

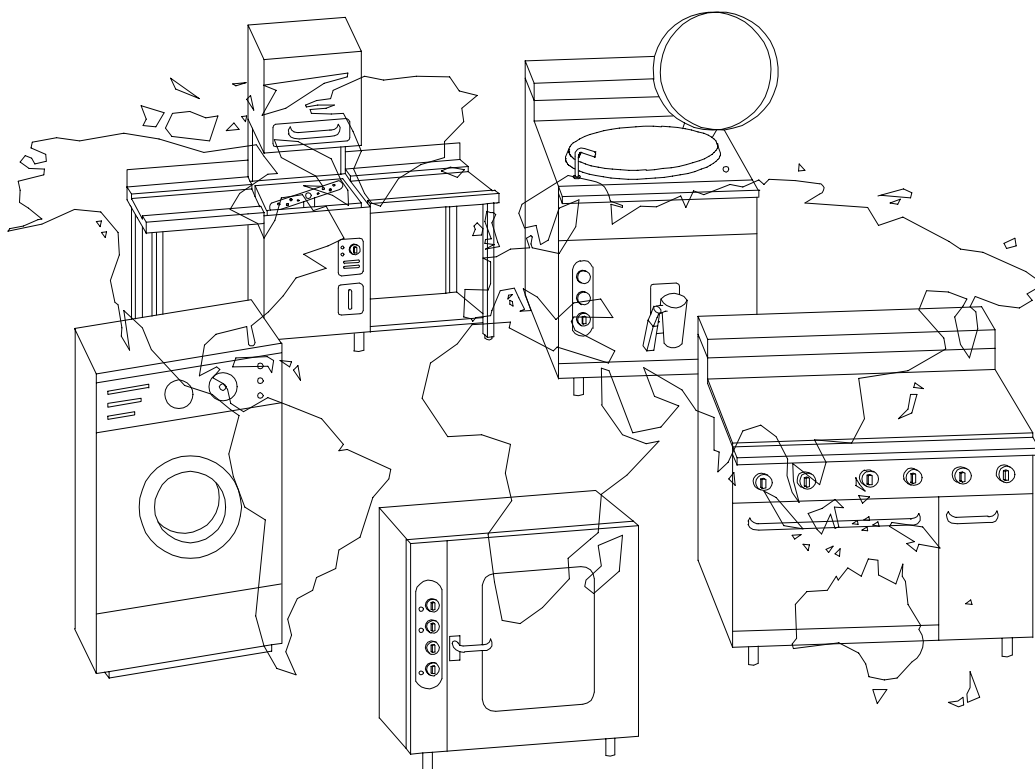
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

General instructions for installation, use and maintenance

Allgemeine bedienungsanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

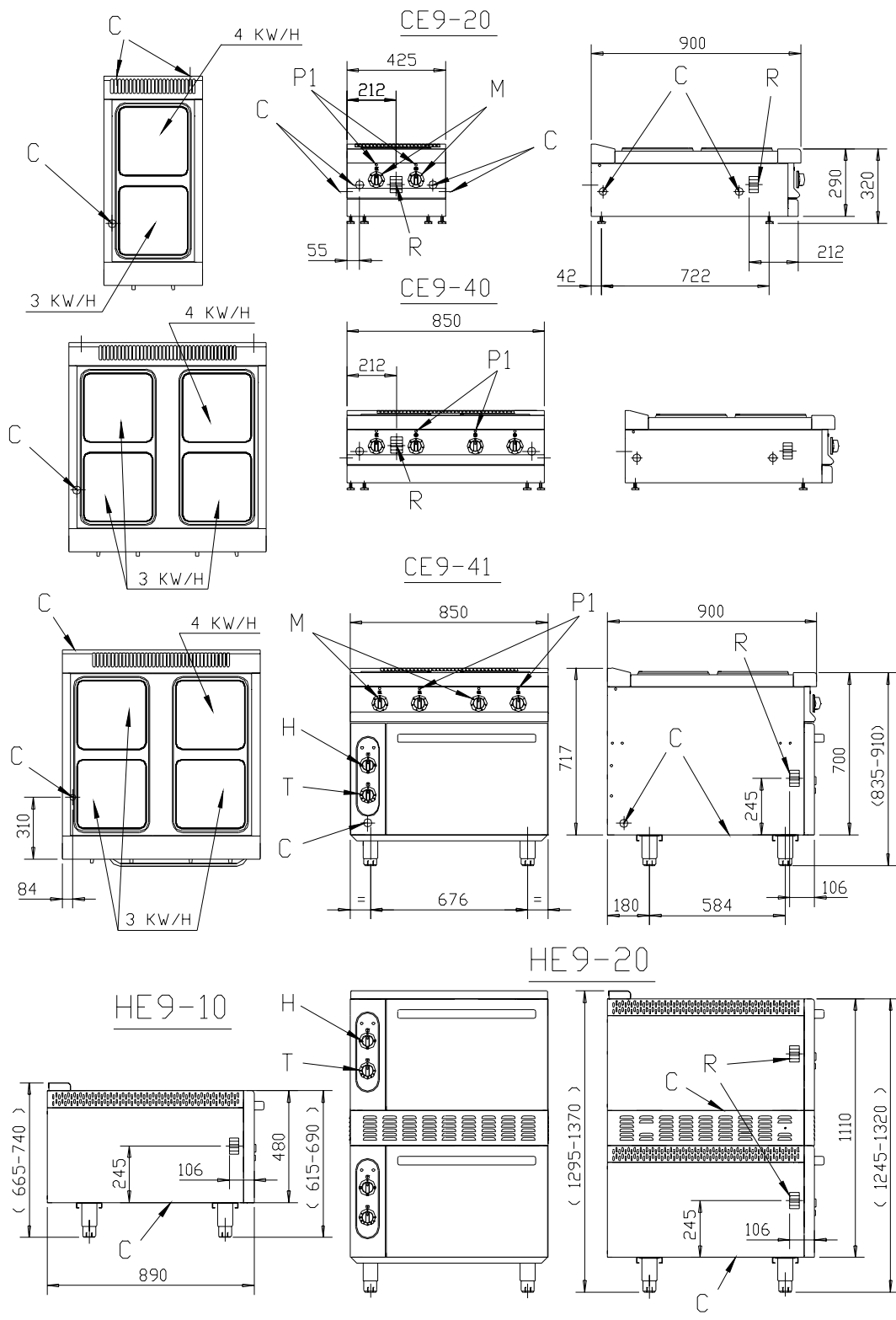
Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



