

TUTTAPIASTRA ELETTRICO
PER USO PROFESSIONALE

IT CH

**Istruzioni
per l'installazione e l'uso**

ELEKTRISCHE-
GLÜHPLATTENHERDEN
FÜR GROSSKÜCHEN

DE AT CH

**Aufstellungs
und Bedienungsanleitung**

CUISINIÈRES ELECTRIQUE,
AVEC PLAQUE ROUGEYANTE
USAGE PROFESSIONNEL

FR BE

**Instructions
Pour l'installation et l'emploi**

ELECTRIC SOLID TOP RANGES
FOR PROFESSIONAL USE

GB IE

**Instructions
for installation and use**

COCINAS ELECTRICO DE PLACA
INCANDESCENTE PARA USO
PROFESIONAL

ES

**Guia para la intalación e
instrucciones de uso**

TP-78ET

TPF-78ET

Mod.

TPFV-78ET

TPT-78ET

FIG. A TP...
562014801 M00_00

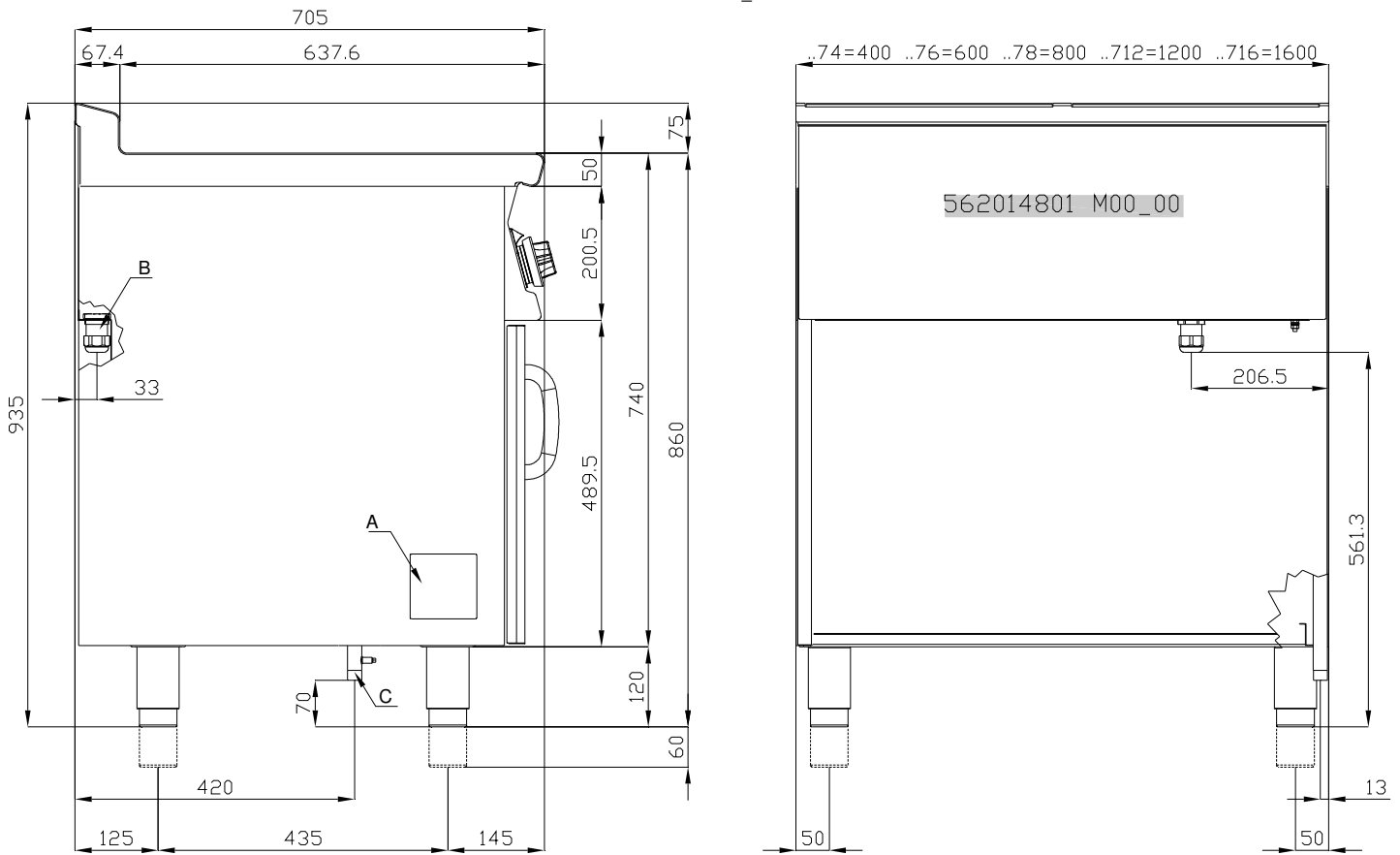
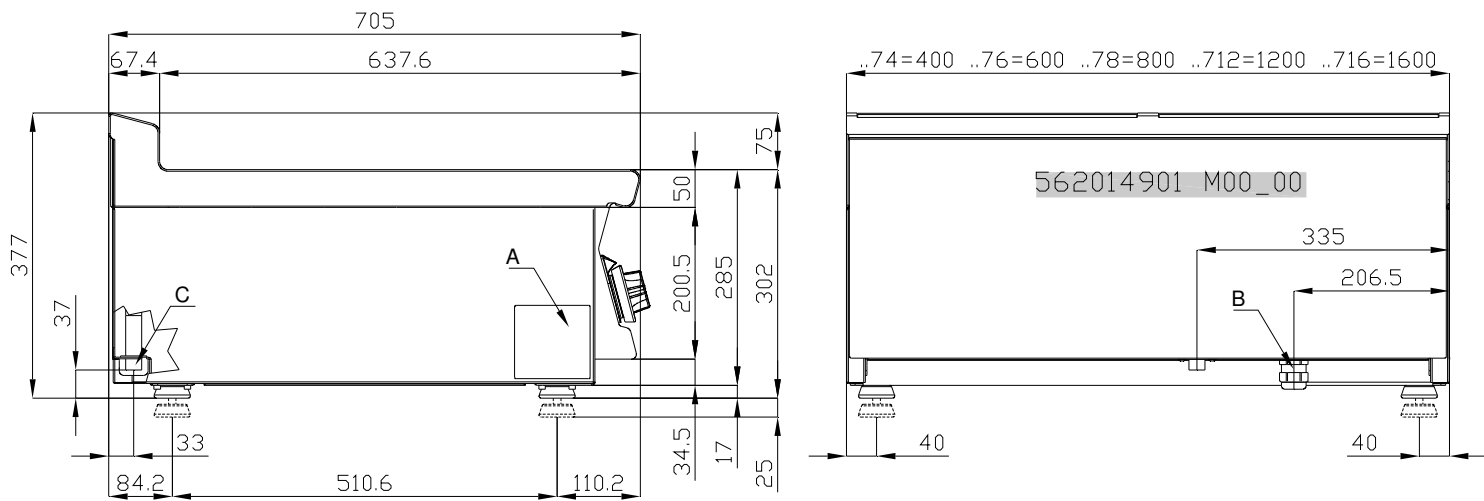


