	CM940G		CM720G	CM740G	
Tensione di alimentazione	V	400-3N					
Frequenza	Hz	50/60					
Numero di piastre	Nr.	1	2		1	2	
Potenza massima piastre	kW	7	14		4	8	
Potenza massimo forno	kW	-	-		-	-	
Potenza massima nominale	kW	7	14		4	8	
Sezione cavo di alimentazione	mm2						

### 4. ISTRUZIONI D'USO

#### ATTENZIONE:

Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

L'uso di questa apparecchiatura è consentito solo a personale addestrato;

Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto!

Questa apparecchiatura consente di cucinare o riscaldare i cibi attraverso l'uso di pentolame o contenitori a fondo piatto

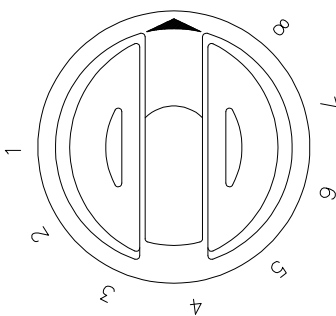
#### ACCENSIONE

Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchio.

#### 4.1 Brasiera multiuso

Ruotare la manopola del termostato alla temperatura desiderata; si accende una spia arancione di riscaldamento che si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata

Spegnimento dell'apparecchio: ruotare la manopola in posizione '0'



## 5. MANUTENZIONE

---

### 5.1 Pulizia e cura

---

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione!

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.

La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una maggior durata dell'apparecchio stesso.

Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica agendo sull'interruttore posto a monte.

Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro.

Non usare detergenti abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

### 5.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento

---

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni, staccare la corrente.

### 5.3 Comportamento in caso di guasto

---

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, staccare la corrente mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

### 5.4 Manutenzione

---

Qualsiasi lavoro di manutenzione è da far eseguire esclusivamente a personale qualificato.

Prima di iniziare una manutenzione togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

### 5.5 Smaltimento apparecchiatura

---

L'apparecchiatura, al termine della sua vita lavorativa, dovrà **obbligatoriamente** essere smaltita secondo gli obblighi di legge

# CONTENTS

---

## 1. *GENERAL INSTRUCTIONS*

---

## 2. *INSTALLATION*

---

- 2.1 Installation
  - 2.2 Law prescriptions regulations – instructions
  - 2.3 Installation
  - 2.4 Electrical connection
  - 2.5 Equipotential
- 

## 3. *TECHNICAL DATA*

---

## 4. *OPERATING INSTRUCTIONS*

---

- 4.1 Electric plate
  - 4.2 Electric oven
- 

## 5. *MAINTENANCE*

---

- 5.1 Cleaning and care
- 5.2 Action in the case of prolonged disuse
- 5.3 Action in the case of prolonged disuse
- 5.4 Maintenance

## 1. GENERAL INSTRUCTIONS

---

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of electricity mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the electricity supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff. The current regulations of the fire brigade should also be observed.

The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective earthing system as laid down by current electrical safety regulations.

This fundamental safety requirement has to be checked and, in case of doubt, an accurate check on the system by professionally qualified staff requested. *The manufacturer cannot be considered liable for any damage caused by failure to earth the system.*

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high pressure jets of water.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean.

Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

Should the equipment not be used for long periods, wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.



## 2. INSTALLATION

### 2.1 Installation

Before the installation take away the equipment from its packing. Some pieces are protected with a plastic film that must be taken away with care. If some residuals of glue remains on the surfaces take care to remove it acting with right substances, like gasoline, and never with abrasive substances.

Fit up the feet on the equipment. The equipment must be leveled (the feets are adjustable for height). Make sure of the backing plate solidity.

The master switch or the socket must be near the equipment and within easy reach. The installation of an exauste hood over the equipment is advisable. Take care to observe all fire-fighting law prescriptions.

### 2.2 Law prescriptions regulations - instructions

The installation must be executed complying the following rules:

- Accident preventions rules in force.
- Prescription VDE in force.

### 2.3 Installation

Installation, start-up and maintenance of the appliance must be performed by qualified staff. All work required for installation must be performed in accordance with the laws in force. The manufacturer declines all responsibility in the event of malfunctioning due to incorrect or non-conforming installation.