**COCINAS ELECTRICAS/
COOKERS ELECTRIQUES/
ELECTRIC FOURNEAUX/
ELEKTRO HERDE
CUCINE ELETTRICHE**

Mods :

CE9-20, CE9-40,
CE9-41
HE9-10, HE9-20



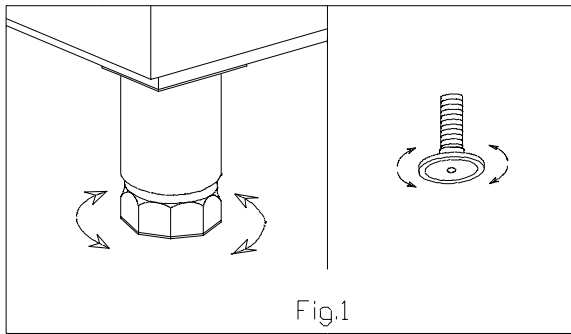


Fig.1

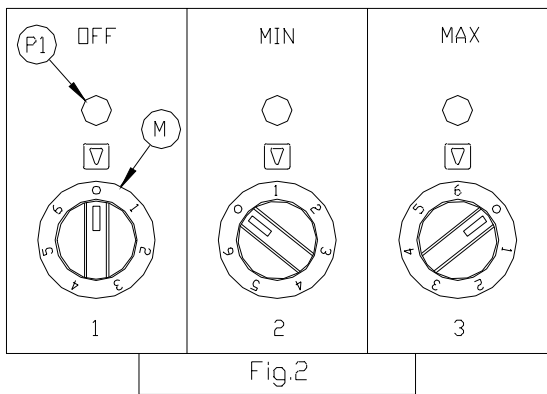


Fig.2

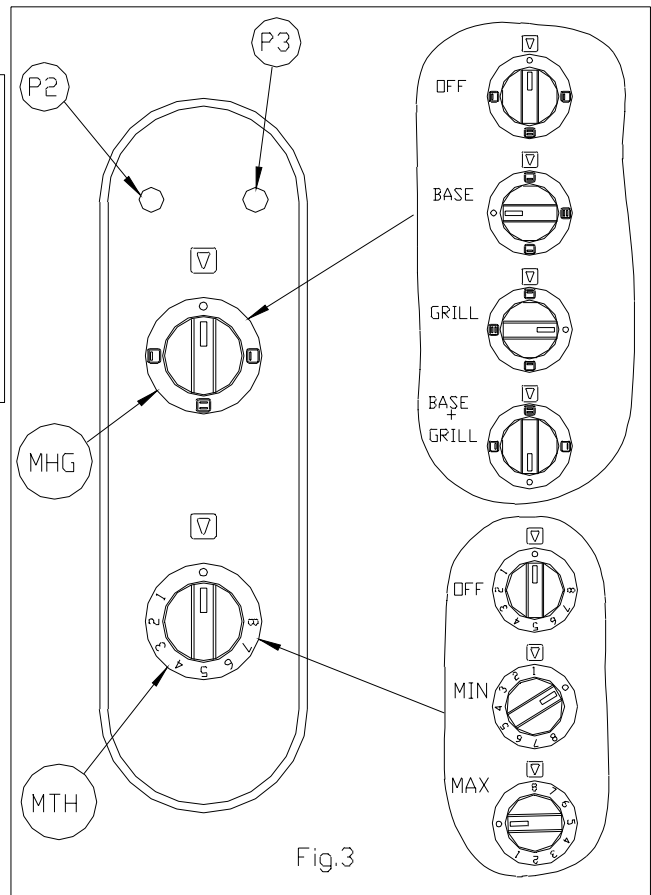


Fig.3

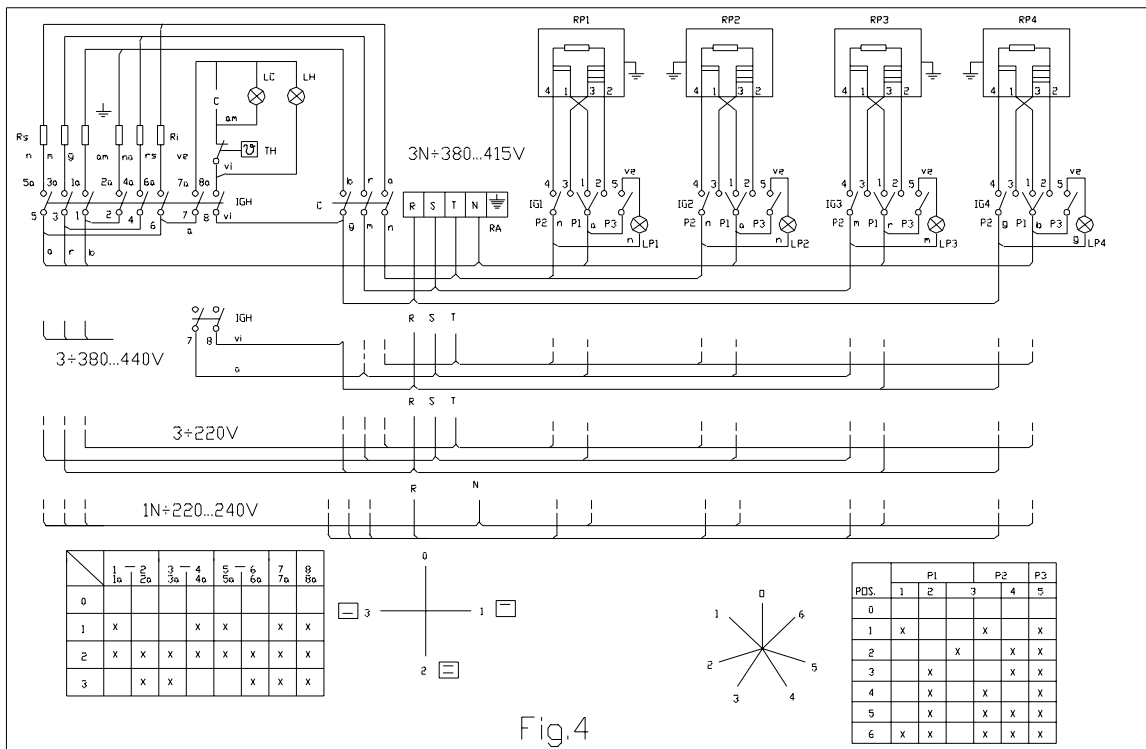
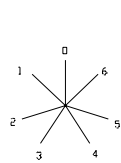
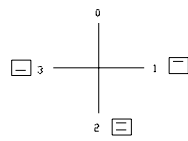


Fig.4

	1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a
0								
1	X		X	X	X	X	X	X
2	X	X	X	X	X	X	X	X
3		X	X		X	X	X	






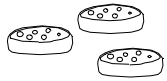



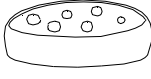




		P1	P2	P3	
POS.	1	2	3	4	5
0					
1	X		X	X	X
2		X	X	X	X
3	X		X	X	X
4	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X
6	X	X	X	X	X

Tabla de características (N° 1)

Modelo			CE9-20	CE9-40	CE9-41	HE9-10	HE9-20
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	425	850	850	850	850
		Profundidad	900	900	900	900	900
		Altura	300	300	850	680	1315
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	540	540
		Profundidad	---	---	660	660	660
		Altura	---	---	305	305	305
PESO NETO (Kgs.)			40	83	144	62	127
N° DE	PLACAS	3 Kw/h (mesa)	1	3	3	-	-
		4 Kw/h (mesa)	1	1	1	-	-
	RESISTENCIAS	1 Kw/h (grill)	-	-	3	3	6
		1 Kw/h (horno)	-	-	3	3	6
TENSION DE ALIMENTACION (50/60 Hz)	380...415V 3N	Secc. Manguera	4x2.5mm ² +T	4x6mm ² +T	4x10mm ² +T	4X1.5mm ² +T	2x(4X1.5mm ² +T)
		Fusible int. General	25A	40A	50A	16A	16A+16A
	220...240V 1N	Secc. Manguera	2x6mm ² +T	2x16mm ² +T	2x35mm ² +T	2X6mm ² +T	2X6mm ² +T
		Fusible int. General	40A	80A	125A	32A	32A+32A
	220V 3	Secc. Manguera	3x6mm ² +T	3x10mm ² +T	3x16mm ² +T	3X2,5mm ² +T	3X2,5mm ² +T
		Fusible int. General	40A	50A	80A	20A	20A+20A
	440V 3	Secc. Manguera	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x6mm ² +T	3X6mm ² +T	3X6mm ² +T