FIG. B, TP...T..
562014901 M00_00

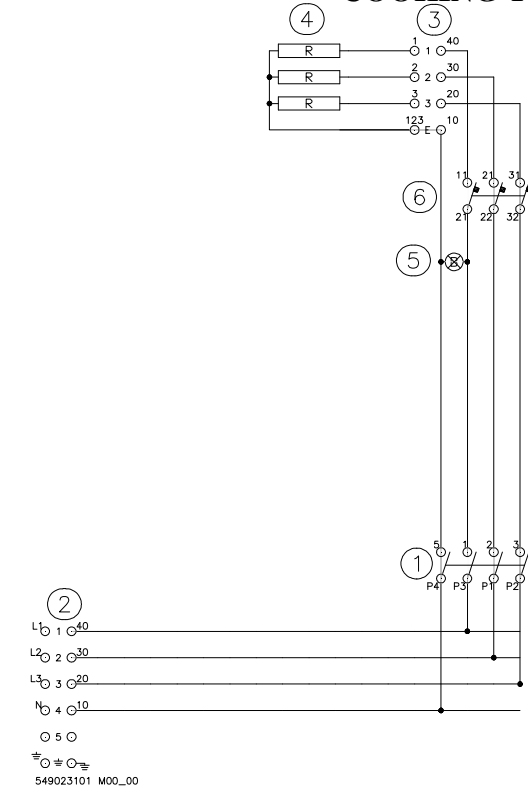


A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

**SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO**

FIG.A

**PIANI COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON
COOKING TOP , PLANOS DE COCCIÓN 54902310 M00_00**

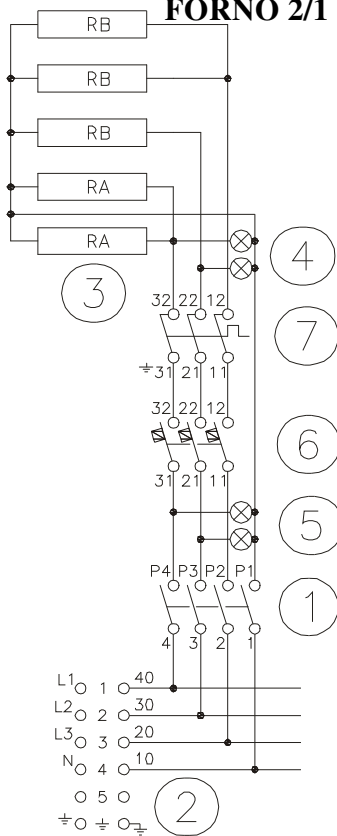


1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne arr. Ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica
3	Morsettiera di commutazione	Terminal Einschalten	Plaque à borne commutation	Switching Terminal	Terminal de commutación
4	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
5	Spia bianca	weiße Kontroll- Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

<i>MODELLI</i>	<i>Morsettiera Nr.1</i>
<i>MODELLE</i>	<i>Klemm-leiste Nr.1</i>
<i>MODELES</i>	<i>Bornier Nr.1</i>
<i>MODELS</i>	<i>Junction-box Nr.1</i>
<i>MODELLOS</i>	<i>Tablero de bornes Nr.1</i>
TP-78ET	FIG.A x 4
TPF-78ET	FIG.A x 4 + FIG.B
TPFV-78ET	FIG.A x 4 + FIG.C
TPT-78ET	FIG.A x 4