**CAUTION!** As per international regulations, during connection of the appliance a device is to be provided upstream of the same in order to disconnect the appliance, on an omnipolar basis, from the mains. This device must have an opening of the contacts of at least 3 mm.

### 2.4 Electrical connection

The connection cable chosen must have the following features: it must be at least H05 RN F and with an adequate section for the appliance. The junction-boxes are located on the right the equipments. Pass over the cable and connect the electrical conductors in the corresponding terminal and fix. The earthed neutral must be longer than the others so in case of breakage of the cable fastener it will come off after the electrical conductors.

### 2.4 Equipotential

The appliance is to be connected in an equipotential system.

**CAUTION!** The manufacturer is not responsible, and does not compensate under guarantee, damage caused by inadequate installations not conforming to the instructions.

		CAT		G30	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	IT-UK-FI-EE-NG 3+G2-SI-3+SE	
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	25	FR-BE	
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	AT-CH	
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	DE	
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	25	NL	
Σ Qn	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	LU	
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	MT-IS-HU-CY	
		I 3+	P mbar	28-30	37	37	CY	
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUERTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS								
mbar								
				kW   IP		EN 203-1   MADE IN ITALY		

### 3. TECHNICAL DATA

MODEL TECHNICAL DATA		900			700		
		CM920G	CM940G	CM920G	CM940G	CM920G	CM940G
Power supply voltage	V	400-3N					
Frequency	Hz	50/60					
Number of plates	Nr.	1	2	1	2	1	2
Max. power plates	kW	7	14	7	14	7	14
Max. power oven	kW	-	-	-	-	-	-
Nominal maximum power	kW	7	14	7	14	7	14
Power supply cable section	mm2						

### 4. OPERATING INSTRUCTIONS

#### CAUTION:

Use the equipment only under guard.  
The equipment must never work without water.

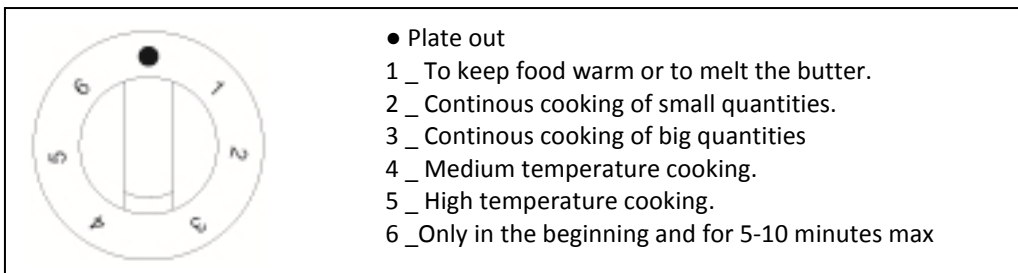
#### IGNITION

Activate the master switch.

#### 4.1 Electric plate

Turn the knob on the selected position among "1" and "6" (Fig. 1). The pilot lamp lights up.

To start with the high temperature is advisable; when the temperature is reached turn the knob on a lower position. To switch off turn the knob on position ●



#### 4.2 Electric oven

The resistors are positioned in the ceiling (higher heat) and under the chamber (lower heat). The temperature is regulated between 50 and 280°C by means of two thermostats which control the resistors independently. In order to light the oven and regulate the temperature turn the knob of the thermostat to the required temperature setting.

**CAUTION:** Before starting maintenance work, remove the pilot light or disconnect the switch placed upstream.  
A safety thermostat can turn out the higher resistor (in the ceiling) in the event of malfunctioning. In the event of faulty working switch the appliance off and call the service centre.

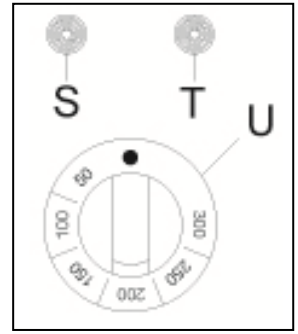
- **OPERATION** (Fig. 2)

The pilot light "S" lights, indicating that power is supplied to the appliance.

Turn the thermostat "U" to the required temperature.