		Fusible int. General	25A	32A	40A	16A	16A+16A
POTENCIA TOTAL KW			7	13	19	6	6+6

Tabla de posiciones y temperaturas (aproximadas) del horno (N° 2)

	220-280°C		230-250°C			°C
	250-300°C		230-250°C	1	90°C	
	220-250°C		210-240°C	2	120°C	
	200-220°C		200-230°C	3	170°C	
	220-250°C		190-210°C	4	200°C	
				5	230°C	
				6	260°C	
				7	280°C	
				8	315°C	

POTENCIAS CORRESPONDIENTES A DISTINTAS POSICIONES DE CONMUTADORES DE MESA (TABLA N° 3)

PLACAS DE MESA	0	6	5	4	3	2	1
3KW/H	0W	3000W	2250W	1500W	750W	500W	300W
4KW/H	0W	4000W	2250W	1500W	1000W	600W	430W

1.- INSTALACION

1.1.- Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación, tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- a) Es imprescindible instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- b) Nivelar y regular la altura del aparato (Fig. 1).
- c) Los modelos CE9-20 y CE9-40 tienen la posibilidad de montarse sobre MUEBLE BAJO.

1.2.- Conexión eléctrica.

La instalación general deberá estar provista de un interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm. de apertura de contacto, provisto de fusibles.

Es absolutamente indispensable realizar una BUENA TOMA DE TIERRA desde la regleta de conexiones.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en lo placa de características.

La ubicación de la regleta de conexiones está indicada con la letra "R". Y la letra "C" indica los posibles orificios que se pueden utilizar para pasar el cable manguera.

1.3.- Transformación a las diversas tensiones.

Para realizar un cambio de tensión sobre la instalación original del aparato, basta con adecuar la regleta de entrada, según el esquema eléctrico que corresponda. (Ver esquema, Fig. 4).

2.- USO

2.1.- Encendido de las placas de mesa (3 y 4 Kw/h).