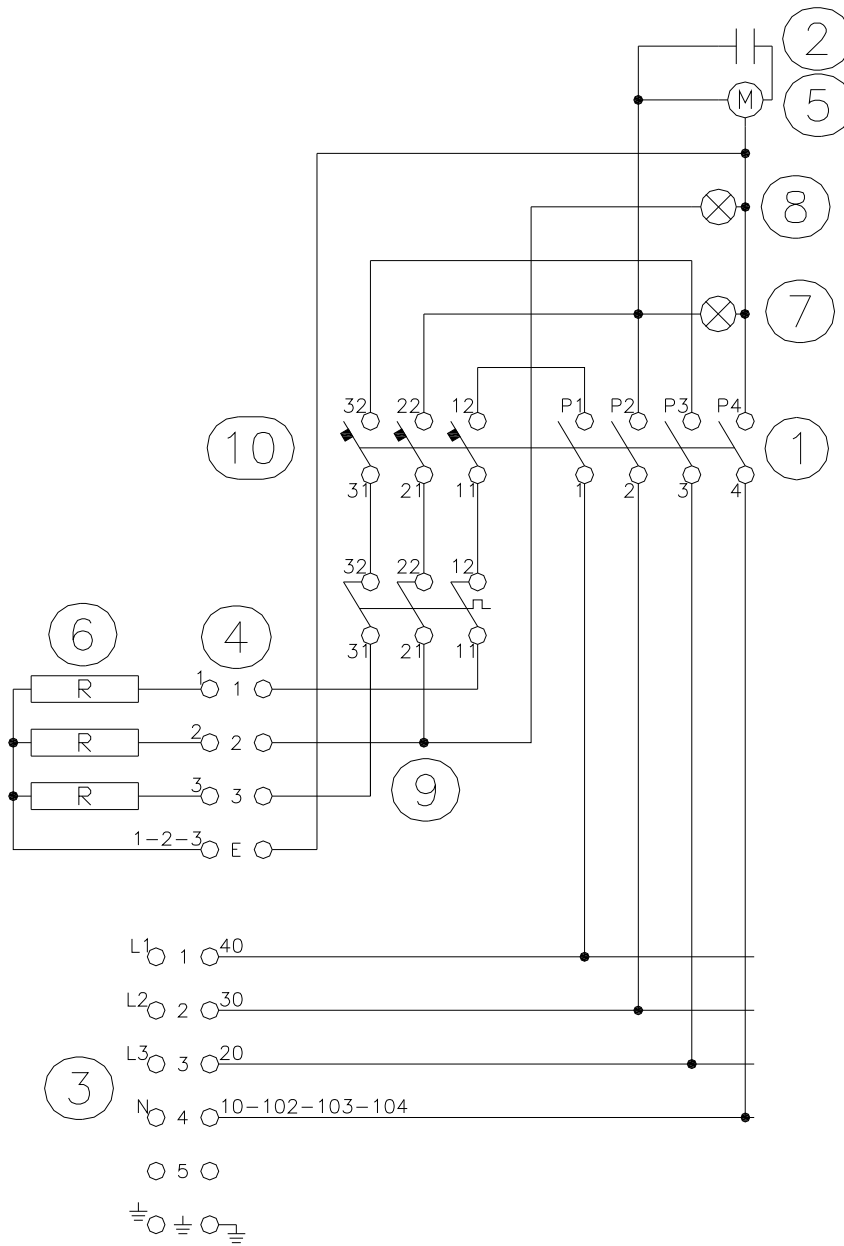
FIG.B

FORNO 2/1 , BACKOFEN 2/1 , FOUR 2/1 , OVEN 2/1 , HORNO 2/1



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll- Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll- Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits- thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad

FORNO ELETTRICO VENTILATO, HEISSLÜFT-ELEKTROOFEN, FOUR ÉLECTRIQUE VENTILE, ELECTRIC FAN OVEN, HORNO ELÉCTRICO VENTILADO
FIG.C



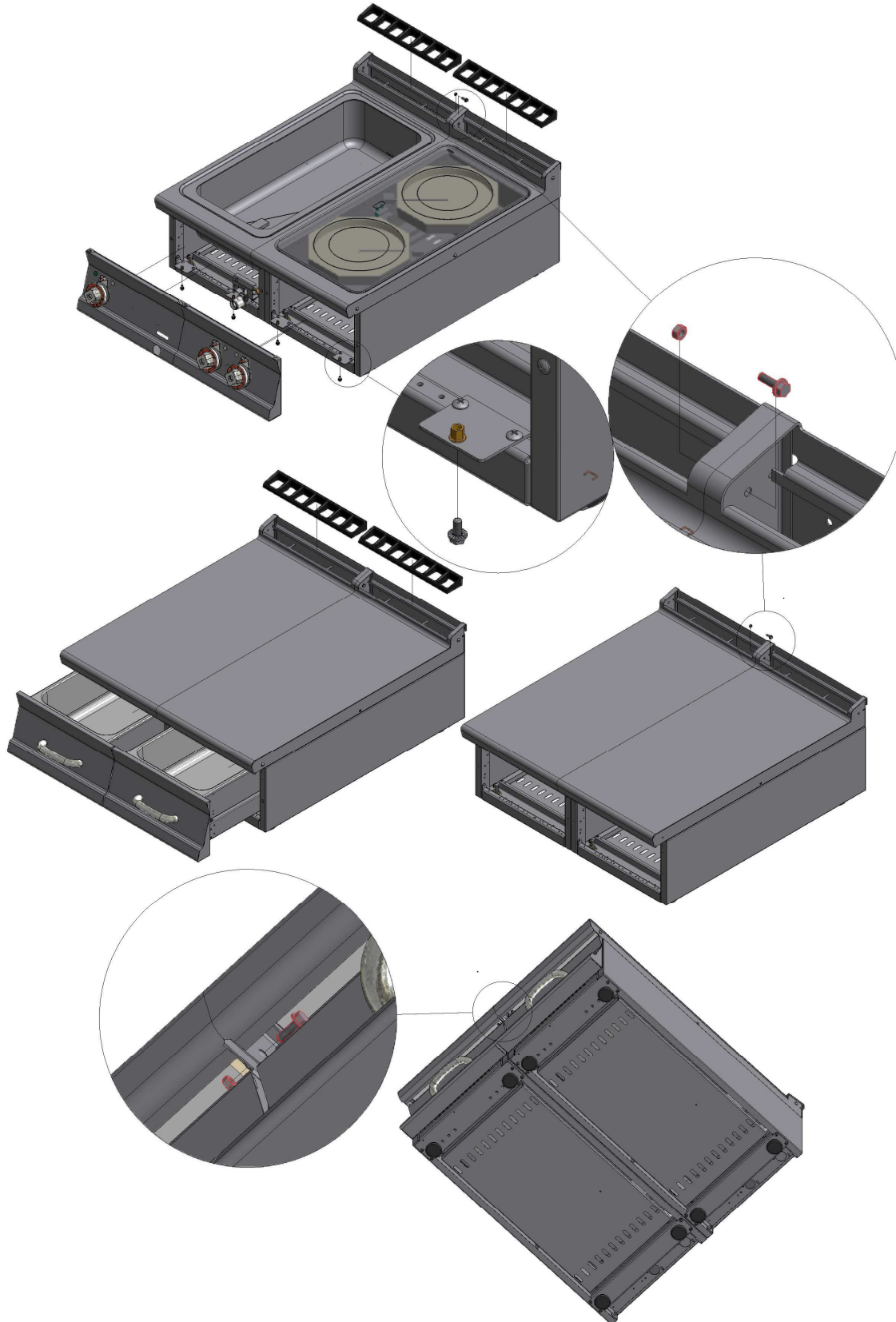
549023700 M00_00
 400Vac/3N 50/60 Hz

1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Condensatore	Kondensator	Condensateur	Capacitor	Condensador
3	Morsettiera alimentazione	Stromversorgung Terminal	Borne d'alimentation	Power supply terminal	Terminal de suministro de energía
4	Morsettiera commutazione	Klemmleiste Switching	Bornier de commutation	Terminal board switching	Terminal de conmutación
5	Motore	Engine	Moteur	Engine	Motor
6	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
7	Spia bianca	Weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
8	Spia verde	Grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
9	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad
10	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