The pilot light "T" lights, indicating that the resistors are on; as soon as the required temperature is reached it goes out. When the resistors are newly actuated it lights again.

In order to switch off the appliance turn the knobs to the initial setting.



---

## **5. MAINTENANCE**

---

### **5.1 Cleaning and care**

During the cleaning don't wash the equipment with direct water spout. The cleaning must be executed when the equipment is cold.

Before the cleaning disconnect the equipment.

Take away all the oven displaceable elements and wash them.

The stainless steel elements must be washed by hot water and neutral detergent. Rinse the plate by a soft cloth to remove any trace of detergent. Dry with care.

Using abrasive and corrosive detergents you can cause damages to the stainless steel.

### **5.2 Action in the case of prolonged disuse**

Clean and dry with care and disconnect the electric current.

### **5.3 Action in the event of a fault**

Switch off the equipment, disconnect the electric current and call the technical service.

### **5.4 Maintenance**

Every maintenance must be executed by qualified personnel. Before the maintenance take away the plug or release the master switch.

# SOMMAIRE

---

## 1. *AVERTISSEMENTS GENERAUX*

---

## 2. MISE EN OEUVRE

---

- 2.1 Mise en oeuvre
  - 2.2 Dispositions de la loi regle technique et directive
  - 2.3 Installation
  - 2.4 Brachement électrique
  - 2.4 Équipotential
- 

## 3. CARATÈRISTIQUES TECHNIQUES

---

## 4. *MODE D'EMPLOI*

---

- 4.1 Plates électriques
  - 4.2 Four électrique
- 

## 5. *ENTRETIEN*

---

- 5.1 Nettoyage et entretien
- 5.2 Instructions d'arrêt prolongé
- 5.3 Instructions en cas d'anomalie
- 5.4 Manutention

## 1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

---

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution de l'électricité.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

*Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé. En outre, il faudra respecter les dispositions pour la prévention des incendies en vigueur.*

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une prise de terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur.

Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation de la part du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-raccordement de l'installation à une prise de terre.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paille, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputables à des erreurs de transcriptions ou d'impressions. Elle réserve le droit de apporter à ses produits les modifications qu'elle juge utiles ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

## 2. MISE EN OEUVRE

### 2.1 Mise en oeuvre

Avant de commencer les travaux de mise en oeuvre, libérer l'appareil de son emballage. Quelques pièces sont protégées avec de la pellicule adhésive, celle-ci doit être enlevée avec attention. Au cas où, il resterait des résidus de colles, ceux-ci doivent être nettoyés avec des substances adéquates, par exemple essence; en aucune façon, ne jamais utiliser des substances abrasives.

Monter les pieds de l'appareil, l'appareil doit être parfaitement horizontal, petites dénivellations peuvent être réglées avec les mêmes pieds.

L'interrupteur général ou la prise doivent être tout près de l'appareil et facilement accessibles. Nous conseillons de mettre l'appareil en-dessous d'une caga-aspirante, de façon que l'évacuation de la vapeur se fasse rapidement. Il faut, avant tout, s'assurer que la prescription anti-incendie vienne respectée.

### 2.2 Dispositions de la loi règle technique et directive

L'installation doit être suivant les normes suivantes :

- Prescription contre les accidents.
- Prescription VDE en vigueur

### 2.3 Installation

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés à un personnel qualifié. Tous les opérations et travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués dans le respect de la réglementation en vigueur. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation ou une installation non conforme.

**ATTENTION!** Conformément aux dispositions internationales applicables, lors de l'installation de l'appareil, il est nécessaire d'installer un dispositif permettant d'isoler totalement l'appareil du secteur d'alimentation électrique: l'ouverture des contacts de ce dispositif doit être de 3 mm minimum.

### 2.4 Branchement électrique

Le câble de branchement électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures à celles des câbles de type H05 RN F et doit être d'une section adaptée aux caractéristiques de l'appareil.

Le serre-fils du raccordement dans les deux cas se trouve à droite de l'appareil. Passer le câble au travers le passe-câble et le pressa-câble, relier les conducteurs en correspondance du serre-fils et les fixer.