- a) Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situado en el exterior del aparato.
- b) Girar el mando “M” (Fig. 2) del conmutador correspondiente a la placa que se desea encender, hasta la posición o potencia elegida (Ver tabla n°. 3), en ese momento se encenderá el piloto “P1” (Fig. 2) indicándonos que la placa y la potencia elegida está funcionando.

2.2.- Apagado de las placas de mesa.

- a) Si desea apagar la placa, girar el mando “M” hasta la posición “OFF” (Fig. 2). En esa posición el piloto “P1” se apagará.

2.3.- Funcionamiento del horno.

Encendido del horno.

- a) Una vez decidido el sistema de calentamiento (Fig. 3) girar el mando “MHG” hasta la posición elegida. En ese momento se encenderá el piloto “P2” (color verde) indicándonos que el horno está preparado para funcionar.
- b) Seleccionar la temperatura según la tabla n° 2, girando el mando “MTH” a la posición elegida, en ese momento se encenderá el piloto “P3” (color ámbar), indicándonos que las resistencias están funcionando.
- c) En el instante que el horno alcance la temperatura seleccionada las resistencias dejarán de actuar (por medio del termostato) y el piloto “AMBAR” se apagará.
Asimismo, en cuanto baje del valor seleccionado, las resistencias comenzarán a actuar, encendiéndose el piloto “AMBAR”.

Apagado del horno.

Llevar los dos mandos “MTH” y “MHG” a la posición “OFF”. Apagándose los pilotos “AMBAR” y “VERDE”.

3.- MANTENIMIENTO

3.1.- Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- a) No utilizar detergentes arenosos y abrasivos.
- b) No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- c) La superficie interior de los hornos debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.

3.2.- Indicaciones para el uso del horno.

- a) Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.
- b) Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.

3.3.- Componentes funcionales.

1. Componentes de mesa “M”.
2. Conmutador de horno “H”.
3. Termostato de horno “T”.
4. Regleta de conexiones “R”.

NOTA IMPORTANTE:




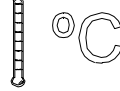

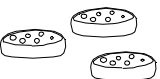
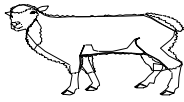


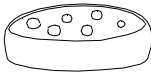


La sustitución de cualquier componente funcional deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Antes de realizar cualquier cambio, se asegurará que el interruptor general está desconectado.

Tableau des caractéristiques (N° 1)

Modelo			CE9-20	CE9-40	CE9-41	HE9-10	HE9-20
ENCONBREMENT HORS TOUT	(mm)	Largeur	425	850	850	850	850
		Profondeur	900	900	900	900	900
		Hauteur	300	300	850	680	1315
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	540	540
		Profondeur	---	---	660	660	660
		Hauteur	---	---	305	305	305
POIDS NET (Kgs.)			40	83	144	62	127
NOMBRE DE	PLAQUES	3 Kw/h (table)	1	3	3	-	-
		4 Kw/h (table)	1	1	1	-	-
	RÉSISTANCES	1 Kw/h (résistance voût)	-	-	3	3	6
		1 Kw/h (four)	-	-	3	3	6
TENSION DE ALIMENTATION (50/60 Hz)	380...415V 3N	Section câble	4x2.5mm ² +T	4x6mm ² +T	4x10mm ² +T	4x1.5mm ² +T	2x(4x1.5mm ² +T)
		Fusible int. Gen.	25A	40A	50A	16A	16A+16A
	220...240V 1N	Section câble	2x6mm ² +T	2x16mm ² +T	2x35mm ² +T	2x6mm ² +T	2x6mm ² +T
		Fusible int. Gen.	40A	80A	125A	32A	32A+32A
	220V 3	Section câble	3x6mm ² +T	3x10mm ² +T	3x16mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x2.5mm ² +T
		Fusible int. Gen.	40A	50A	80A	20A	20A+20A
	440V 3	Section câble	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T
		Fusible int. Gen.	25A	32A	40A	16A	16A+16A
PUISSANCE TOTALE kw			7	13	19	6	6+6

Tableau des positions et températures (approximatives) du four (N° 2)

	220-280°C		230-250°C		
	250-300°C		230-250°C	1	90°C
	220-250°C		210-240°C	2	120°C
	200-220°C		200-230°C	3	170°C
	220-250°C		190-210°C	4	200°C
				5	230°C
				6	260°C
				7	280°C
				8	315°C

PUISSANCES CORRESPONDANT AUX DIFFÉRENTES POSITIONS DES COMMUTATEURS DE PLAN (TABLEAU N° 3)

PLAQUES DE PLAN	0	6	5	4	3	2	1
3KW/H	0W	3000W	2250W	1500W	750W	500W	300W
4KW/H	0W	4000W	2250W	1500W	1000W	600W	430W

1.- INSTALLATION

1.1.- Mise en place.

La mise en place et l'installation électrique de l'appareil doivent toujours être effectuées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, conformément aux normes de chaque pays.

- a) L'installation d'une hotte d'extraction des fumées de combustion vers l'extérieur est indispensable, pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- b) Procéder à la mise à niveau et au réglage en hauteur de l'appareil (Fig. 1).
- c) Possibilité d'accoupler les modèles CE9-20 et CE9-40 à un MEUBLE BAS.

1.2.- Raccordement électrique.

Installer sur la prise de secteur un interrupteur pour toutes les phases, avec une distance entre contacts égale ou supérieure à 3 mm, doté de fusibles.

Il est obligatoire d'installer un **DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL DE DÉRIVATIONS À LA TERRE**, sur la réglette de raccordement.

Vérifier que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Situer la réglette de raccordement tel qu'indiqué sur le point "R". Les possibles orifices pouvant être utilisés pour faire passer le câble-gaine sont indiqués au point "C".

1.3.- Transformation aux différentes tensions.