-----interruzione pagina-----

**ESEMPIO DI FISSAGGIO PER APPARECCHI
BEISPIEL DER FESTSETZUNG FUER GERAETE
EXEMPLE DE MONTAGE POUR EQUIPEMENTS
EXAMPLE OF FIXING FOR EQUIPMENT
EJEMPLO FIJACIÓN DE APARATO**

562026000 M00_00



562026000M00P00.idw 1 di 1

IT CH	Pag. 7
DE AT CH	Seite 12
FR BE	Page 18
GB IE	Page 24
ES	Pàg. 30

INDICE

TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI	8
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	8
INSTALLAZIONE	8
DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE	8
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	8
EQUIPOTENZIALE	8
MESSA IN FUNZIONE	9
ACCENSIONE PIASTRE	9
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO	9
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO	9
TIMER MECCANICO	9
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	9
COMPORAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO.....	10
COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO	10
MANUTENZIONE (SOLO PER PERSONALE QUALIFICATO)	10
ACCESSIBILITÀ	10
TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO	11
Dolci	11
Carne	11
Pesci	11
Sfornati	11
Scongellamento	11

TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI

MODELLO	DIMENS. cm	ALIMENTAZIONE	ASSORBIMENTO MAX. (A)	POTENZA EL. MAX. (kW)	Emissività dB(A)	CAVO ALIMENTAZIONE (Al silicone)
TP-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²
TPF-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	24,93	15	/	5 x 2,5 mm ²
TPFV-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	22,55	15,32	<70	5 x 2,5 mm ²
TPT-78ET	80x70x29h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

La targhetta caratteristiche tecniche si trova sulla parete anteriore del fianco sinistro (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

INSTALLAZIONE

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). 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. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc. si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali pareti con del materiale non infiammabile.

Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

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 una 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 omnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3 mm.

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

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

- Prescrizione antinfortunistica vigente.
- Prescrizione di installazione, norme CEI.


ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio non viene consegnato con il cavo di allacciamento elettrico. Per l'installazione del cavo si proceda nel seguente modo:

- Togliere la tensione.
- Togliere il pannello posteriore.
- Passare il cavo di allacciamento attraverso il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello posteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo al silicone che resista a una temperatura di 180°C ed avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo  .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, è necessario pulirlo con cura (vedi paragrafo "pulizia e cura"). Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni.

Per la prima messa in funzione della piastra, consigliamo di avviare per alcuni minuti e alla massima potenza tutte le piastre, per poter eliminare l'umidità eventualmente presente nella massa isolante delle resistenze.

Per il primo funzionamento del forno consigliamo di levare tutte le parti smontabili e di riscaldarlo ad una temperatura di 250°C.

Le piastre consentono la cottura di qualsiasi cibo (carne, legumi, riso, pesce, uova, verdure ecc.) purché si utilizzino pentole adatte.

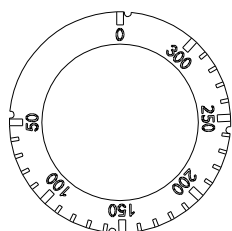
ACCENSIONE PIASTRE

Azionare l'interruttore principale installato a monte dell'apparecchio. Girare la manopola di comando corrispondente alla piastra dalla posizione "O" al grado di riscaldamento desiderato, tra 1 e 6.

La lampada spia si illumina appena l'apparecchio si trova sotto tensione.

E' consigliabile avviare la piastra al massimo, e, appena raggiunta la temperatura, portare la manopola di comando al livello desiderato. Per spegnere la piastra, riportare la manopola in posizione "O".

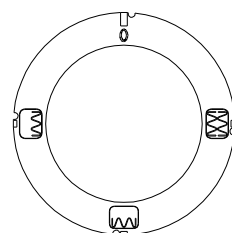
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO





Ruotare la manopola di comando verso destra e impostare la temperatura desiderata.

Per lo spegnimento del forno girare la manopola a sinistra fino alla posizione 0.

Per l'accensione del forno far girare la manopola del selettore (Vedi figura) verso destra o sinistra, posizionandola su una delle seguenti posizioni



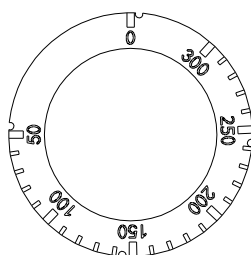
 Resistenza inferiore + superiore

 Resistenza inferiore

 Resistenza superiore

Avviso: quando il forno è in funzione la porta non deve rimanere aperta perché si potrebbero surriscaldare e danneggiare le manopole e le lamiere di protezione.

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

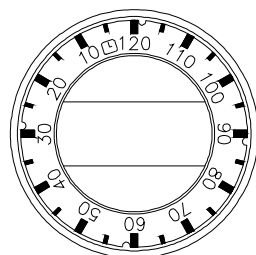


L'aria calda messa in circolazione dal ventilatore, si distribuisce in tutta la camera del forno, permettendo una regolare cottura. Poiché la camera viene riscaldata uniformemente si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi su più piani. Girare la manopola sul cruscotto da "O" fino alla posizione desiderata fra i 50° e i 300° C, si accendono le spie verde e bianca.

La lampada spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

L'accensione della lampada spia bianca segnala il funzionamento dell'elemento riscaldante, il suo spegnimento indica il raggiungimento della temperatura. Per spegnere l'apparecchio, girare la manopola in posizione "O".

TIMER MECCANICO



Note: le cucine sono dotate di un segnalatore acustico a tempo, atto alla segnalazione di un tempo massimo di 120 minuti. Ruotare la manopola verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti (vedi figura); trascorso il tempo stabilito entra in funzione l'avvisatore acustico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi

COMPORTAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni. Togliere la tensione.

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

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

MANUTENZIONE (SOLO PER PERSONALE QUALIFICATO)

Qualsiasi lavoro di manutenzione e da far eseguire esclusivamente a personale qualificato. Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

ACCESSIBILITÀ

Per accedere alla morsettiera, togliere il pannello anteriore dell'apparecchio. Gli elementi di comando si raggiungono dal cruscotto anteriore, svitare le viti che fissano il cruscotto e togliere quest'ultimo.

TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO

Tipo di pietanza	Nr. Guida dal basso	Quantità Kg	Temperatura °C	Tempo di cottura min.
Dolci				
Con impasto sbattuto, in stampo	1-3	1	175	60
Con impasto sbattuto, senza stampo	1-3-4	1	175	50
Pasta frolla, fondo torta	1-3-4	0,5	175	30
Pasta frolla con ripieno umido	1-3	1,5	175	70
Pasta frolla con ripieno secco	1-3-4	1	175	50
Con impasto a lievitazione naturale	1-3	1	175	50
Piccoli dolci	1-3-4	0,5	160	30
Carne				
<i>Arrosti cotti su griglia</i>				
Vitello	2	1	180	60
Manzo	2	1	180	70
Roast beef all'inglese	2	1	220	50
Maiale	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Arrosti cotti su teglia</i>				
Vitello	1-3	1	160	90
Manzo	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Tacchino in tranci	1-3	1,5	180	120
Anatra	1-3	1-1,5	180	120
<i>Stracotti</i>				
Stracotto di manzo	1	1	175	120
Stracotto di vitello	1	1	175	110
Pesci				
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello, sogliola	1-3	1	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1-3	1	180	45
Ostriche	1-3	1	180	20
Sfornati				
Sfornato di pasta asciutta	1-3	2	185	60
Sfornato di verdura	1-3	2	185	50
Soufflé dolci e salati	1-3	0,75	180	50
Pizza e calzone	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Scongelamento				
Primi piatti	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Note:

Le cotture sono intese senza preriscaldamento del forno ad eccezione di quelle contrassegnate con l'asterisco

L'indicazione per l'uso dei gradini data nella tabella è quella preferenziale nel caso di cottura su più livelli

I tempi dati si riferiscono alla cottura su un solo gradino, per più livelli aumentare i tempi di 5-10'

Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume.

È consigliabile alla prima cottura, scegliere il valore inferiore del campo di regolazione del termostato dato dalla tabella.

Il tempo di cottura verrà prolungato in funzione del calore inferiore.

INHALTSANGABE

KOCHFELDER TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN.....	13
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN.....	13
AUFSTELLUNG	13
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN	13
ELEKTROANSCHLUSS.....	13
ÄQUIPOTENZIAL	13
INBETRIEBNAHME.....	14
EINSCHALTEN KOCHPLATTEN	14
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS.....	14
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS	14
MECHANISCHE TIMER	14
REINIGUNG UND WARTUNG	15
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND.....	15
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL.....	15
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)	15
ZUGÄNGLICHKEIT.....	15
GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS	16
Kuchen	16
Fleisch	16
Fisch	16
Aufläufe.....	16
Auftauen.....	16

KOCHFELDER TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	MAXIMALE STROMAUFNAHME A	HÖCHST LEISTUNG kW	Emissions grad dB(A)	VERSORGUNGS LEITUNG (Al aus Silikon)
TP-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²
TPF-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	24,93	15	/	5 x 2,5 mm ²
TPFV-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	22,55	15,32	<70	5 x 2,5 mm ²
TPT-78ET	80x70x29h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt "Elektrischer Anschluss") und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

AUFSTELLUNG

Während der Aufstellung ist das Gerät zu nivellieren, geringe Höhenunterschiede können mit den Stellfüßen ausgeglichen werden (aufschrauben oder festziehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht erreichbar sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit entstehende Dämpfe rasch abgeleitet werden können. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennpaneelen, Küchenmöbeln, Dekorverkleidungen etc. aufgestellt wird, sollten diese aus nicht entflammaren Material bestehen. Im gegenteiligen Fall sind diese Wände mit feuerfesten Materialien zu verkleiden.

Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass die geltenden Brandschutzbestimmungen eingehalten werden.

Die Aufstellung, Inbetriebsetzung und Wartung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Alle notwendigen Aufstellungsarbeiten müssen unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine mangelhafte Betriebsleistung, wenn diese auf eine fehlerhafte und nicht gesetzmäßige Installation zurückzuführen ist.

Achtung! Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.


ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Benutzung des Geräts ist dieses sorgfältig zu reinigen. (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“). Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfeldes wird empfohlen, alle Kochplatten für einige Minuten auf Höchstleistung zu betreiben, um eine eventuelle, im Isoliermaterial der Widerstände vorhandene Restfeuchtigkeit zu beseitigen.

Vor der ersten Verwendung des Backofens empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile zu entfernen und den Backofen auf eine Temperatur von 250°C aufzuheizen.

Die Kochplatten ermöglichen unter Verwendung des geeigneten Kochgeschirrs die Zubereitung von jeder Art von Speisen (Fleisch, Hülsenfrüchte, Fisch, Eier, Gemüse etc.).

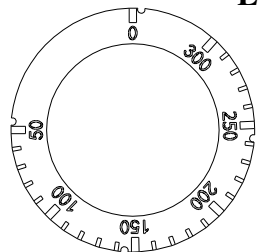
EINSCHALTEN KOCHPLATTEN

Den oberhalb des Geräts befindlichen Schalter betätigen. Den der Kochplatte entsprechenden Betriebsschalter von der Position "O" auf die gewünschte Kochtemperatur zwischen 1 und 6 drehen.

Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.

Es wird empfohlen, die Kochplatte zuerst auf die höchste Temperatur zu bringen und danach den Betriebsschalter auf die gewünschte Position zu stellen. Zum Ausschalten des Geräts ist der Schalter wieder auf die Position "O" zu drehen.

EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS



Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen. Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Stellungen:



Unter- + Oberhitze

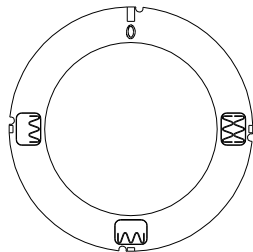


Unterhitze



Oberhitze

Warnhinweis: Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden können.



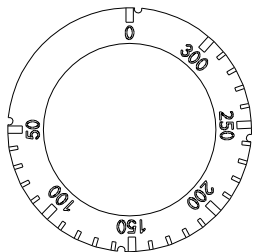
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISLUFTOFENS

Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden.

Den Drehknopf auf der Bedienblende von "O" bis auf die gewünschte Position zwischen 50° und 300° stellen, die weiße und die grüne Kontroll-Lampe schalten sich ein.