Le conducteur de terre doit être plus long des autres, de façon que, en cas de rupture du serre-fils, celui-ci se détachera après les câbles de la tension.

### 2.5 Equipotential

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel.

**ATTENTION!** Le fabricant est déchargé de toute responsabilité ni ne saurait appliquer la garantie en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, non conforme aux instructions.

		CAT		G30	G31	G23	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK	
	TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GB-FR-IE-NO JP-CZ-SI-SR-SK
MOD		II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
NR		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ Qn		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY	
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	CY	
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL	
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PFESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS									mbar
				kw	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

### 3. CARATÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		900			700		
		CM920G	CM940G	CM920G	CM940G	CM920G	CM940G
Tension d'alimentation	V	400-3N					
Fréquence	Hz	50/60					
Nombre de plaques	Nr.	1	2	1	2	1	2
Puissance maximum des plaques	kW	7	14	7	14	7	14
Puissance maximum du four	kW	-	-	-	-	-	-
Puissance maximum nominale	kW	7	14	7	14	7	14
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>						

### 4. MODE D'EMPLOI

#### ATTENTION:

Utiliser l'appareil seulement sous surveillance! Ne jamais laisser fonctionner les plaques à vide.

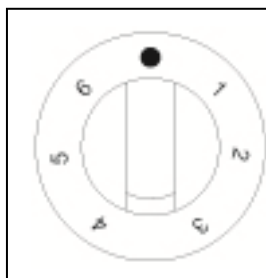
Le récipient choisi doit avoir le fond plat et un diamètre adéquat à la plaque, donc le récipient ne doit jamais être plus petit de la plaque.

#### **ALLUMAGE**

Activer l'interrupteur en amont de l'appareil.

#### 4.1 Electric plate

Tourner le bouton de la plaque correspondante sur la position réchauffante choisie entre "1" et "6" (Fig. 1). La lampe-témoin s'allume dès que l'appareil entre en tension. On conseille d'allumer la plaque à la température maximum, et à peine la température voulue, reporter le bouton sur la position inférieur. Pour l'extinction de chaque plaque, ceci se fait, tournant le bouton sur la position ●



#### ● Plate éTEINTE

- 1 \_ Pour tenir au chaud ou fondre beurre
- 2 \_ Pour la cuisson continue de petite quantité.
- 3 \_ Pour la cuisson continue de grande quantité.
- 4 \_ Pour la cuisson à moyenne température.
- 5 \_ Pour la cuisson à haute température.
- 6 \_ Pour le commencement de la cuisson max 5-10 min.

#### 4.2 Four électrique

Les résistances sont installées dans le ciel (chaleur supérieure) et sous la chambre (chaleur inférieure).

Le réglage de la température entre 50 et 280°C est obtenu au moyen de deux thermostats qui contrôlent indépendamment les résistances. Pour l'allumage et le réglage de la température, tourner la manette du thermostat sur la position de la température souhaitée.

ATTENTION: Avant de commencer une opération de maintenance, débrancher la prise ou déclencher l'interrupteur placé en amont.

Un thermostat de sécurité peut éteindre la résistance supérieure (dans le ciel) en cas d'erreur de fonctionnement. En cas de fonctionnement défectueux, éteindre l'appareil et appeler le service technique.

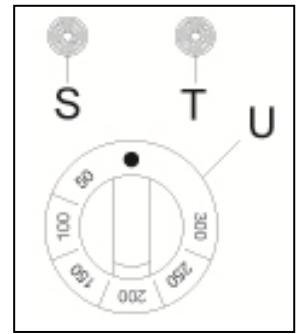
- **FONCTIONNEMENT** (Fig. 2)

La lampe témoin "S" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Tourner le thermostat "U" sur la température souhaitée.

La lampe témoin "T" s'allume pour indiquer que les résistances sont insérées; dès que la température souhaitée est atteinte, elle s'éteint. Au moment du réenclenchement des résistances, elle se rallume.

Pour éteindre l'appareil, tourner les manettes sur la position de départ.



## **5. ENTRETIEN**

---

### **5.1 Nettoyage et entretien**

---

Durant le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression!