Pour procéder à un changement de tension sur l'installation originale de l'appareil, il suffit d'adapter la réglette de raccordement, conformément au schéma électrique correspondant (Voir schéma Fig. 4).

2.- UTILISATION

2.1.- Allumage des plaques du plan (3 y 4 Kw/h).

- a) Allumer l'interrupteur général, situé à l'extérieur de l'appareil.
- b) Faire tourner la commande "M" (Fig. 2) du commutateur correspondant à la plaque que l'on souhaite allumer, jusqu'à la position choisie (Voir Tableau n° 3). Le voyant "P1" s'allume (Fig. 2) pour indiquer que la plaque à la puissance choisie est en fonctionnement.

2.2.- Mise hors-circuit des plaques du plan.

- a) Pour éteindre la plaque, faire tourner la commande "M" jusqu'à la position "OFF" (Fig. 2). Le voyant "P1" s'éteint.

2.3.- Fonctionnement du four.

Allumage du four.

- a) Une fois le système de chauffe choisi (Fig. 3), faire tourner la commande "MHG" jusqu'à la position choisie. Le voyant "P2" s'allume (vert), indiquant que le four est prêt à fonctionner.
- b) Sélectionner la température selon le Tableau n° 2, en faisant tourner la commande "MTH" jusqu'à la position choisie. Le voyant "P3" s'allume (jaune), indiquant que les résistances sont allumées.
- c) Lorsque le four atteint la température sélectionnée, les résistances s'éteignent (à l'aide du thermostat) et le voyant "JAUNE" s'éteint également.
Dès que la température descend en-dessous de la valeur sélectionnée, les résistances s'allument et le voyant "JAUNE" s'allume également.

Mise hors-circuit du four.

Situer les commandes "MTH" et "MHG" en position "OFF". Les voyants "JAUNE" et "VERT" s'éteignent.

3.- ENTRETIEN

3.1.- Entretien quotidien.

- a) Afin de conserver l'appareil en parfait état de fonctionnement, suivre les instructions suivantes:
- b) Ne pas utiliser, pour le nettoyer, de produits granuleux ou abrasifs.
- c) Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage de l'appareil.
- d) Nettoyer l'intérieur des fours tous les jours, après utilisation. Utiliser un produit spécialement conçu à cet effet.

3.2.- Indications pour l'utilisation du four.

- a) Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyer l'intérieur avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse, pour éviter les mauvaises odeurs.
- b) Il est possible de préparer plusieurs plats à la fois. Grâce au système de distribution de la chaleur utilisé, le résultat sera toujours satisfaisant.

3.3.- Composants fonctionnels.

1. Composants de plan "M".
2. Commutateur de four "H".
3. Thermostat de four "T".
4. Réglette de raccordement "R".

REMARQUE IMPORTANTE:




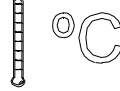

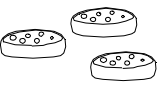
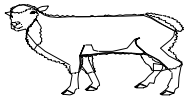


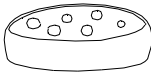


Le remplacement des composants fonctionnels ne peut être réalisé que par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

Avant de procéder à un remplacement quelconque, s'assurer d'avoir bien débranché l'appareil.

Specifications table (N° 1)

Modelo			CE9-20	CE9-40	CE9-41	HE9-10	HE-20
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	425	850	850	850	850
		Depth	900	900	900	900	900
		Height	300	300	850	680	1315
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	540	540
		Depth	---	---	660	660	660
		Height	---	---	305	305	305
NET WEIGHT (Kgs.)			40	83	144	62	127
NUMBER OF	PLATES	3 Kw/h (table)	1	3	3	-	-
		4 Kw/h (table)	1	1	1	-	-
	RESISTANCE	1 Kw/h (grill)	-	-	3	3	3
		1 Kw/h (oven)	-	-	3	3	3
TENSION DE ALIMENTACION (50/60 Hz)	380...415V 3N	Cable section	4x2.5mm ² +T	4x6mm ² +T	4x10mm ² +T	4x1.5mm ² +T	2x(4x1.5mm ² +T)
		Int. gral fuse	25A	40A	50A	16A	16A+16A
	220...240V 1N	Cable section	2x6mm ² +T	2x16mm ² +T	2x35mm ² +T	2x6mm ² +T	2x6mm ² +T
		Int. gral fuse	40A	80A	125A	32A	32A+32A
	220V 3	Cable section	3x6mm ² +T	3x10mm ² +T	3x16mm ² +T	3x2.5mm ² +T	3x2.5mm ² +T
		Int. gral fuse	40A	50A	80A	20A	20A+20A
	440V 3	Cable section	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T
		Int. gral fuse	25A	32A	40A	16A	16A+16A
TOTAL POWER KW			7	13	19	6	6+6

Oven setting and temperature table (approximate) (N° 2)

	220-280°C		230-250°C		
	250-300°C		230-250°C	1	90°C
	220-250°C		210-240°C	2	120°C
	200-220°C		200-230°C	3	170°C
	220-250°C		190-210°C	4	200°C
				5	230°C
				6	260°C
				7	280°C
				8	315°C

POWER CORRESPONDING TO DIFFERENT HOB SELECTOR SWITCH SETTINGS (TABLE N° 3)

HOB PLATES	0	6	5	4	3	2	1
3KW/H	0W	3000W	2250W	1500W	750W	500W	300W
4KW/H	0W	4000W	2250W	1500W	1000W	600W	430W

1.- INSTALLATION

1.1.- Positioning.

The positioning and installation of the appliance, both electric and gas, should always be carried out by an AUTHORISED SERVICE ENGINEER, in accordance with the standards in force in each country.