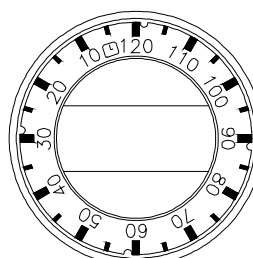
Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die Stromversorgung des Geräts an.

Das Aufleuchten der weißen Kontroll-Lampe zeigt den Betrieb des Heizelements an, ihr Erlöschen bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten des Geräts ist der Drehknopf wieder auf die Position "O" zu drehen.



MECHANISCHE TIMER

Zur Beachtung: Die Herde sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät laut den Anweisungen gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Im Falle eines Schadens ist das Gerät abzuschalten, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung zu unterbrechen und der Kundendienst zu verständigen.

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

ZUGÄNGLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.

GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
Kuchen				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
Fleisch				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
Aufläufe				
Nudelaufwurf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Auftauen				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Hinweis:

Die Gartabelle versteht sich mit Ausnahme der mit Sternchen gekennzeichneten Speisen ohne Backofenvorheizung

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe

Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen

Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.

Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	19
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	19
INSTALLATION.....	19
DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES.....	19
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	19
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL.....	19
MISE EN SERVICE.....	20
ALLUMAGE PLAQUES.....	20
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE	20
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR VENTILE.....	20
TIMER MÉCANIQUE	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE.....	21
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	21
ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIE)	21
ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE.....	21
TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE	22
Gâteaux/Pâtisseries.....	22
Viandes.....	22
Poissons.....	22
Tourtes et autres préparations.....	22
Décongélation.....	22

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	DIMENSIONS (cm)	ALIMENTATION	ABSORPTION MAXIMUM A	PUISSANCE MAXIMUM kW	Emissivité dB(A)	CÂBLE D'ALIMENTATION (au silicone)
TP-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²
TPF-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	24,93	15	/	5 x 2,5 mm ²
TPFV-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	22,55	15,32	<70	5 x 2,5 mm ²
TPT-78ET	80x70x29h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque des caractéristiques techniques se trouve sur la paroi antérieure (voir schéma au chapitre "Branchement électrique") et contient toutes les données nécessaires au branchement.

INSTALLATION

Durant son positionnement l'appareil doit être placé parfaitement à l'horizontale; pour cela il est possible d'intervenir sur les pieds réglables (à visser ou à dévisser). L'interrupteur général ou la prise doit se trouver à proximité de l'appareil et être facile d'accès.

Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante de façon à ce que l'évacuation des vapeurs puissent s'effectuer plus rapidement. Dans le cas où l'appareil serait installé à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine ou autres revêtements décoratifs, il est important de veiller à ce que ceux-ci soient constitués de matériaux non-inflammables, différemment les revêtir d'un matériau non-inflammable.

Il est impératif de respecter les normes anti-incendie.

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés à un personnel qualifié à cet effet. Toutes les interventions nécessaires à l'installation doivent être effectuées dans le respect des normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation ou à une installation non conforme.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES

L'installation doit être effectuée dans le respect des normes suivantes:

- normes de sécurité en vigueur.
- règles d'installation, normes en vigueur.


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Pour l'installation du câble d'alimentation procéder comme suit:

- Couper la tension.
- Retirer le panneau postérieur.
- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.
- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

N.B. Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes: de type silicone résistant au minimum à une température de 180°C et d'une section adaptée à la puissance de l'appareil (voir tableau des données techniques).

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel. La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du  symbole .

Attention!: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première cuisson, il est nécessaire de procéder à son nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Contrôler le branchement de l'appareil et le mettre en marche en suivant les Instructions d'utilisation.

Avant la première utilisation des plaques, il est recommandé de les faire fonctionner pendant quelques minutes à pleine puissance afin d'éliminer l'humidité éventuellement présente dans la masse isolante des résistances.

Avant la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à une température de 250°C après avoir pris soin de retirer toutes les parties démontables.

Les plaques permettent la cuisson de tout type d'aliment (viandes, légumes, riz, poissons, œufs, etc.) à condition d'utiliser des récipients de cuisson adaptés à cet effet.

ALLUMAGE PLAQUES

Placer l'interrupteur présent en amont de l'appareil sur la position On. Amener la commande de la plaque à utiliser de la position "0" à la position correspondant à la température voulue (de 1 à 6).

Le témoin vert s'allume dès que l'appareil est sous tension.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la pleine puissance et de ramener ensuite la commande au niveau voulu dès la température nécessaire est atteinte. Pour éteindre l'appareil, ramener la commande sur la position "0".

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE

Tourner la commande vers la droite pour programmer la température voulue.

Pour éteindre le four, tourner la commande vers la gauche jusqu'à la position 0.

Pour l'allumage du four, tourner la commande du sélecteur (voir figure) vers la droite ou vers la gauche pour la placer sur une des positions suivantes:



Résistance inférieure + supérieure



Résistance inférieure



Résistance supérieure

Avertissement: lorsque le four est allumé, la porte ne doit pas restée ouverte pour ne pas risquer de surchauffer et d'endommager les commandes et les plaques métalliques de protection.

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR VENTILE

L'air chaud mis en circulation par le ventilateur est distribué dans toute la chambre du four pour assurer une cuisson homogène. La chambre de cuisson étant chauffée de manière uniforme, il est possible de cuire simultanément divers aliments sur plusieurs niveaux.

Amener la commande sur le symbole "air chaud" et programmer la température voulue

Amener la commande de la position "0" à la position voulue entre 50° et 300°, les témoins blanc et vert doivent s'allumer.

Allumés, les témoins vert et blanc indiquent respectivement que l'appareil est sous tension et que l'élément chauffant fonctionne. Une fois atteinte la température programmée, le témoin blanc s'éteint. Pour éteindre l'appareil, ramener la commande sur la position "0".

TIMER MÉCANIQUE

Note: les cuisinières sont dotées d'un timer à signal sonore programmable pour une durée maximum de 120 minutes. Tourner la commande vers la droite et la positionner sur la durée voulue comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure); une fois cette durée écoulée est émis un signal sonore.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!: ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil comme indiqué ci-dessus et l'isoler de l'alimentation électrique.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Couper la tension à l'aide du dispositif situé en amont de l'appareil et prendre contact avec le service d'assistance.

ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIE)

Toute intervention d'entretien doit être exclusivement confiée à un personnel qualifié. Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher la prise ou placer l'interrupteur situé en amont sur la position Off.

ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour accéder au bornier de branchement, retirer le panneau antérieur de l'appareil. Les éléments de commande sont accessibles depuis le panneau frontal: dévisser les vis de fixation du panneau frontal et retirer ce dernier.

TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE

Type de préparation	n° guide (à partir du bas)	Quantité (kg)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Gâteaux/Pâtisseries				
A pâte fouettée, dans moule	1-3	1	175	60
A pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec appareil humide	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée avec appareil sec	1-3-4	1	175	50
Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
Viandes				
<i>Rôtis cuits sur grille</i>				
Veau	2	1	180	60
Bœuf	2	1	180	70
Roast-Beef à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
<i>Rôtis cuits sur plaques</i>				
Veau	1-3	1	160	90
Bœuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
<i>Viandes braisées</i>				
Bœuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereaux, turbo, saumon	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3	1	180	20
Tourtes et autres préparations				
Gâteau de pâtes	1-3	2	185	60
Gâteau de légumes	1-3	2	185	50
Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
Pizza et calzone	1-3-4	0,5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0,5	190	15
Décongélation				
Entrées	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Notes:

Les cuissons ne prévoient pas de préchauffage du four à l'exception de celles marquées d'un astérisque.

L'indication relative à l'utilisation des niveaux fournie par le tableau est l'indication préférentielle dans le cas des cuissons sur plusieurs niveaux.

Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux majorer les temps de 5-10'.

Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde non désossée ou désossée et ficelée majorer les temps de 20'.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume.

Pour la première cuisson, il est recommandé de choisir la valeur inférieure de la plage de réglage du thermostat indiquée dans le tableau. Le temps de cuisson sera majoré en fonction de la moindre chaleur.

INDEX

TECHNICAL DATA TABLE	25
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	25
INSTALLATION.....	25
LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS.....	25
ELECTRIC CONNECTION.....	25
EQUIPOTENTIAL.....	25
STARTING UP	26
TURNING ON HOTPLATES	26
TURNING ON AND ADJUSTING THE STATIC OVEN	26
TURNING ON AND ADJUSTING THE FAN OVEN.....	26
MECHANICAL TIMER.....	26
CLEANING AND MAINTENANCE.....	26
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....	27
PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN.....	27
MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)	27
ACCESSIBILITY	27
COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN.....	28
Cakes, pastries	28
Meat.....	28
Fish	28
Oven bakes	28
Defrosting.....	28

TECHNICAL DATA TABLE

MODELS	DIMENSIONS cm	POWER SUPPLY	MAXIMUM ABSORPTION A	MAXIMUM POWER kW	Emissivity dB(A)	POWER SUPPLY CABLE (Silicone)
TP-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²
TPF-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	24,93	15	/	5 x 2,5 mm ²
TPFV-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	22,55	15,32	<70	5 x 2,5 mm ²
TPT-78ET	80x70x29h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The data plate is on the front (see diagram in electric connection item) and has all the data necessary for the connection.

INSTALLATION

When fitting, the appliance must be levelled using a spirit level; slight differences of level can be adjusted by screwing or unscrewing the adjustable feet. The main switch or the socket must be near the appliance and easily accessible.

It is advisable to place the appliance under an extractor hood so that steam is extracted rapidly. If the appliance is placed near walls, dividing panels, kitchen furniture, decorative finishing, etc. , these should be in flameproof material; otherwise it is necessary to cover them with non-flammable material.

Above all, it is necessary to ensure that the fire prevention norms are observed.

The installation, starting up and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel. All operations done when installing must be carried out observing the norms in force.

The manufacturer declines all responsibility in the event of incorrect functioning due to wrong installation or installation which does not comply with the norms.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS

Installation must be carried out observing the following norms:

- Safety prescription in force
- Installation prescription, norms in force.


ELECTRIC CONNECTION

The appliance is supplied without the connection cable. To install the power supply cable, proceed as follows:

- Disconnect the power supply.
- Remove the bottom panel
- Push the connection cable through the cable blocker, connect the conductor wires to the corresponding terminals in the junction box and fix them into place.
- Block the cable with the cable blocker, and reassemble the bottom panel. The earth wire must be longer than the others so that if the cable blocker should break, it will disconnect after the tension wires.

N.B. The connection cable must have the following characteristics: it must be at least the silicone type (resistant to a temperature of at least 180°), and must have an adequate section for the power of the appliance (see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system. The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the  symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

STARTING UP

Before using the appliance for the first cooking, it is necessary to clean it carefully, (see paragraph “cleaning and care”). Check the connection of the appliance and start it up following the instructions.

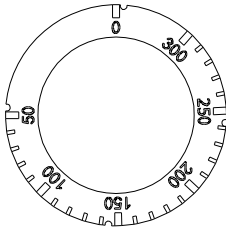
The first time the hotplate is used, it is advisable to turn on for a few minutes, and at maximum power, all the hotplates, in order to dry out any humidity in the insulating mass of the elements. The first time the oven is used, it is advisable to take out all the removable parts and to heat it up to a temperature of 250°C.

Any kind of food (meat, legumes, fish, rice, eggs, vegetables, etc.) can be cooked on the hotplates, providing suitable pans are used.

TURNING ON HOTPLATES

Switch on the main switch installed above the appliance. Turn the control knob corresponding to the hotplate from position “0” to the degree of cooking desired, between 1 and 6. The light comes on, as soon as the power supply is on. It is advisable to turn on the hotplate at maximum temperature and, as soon as this is reached, turn the control knob to the level desired. To turn off the hotplate, turn the knob back into position “0”.

TURNING ON AND ADJUSTING THE STATIC OVEN



Turn the control knob to the right and set the temperature wanted.

To turn the oven off, turn the knob to the left to position 0.

To turn the oven on, turn the selector knob (see figure) to the right or left into one of the following positions



Top + bottom heating element

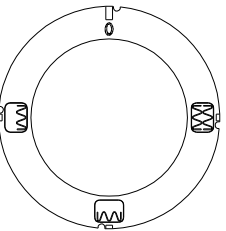


Bottom heating element



Top heating element

Caution: when the oven is on the door must be kept shut otherwise the knobs and protection sheet could get hot and be damaged.