Chaque soir, en fin de travail, l'appareil doit être propre très soigneusement. Le nettoyage quotidien de l'appareil, garantit un parfait fonctionnement et une majeure durée de l'appareil en lui-même.

Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil, enlever toutes les parties extractibles du four et les laver séparément. Les parties en acier sont à laver avec de l'eau chaude et détergents neutres, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, ce qui pourraient dommer l'acier.

### **5.2 Instructions d'arrêt prolongé**

---

Nettoyer et essuyer, méticuleusement, l'appareil, comme les instructions, et débrancher le courant.

### **5.3 Instructions en cas d'anomalie**

---

Dans le cas d'une panne, éteindre l'appareil, débrancher le courant avec le dispositif qui se trouve en amont de l'appareil et avertir le service assistance.

### **5.4 Manutention**

---

Quelques soit le travail de manutention, il faut l'exécuter exclusivement par personnel qualifié. Avant de commencer une manutention, enlever la prise ou désactiver l'interrupteur qui se trouve en amont.



# INHALT

---

## 1. *ALLGEMEINE HINWEISE*

---

## 2. INSTALLATION

---

### 2.1 Ausstellung

### 2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien

### 2.3 Installation

### 2.4 Elektroanschluss

### 2.4 Äquipotentialsystem

---

## 3. TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERÄTE

---

## 4. BEDIENUNGSHINWEISE

---

### 4.1 Kochplatten

### 4.2 Elektrobackofen

---

## 5. *WARTUNG*

---

### 5.1 Reinigung und pflege

### 5.2 Längerer Betriebsstillstand

### 5.3 Betriebsstörungen

### 5.4 Wartung

## 1. ALLGEMEINE HINWEISE

---

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit Stromversorgungsnetz übereinstimmen.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

*Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften werden. Ferner sind die geltenden Brandschutzvorschriften zu beachten.*

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.

Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. *Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind.*

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden. Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –Schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Die Herstellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden broschure durch übertragyns oder druckfehler. Sie behaltsichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenshaften zu verändern.

Die Herstellfirma lehnt jeglice Verantwortung ag. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Aufstellung

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden.

Die Füße der Gerätes montieren, und das Gerät waagrecht auslegen, kleinere Unebenheiten kann mit den Füßen ausgleichen. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine sichergestellt wird.

Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.

### 2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften.
- Einschlägige VDE-Vorschriften.

### 2.3 Installation

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Bei der Durchführung sämtlicher für die Installation erforderlichen Arbeiten sind die einschlägigen Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Funktionsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen ist.

**ACHTUNG!** Beim Anschluss des Gerätes an das Stromversorgungsnetz ist unter Berücksichtigung der internationalen Richtlinien ein allpoliger Schalter vorzusehen, dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen.

### 2.4 Elektroanschluss

Für den Elektroanschluss ist ein Kabel des Typs H05 RN F mit einem Querschnitt, der der Gesamtlast des Gerätes standhält, zu verwenden. Die Anschlussklemme liegt am rechten mal der Maschine. Leitung durch die Einführung und Zugenlastung stecken, die einzelnen Drähte entsprechend der jeweiligen Schaltung an der Anschlussklemme befestigen. Der Schutzleiter muss so lang sein, dass er beim Versagen der Zugenlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht werden kann.

### 2.4 Äquipotentialsystem

Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen.

**ACHTUNG!** Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen sind. Demzufolge leistet er auch keinen unter Garantie fallenden Schadensersatz

		CAT		G30	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-RO-CH
		II 2H30P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-IE-NO SV-SE-SI-SR-SE
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H30P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL30P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L30P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 30P	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
<small>           PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ            PPRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS            PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS         </small>								
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

### 3. TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERÄTE

MODELLE TECHNISCHE DATEN		900			700		
		CM920G	CM940G	CM920G	CM940G	CM920G	CM940G
Speisespannung	V	400-3N					
Frequenz	Hz	50/60					
Anzahl Platten	Nr.	1	2	1	2	1	2
Höchstleistung Platten	kW	7	14	7	14	7	14
Höchstleistung Backofen	kW	-	-	-	-	-	-
Nennhöchstleistung	kW	7	14	7	14	7	14
Querschnitt Speisekabel	mm <sup>2</sup>						

### 4. BEDIENUNGSHINWEISE

**ACTUNG:** Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb! Kochplatten nie ohne Topf laufen lassen!

Der gewählte Topf sollte einen flachen Boden und der Kochplatte angemessenen Durchmesser haben, d.h. nie kleiner als die Kochplatte.