- a) It is essential that an extractor hood be fitted for the appliance to operate properly.
- b) Level and adjust the height of the appliance (Fig. 1).
- c) Models CE9-20 and CE9-40 can be fitted into LOW UNITS.

1.2.- Electrical connection.

The mains installation must have a switch for all phases, with a minimum of 3 mm between contacts, fitted with fuses.

It is absolutely essential that the appliance be PROPERLY EARTHED from the connection strip.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the specifications plate.

The location of the specifications plate is indicated by the letter "R". The letter "C" indicates the possible holes through which the sheathed cable can be passed.

1.3.- Converting to different voltages.

To change the voltage in the original installation of the appliance, you just have to make some changes on the input strip, in accordance with the corresponding electrical diagram. (See diagram Fig. 4).

2.- USE

2.1.- Turning on the hob plates (3 and 4 kW/h).

- a) Turn on the main switch located on the outside of the appliance.
- b) Turn the control “M” (Fig. 2) of the selector switch corresponding to the plate to be turned on to the setting or power required (see table no. 3). The pilot light “P1” (Fig. 2) will come on, indicating that the plate is operating at the power level selected.

2.2.- Turning off the hob plates.

- a) If you want to turn off the plate, turn the control “M” to the “OFF” position (Fig. 2). In this position, the pilot light “P1” will go off.

2.3.- Using the oven.

Turning on the oven.

- a) Once the heating system has been selected (Fig. 3) turn the control “MHG” to the setting chosen. The pilot light “P2” (green) will come on, indicating that the oven is ready to operate.
- b) Select the temperature according to table n°. 2., by turning the control “MTH” to the setting selected. The pilot light “P3” (amber), will come on, indicating that the heating elements are in operation.
- c) When the oven reaches the temperature selected, the heating elements will switch off (by means of the thermostat) and the “AMBER” light will go off.
Likewise, when the oven falls below the temperatures selected, the heating elements will switch back on, and the “AMBER” light will come on again.

Turning off the oven.

Turn the two controls “MTH” and “MHG” to the “OFF” position. The “AMBER” and “GREEN” lights will go off.

3.- MAINTENANCE

3.1.- Daily cleaning.

For the appliance to remain as good as new, it is best to follow these instructions:

- a) Do not use powder or abrasive detergents.
- b) Do not use a hose to clean the appliance.
- c) The inside of the oven should be cleaned every day after use. Use any of the specific products available on the market for this purpose.

3.2.- Indications on using the oven.

- a) Before using the oven for the first time, it is best to clean the inside with a damp, soapy cloth to prevent bad smells during the first use.
- b) Several trays of food can be cooked at the same time. The results will be satisfactory in all of them, due to the heating system used.

3.3.- Functional components.

- 1. Hob components “M”.
- 2. Oven selector switch “H”.
- 3. Oven thermostat “T”.
- 4. Connection strip “R”.

IMPORTANT NOTE:










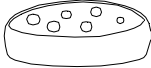


The replacement of any functional component should be carried out by an **AUTHORISED SERVICE ENGINEER**.

Before making any changes, ensure that the main switch has been turned off.

Tabelle über die technischen Eigenschaften (Nr 1)

Modelo			CE9-20	CE9-40	CE9-41	HE9-10	HE9-20
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	425	850	850	850	850
		Tiefe	900	900	900	900	900
		Höhe	300	300	850	680	1315
HERDAUSMÄSSE	(mm)	Breite	---	---	540	540	540
		Tiefe	---	---	660	660	660
		Höhe	---	---	305	305	305
Nettogewicht (Kgs.)			40	83	144	62	127
Quantität Von	Platten	3 Kw/h (Tisch)	1	3	3	-	-
		4 Kw/h (Tisch)	1	1	1	-	-
	Resistenz	1 Kw/h (Grill)		-	3	3	6
		1 Kw/h (Heard)		-	3	3	6
VERSORGUNGS-SPANNUNG (50/60 Hz)	380...415V 3N	Leiterquerschnitt	4x2.5mm ² +T	4x6mm ² +T	4x10mm ² +T	4x1,5mm ² +T	2x(4x1,5mm ² +T)
		Sicherung	25A	40A	50A	16A	16A+16A
	220...240V 1N	Leiterquerschnitt	2x6mm ² +T	2x16mm ² +T	2x35mm ² +T	2x6mm ² +T	2 x6mm ² +T
		Sicherung	40A	80A	125A	32A	32A+32A
	220V 3	Leiterquerschnitt	3x6mm ² +T	3x10mm ² +T	3x16mm ² +T	3x2,5mm ² +T	3x2,5mm ² +T
		Sicherung	40A	50A	80A	20A	20A+20A
	440V 3	Leiterquerschnitt	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T	3x6mm ² +T
		Sicherung	25A	32A	40A	16A	16A+16A
ANSCHLUSSWERT GESAMT KW			7	13	19	6	6+6

Tabelle über Stellungen und (ungefähre) Temperaturwerte des Ofens (Nr 2)

	220-280°C		230-250°C		
	250-300°C		230-250°C	1	90°C
	220-250°C		210-240°C	2	120°C
	200-220°C		200-230°C	3	170°C
	220-250°C		190-210°C	4	200°C
				5	230°C
				6	260°C
				7	280°C
				8	315°C

ZUORDNUNG DER LEISTUNGSWERTE ZU DEN STELLUNGEN DER SCHALTER AM TISCH (TABELLE Nr 3)

TISCHPLATTEN	0	6	5	4	3	2	1
3KW/H	0W	3000W	2250W	1500W	750W	500W	300W
4KW/H	0W	4000W	2250W	1500W	1000W	600W	430W

1.- INSTALLATION

1.1.- Aufstellung.

Aufstellung und Installation für Elektro- und Gasanschluß dürfen nur von eigens hierzu QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL durchgeführt werden, wobei die jeweils geltenden Landesnormen einzuhalten sind.