#### INBETRIEBSETZUNG

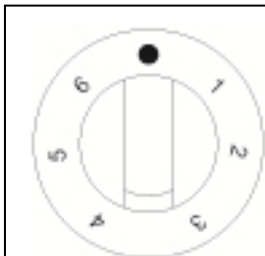
Bauseits installierter Hauptschalter betätigen.

#### 4.1 Kochplatten

Bedienungsknebel der entsprechenden Platte auf die gewünschte Heizstufe drehen, zwischen "1" und "6" (Abb. 1). Die Signallampe leuchtet auf sobald das Gerät unter Spannung steht.

Es wird empfohlen, die Kochplatte bei max.-Stellung in Betrieb zu setzen und sobald die Temperatur erreicht ist den Bedienungsknebel auf eine kleinere Stufe zurückzudrehen.

Das Ausschalten jeder Platte erfolgt mit Einstellung des Bedienungsknebels auf Position ●



- Platte ausgeschaltet.
- 1 \_ Zum Warmhalten oder Butterschmelzen.
- 2 \_ Zum Weiterkochen gringer Mengen.
- 3 \_ Zum Weiterkochen grosser Mengen.
- 4 \_ Zum Kochen bei mittlerer Temperatur.
- 5 \_ Zum Kochen bei hoher Temperatur.
- 6 \_ Zum Beginn des Kochens max. 5-10 Min.

#### 4.2 Elektrobackofen

Die Heizkörper sind an der Backraumdecke (Oberhitze) und unter dem Backraum (Unterhitze) installiert.

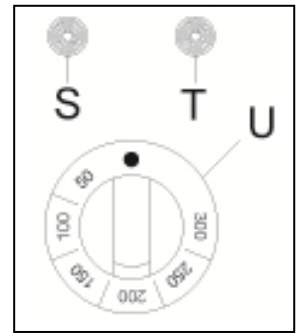
Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 280°C erfolgt über zwei Thermostate, die unabhängig voneinander die Heizkörper kontrollieren. Für die Zündung und die Einstellung der Temperatur ist der Drehschalter des Thermostats auf die gewünschte Temperatur zu drehen.

**ACHTUNG:** Vor jedem Wartungseingriff ist die Kontrolllampe zu entfernen oder der sich vor dem Gerät befindliche Schalter zu deaktivieren.

Im Falle einer Betriebsstörung kann der obere Heizkörper (an der Backraumdecke) durch einen Sicherheitsthermostat deaktiviert werden. Im Falle einer gestörten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten und der Kundendienst zu verständigen.

- **ARBEITSWEISE (Abb. 2)**

Die Kontrolllampe "S" leuchtet auf und zeigt somit an, dass das Gerät unter Spannung steht. Den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Kontrolllampe "T" leuchtet auf und zeigt somit an, dass die Heizkörper eingeschaltet sind. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Schalten sich die Heizkörper wieder ein, leuchtet diese erneut auf. Das Gerät kann durch Drehen der Drehschalter auf die Anfangsstellung ausgeschaltet werden.



## **5. WARTUNG**

---

### **5.1 Reinigung und pflege**

---

Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

Jeden Abend nach Betriebsende muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.

Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, muß man das Gerät stromlos machen. Die abnehmbaren Teile des Bakofens zur Reinigungsmittel zu reinigen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmitteln verwenden, denn dadurch könnten die Edelstahlteile beschädigt werden.

### **5.2 Längerer Betriebsstillstand**

---

Das Gerät nach Anweisung gründlich reinigen und abtrocknen, vom Netz trennen.

### **5.3 Betriebsstörungen**

---

Im Störfallsollte das Gerät ausserbetrieb Gesetzt werden. Kundendienst benachrichtigen.

### **5.4 Wartung**

---

Wartungsarbeiten sind ausschliesslich von einem Fachmann durchzuführen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, Stromzufuhr unterbrechen.