- a) Die Installation einer Abzugshaube ist unerlässlich für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes.
- b) Ausrichtung und Einstellung der Gerätehöhe vornehmen (Abb. 1).
- c) Die Gerätemodelle CE9-20 und CE9-40 können auch auf einem UNTERBAU montiert werden.

1.2.- Elektrischer Anschluß.

Die Hauptinstallation muß für alle Phasen über einen Unterbrechungsschalter verfügen, dessen Kontaktabstand mindestens 3mm beträgt; mit Sicherungen ausgerüstet.

Das Gerät muß über die ANSCHLUSSLEISTE ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET werden.

Überprüfen, ob Netzspannung und der auf dem Typenschild angegebene Spannungswert übereinstimmen.

Die Unterbringung des Anschlußleiste ist mit dem Buchstaben "R" auf gekennzeichnet. Und der Buchstabe "C", weist auf die möglichen Öffnungen hin, die zur Durchführung des Kabelschlauchs verwendet werden können.

1.3.- Umrüstung auf andere Spannungswerte.

Um das Gerät auf einen anderen Spannungswert als den werkseitig vorgerüsteten einzustellen, muß lediglich die Eingangsleiste im Sinne des zutreffenden Schaltplans angepaßt werden. (Siehe Schaltplan ,Abb. 4).

2.- GEBRAUCH

2.1.- Einschalten der Tischplatten (3 und 4 Kw/h).

- a) Den Hauptschalter der Spannungsversorgung betätigen, der sich am Geräteäußeren befindet.
- b) Das Bedienelement "M" (Abb. 2) des Schalters für die gewünschte Platte auf die vorgewählte Stellung oder Leistung stellen (Siehe Tabelle Nr. 3). In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "P1" auf (Abb. 2) und zeigt an, daß sich die angewählte Platte mit der gewünschten Leistung in Betrieb befindet.

2.2.- Ausschalten der Tischplatten.

- a) Soll die Platte ausgeschaltet werden, so wird das Bedienelement "M" in die Stellung "OFF" gebracht (Abb. 2). In dieser Stellung erlischt die Anzeigelampe "P1".

2.3.- Funktionsweise des Ofens.

Einschalten des Ofens.

- a) Nach Anwahl des Heizsystems (Abb. 3) wird das Bedienelement "MHG" in die gewünschte Stellung gebracht. In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "P2" auf (grün) und zeigt an, daß der Ofen betriebsbereit ist.
- b) Die gewünschte Temperatur im Sinne der Tabelle Nr. 2, anwählen und das Bedienelement "MTH" in die gewünschte Stellung bringen. In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "P3" auf (gelb) und zeigt an, daß die Heizwiderstände den Betrieb aufgenommen haben.
- c) In dem Moment, in dem der Ofen die vorgewählte Temperatur erreicht, unterbrechen die Heizwiderstände ihren Betrieb (über den Thermostaten) und die „GELBE“ Anzeigelampe erlischt. Im umgekehrten Fall, sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb der vorgewählten Temperatur absinkt, nehmen die Heizwiderstände de Betrieb automatisch wieder auf und die "GELBE" Anzeigelampe leuchtet auf.

Ausschalten des Ofens.

Die beiden Bedienelemente "MTH" und "MHG" in die Stellung "OFF" bringen, die Anzeigelampen "GELBE" und "GRÜN" erlöschen.

3.- WARTUNG

3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Damit sich das Gerät stets in optimalem Zustand befindet, sollten die folgenden Hinweise beachtet werden:

- a) Es dürfen keine sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- b) Zur Gerätereinigung darf kein Druckwasser verwendet werden.
- c) Die Innenflächen des Ofen sollten nach Gebrauch mit einem handelsüblichen Entfetter gereinigt werden.

3.2.- Angaben zum Gebrauch des Ofens.

- a) Werkseitig wird empfohlen, den Ofen vor Gebrauch mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch zu reinigen, um den bei Erstgebrauch auftretenden Geruch zu vermeiden.
- b) Es können mehrere Einschübe verwendet werden. Dank des verwendeten Heizsystems ist das Bratergebnis auf allen gut.

3.3.- Funktionsbauteile.

1. Tischkomponenten "M".
2. Ofen-Schalter "H".
3. Ofen-Thermostat "T".
4. Anschlußleiste "R".

WICHTIGER HINWEIS:




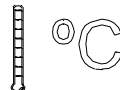

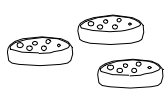



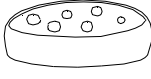


Das Auswechseln von Funktionskomponenten darf ausschließlich von hierzu **QUALIFIZIIERTEM FACHPERSONAL** durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Auswechslungen sollten Sie sich stets vergewissern, daß das Gerät über den Hauptschalter ausgeschaltet ist.

Tabella delle caratteristiche (N. 1)

Modello			CE9-20	CE9-40	CE9-41	HE9-10	HE9-20
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	425	850	850	850	850
		Profondità	900	900	900	900	900
		Altezza	300	300	850	680	1315
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	540	540
		Profondità	---	---	660	660	660
		Altezza	---	---	305	305	305
PESO NETTO (Kgs.)			40	83	144	62	127
N. DI	PIASTRE	3 Kw/h (piano cottura)	1	3	3	-	-
		4 Kw/h (piano cottura)	1	1	1	-	-
	RESISTENZE	1 Kw/h (grill)	-	-	3	3	6
		1 Kw/h (forno)	-	-	3	3	6
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE E (50/60 Hz)	380...415V 3N	Sezione cavo	4x2.5mm ² +T	4x6mm ² +T	4x10mm ² +T	4X1.5mm ² +T	2x(4X1.5mm ² +T)
		Fusibile interr. gen.	25A	40A	50A	16A	16A+16A
	220...240V 1N	Sezione cavo	2x6mm ² +T	2x16mm ² +T	2x35mm ² +T	2X6mm ² +T	2X6mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	40A	80A	125A	32A	32A+32A
	220V 3	Sezione cavo	3x6mm ² +T	3x10mm ² +T	3x16mm ² +T	3X2,5mm ² +T	3X2,5mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	40A	50A	80A	20A	20A+20A
	440V 3	Sezione cavo	3x2.5mm ² +T	3x4mm ² +T	3x6mm ² +T	3X6mm ² +T	3X6mm ² +T
		Fusibile interr. gen.	25A	32A	40A	16A	16A+16A
POTENZA TOTALE Kw			7	13	19	6	6+6

Tabella delle posizioni e delle temperature (approssimative) del forno (N. 2)

 220-280° C	 230-250° C		
 250-300° C	 230-250° C	1	90° C
 220-250° C	 210-240° C	2	120° C
 200-220° C	 200-230° C	3	170° C
 220-250° C	 190-210° C	4	200° C
		5	230° C
		6	260° C
		7	280° C
		8	315° C

POTENZE CORRISPONDENTI ALLE VARIE POSIZIONI DEI COMANDI DEL PIANO COTTURA (TABELLA N. 3)

PIASTRE PIANO COTTURA	0	6	5	4	3	2	1
3 KW/H	0W	3000W	2250W	1500W	750W	500W	300W
4 KW/H	0W	4000W	2250W	1500W	1000W	600W	430W

1.- INSTALLAZIONE

1.1.- Piazzamento.

Il piazzamento e la connessione elettrica dell'apparecchio devono sempre essere eseguiti da un **TECNICO AUTORIZZATO**, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

- a) Per il corretto funzionamento dell'apparecchio è indispensabile l'installazione di una cappa aspirante.
- b) Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (Fig. 1).
- c) I modelli CE9-20 e CE9-40 possono essere montati su un **MOBILE BASSO**.

1.2.- Connessione elettrica.

L'impianto generale deve essere munito di interruttore per tutte le fasi, con un'apertura di contatto minima di 3 mm., completo di fusibili.

È indispensabile effettuare la **MESSA A TERRA** dalla morsettiera.

Verificare che la tensione dell'elettricità corrisponda a quella riportata sulla targhetta delle caratteristiche.

L'ubicazione della morsettiera è indicata con la lettera "R", mentre la lettera "C" indica i che si possono utilizzare per fare passare il cavo rivestito.

1.3.- Adattamento alle diverse tensioni.

Per effettuare un cambio di tensione rispetto all'impianto originale dell'apparecchio, basta adeguare la morsettiera di ingresso, secondo lo schema elettrico corrispondente. (Vedi schema, Fig. 4).

2.- IMPIEGO

2.1.- Accensione delle piastre del piano di cottura (3 e 4 Kw/h).

- a) Azionare l'interruttore generale della corrente elettrica situato all'esterno dell'apparecchio.
- b) Girare la manopola "M" (Fig. 2) del comando relativo alla piastra da accendere, fino alla posizione o potenza prescelta (Vedi tabella n. 3): si accende quindi la spia "P1" (Fig. 2) che indica che la piastra è in funzionamento alla potenza prescelta.

2.2.- Spegnimento delle piastre del piano di cottura

- a) Per spegnere la piastra, girare la manopola "M" fino alla posizione "OFF" (Fig. 2). In questa posizione la spia "P1" si spegne.

2.3.- Funzionamento del forno.

Accensione del forno.

- a) Una volta deciso il sistema di riscaldamento (Fig. 3) girare la manopola "MHG" fino alla posizione prescelta. Si accende la spia "P2" (colore verde) che indica che il forno è pronto per il funzionamento.
- b) Selezionare la temperatura in base alla tabella n. 2, girando la manopola "MTH" sulla posizione prescelta: si accende quindi la spia "P3" (colore giallo) che indica che le resistenze sono in funzionamento.
- c) Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, le resistenze si disinseriscono (per mezzo del termostato) e la spia "GIALLA" si spegne.
Non appena la temperatura scende al di sotto del valore impostato, le resistenze si inseriscono e si accende la spia "GIALLA".

Spegnimento del forno.

Mettere entrambe le manopole "MTH" e "MHG" sulla posizione "OFF": si spengono le spie "GIALLA" e "VERDE".

3.- MANUTENZIONE

3.1.- Pulizia quotidiana.

Per mantenere l'apparecchio sempre come nuovo, si consiglia di seguire le seguenti istruzioni:

- a) Non usare detersivi in polvere o abrasivi.
- b) Per la pulizia dell'apparecchio, non usare doccette.
- c) La superficie interna del forno si deve pulire tutti i giorni dopo l'uso impiegando prodotti sgrassanti specifici.

3.2.- Indicazioni per l'uso del forno.

- a) Prima di usare il forno per la prima volta, si consiglia di pulirne l'interno con un panno imbevuto di acqua e sapone per eliminare il classico odore di nuovo.
- b) È possibile preparare far cuocere il contenuto di più teglie allo stesso tempo: il risultato è sempre ottimale grazie al sistema di riscaldamento impiegato.

3.3.- Componenti funzionali.

- 1. Componenti del piano di cottura "M".
- 2. Comando del forno "H".
- 3. Termostato del forno "T".
- 4. Morsettiera "R".

NOTA BENE:

La sostituzione di qualunque componente funzionale deve essere effettuata esclusivamente da un **TECNICO AUTORIZZATO**.

Prima di effettuare qualunque intervento, assicurarsi di aver disinserito l'interruttore generale.

U-676550