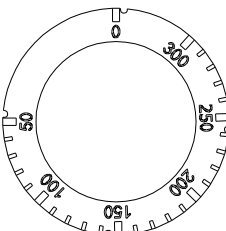
TURNING ON AND ADJUSTING THE FAN OVEN

The hot air made to circulate by the fan is distributed in all parts of the oven chamber to ensure even cooking results. Since the oven chamber is heated evenly, different foods can be cooked together on different rungs

Turn the knob from “0” into the desired position between 50° and 300°; The white and green lights come on.

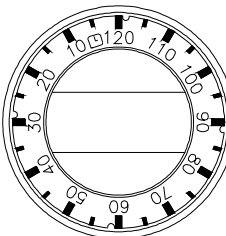
The green light indicates the presence of electrical tension.

The white light shows that the heating element is working; when the temperature is reached, it goes out. To turn off the appliance, turn the knob into position “0”.



MECHANICAL TIMER

NB: Cookers are provided with an acoustic timing device, able to signal a maximum time of 120 minutes. Turn the knob to the right, positioning on the time desired, between and including 0 to 120 minutes (see figure); at the end of the set time, the alarm goes off.



CLEANING AND MAINTENANCE

Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Clean and dry the appliance carefully according to the instructions. Disconnect the power supply.

PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

In the event of breakdown, turn off the appliance, disconnect the power supply by using the device situated above the appliance and notify the after sales service.

MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)

Any kind of maintenance must only be done by qualified personnel. Before carrying out maintenance, remove the plug or switch off the switch above the appliance.

ACCESSIBILITY

To get to the junction-box, remove the front panel of the appliance. The control elements are reached from the front control panel; unscrew the fixing screws from the control panel and remove it.

COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN

Type of food	Slot no. from the bottom	Quantity Kg	Temperature °C	Cooking time in minutes
Cakes, pastries				
With a beaten mixture, in a mould	1-3	1	175	60
With a beaten mixture, without a mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, cake base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with a wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with a dry filling	1-3-4	1	175	50
With a natural leavening dough	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
Meat				
<i>Grilled roasts</i>				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
<i>Baking-pan roasts</i>				
Veal	1-3	1	160	90
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey pieces	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
<i>Casseroles</i>				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
Fish				
Filets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3	1	180	20
Oven bakes				
Pasta	1-3	2	185	60
Vegetables	1-3	2	185	50
Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
Pizza and "calzone"	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Defrosting				
First courses	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Notes:

The cooking times given above do not include the time needed to heat the oven except in those cases marked with an asterisk.

Indication regarding use of the levels given in the table is what is preferable if you are cooking on different rungs.

The times given refer to cooking on one level only. For more than one level increase time 5-10'

For beef, veal, pork and turkey roasts on the bone or in a roll, increase time 20'

Cooking times may vary according to the type of foods, their homogeneity and volume.

When cooking for the first time in the oven we suggest opting for the lower value in the thermostat adjustment range given in the table.

Cooking time will be longer if the heat is lower.

ÍNDICE

TABLA DATOS TÉCNICOS	31
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	31
INSTALACIÓN	31
DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS	31
CONEXIÓN ELÉCTRICA	31
EQUIPOTENCIAL	32
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	32
ENCENDIDO PLACAS	32
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO	32
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO VENTILADO	33
TEMPORIZADOR MECÁNICO	33
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	33
COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO	33
COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA	33
MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)	33
ACCESIBILIDAD	33
TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO	34
Tipo de alimento.....	34
Dulces.....	34
Carne	34
Pescado.....	34
Horneados.....	34
Descongelación	34

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELOS	DIMENSIONES cm	ALIMENTACIÓN	ABSORCIÓN MÁXIMA A	POTENCIA MÁXIMA kW	Emisividad dB(A)	CABLE ALIMENTACIÓN (A la silicona)
TP-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²
TPF-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	24,93	15	/	5 x 2,5 mm ²
TPFV-78ET	80x70x90h	400Vac3N 50/60 Hz	22,55	15,32	<70	5 x 2,5 mm ²
TPT-78ET	80x70x29h	400Vac3N 50/60 Hz	14,49	10	/	5 x 1,5 mm ²

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra nel fianco en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (atornillar o destornillar). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y debe poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc se aconseja que éstos sean de material no inflamable, sino se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Debe asegurarse sobretodo que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

La instalación, puesta en funcionamiento y mantenimiento del aparato deben ser efectuados por personal cualificado. Todos los trabajos necesarios para la instalación deben efectuarse respetando las normas vigentes.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento debido a una instalación equivocada o no conforme.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:

- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.


CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

- Quitar la tensión.
- Quitar el panel posterior
- Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.
- Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel posterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el  símbolo .

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato para la primera cocción, es necesario limpiarlo con cuidado, sobretodo la cuba (ver párrafo "Limpieza y cuidado").

Controlar la conexión del aparato y ponerlo en funcionamiento según las instrucciones.

Para la primera puesta en funcionamiento de la placa, aconsejamos encender durante algunos minutos a la máxima potencia todas las placas, para poder eliminar la humedad que pueda estar presente en la masa aislante de las resistencias.

Para el primer funcionamiento del horno, aconsejamos quitar todas las partes desmontables y calentarlo a una temperatura de 250°C .

Las placas permiten la cocción de cualquier alimento (carne, legumbres, arroz, pescado, huevos, verduras , etc...) siempre que se utilicen ollas adecuadas.

ENCENDIDO PLACAS

Conectar el interruptor colocado antes del aparato. Girar el mando de control correspondiente a la placa de la posición "0" al grado de calentamiento deseado entre 1 y 6.

La lámpara de indicación verde indica que el aparato está bajo tensión.

Se aconseja poner en marcha la placa al máximo, y apenas se alcanza la temperatura, poner el mando de control en el nivel deseado. Para apagar el aparato, girar el mando a la posición "0".


Se aconseja poner en marcha la placa al máximo, y apenas se alcanza la temperatura, poner el mando de control en el nivel deseado. Para apagar el aparato, girar el mando a la posición "0".


ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO


Girar el mando de control hacia la derecha y fijar la temperatura deseada.

Para el apagado del horno, girar el mando a la izquierda hasta la posición 0.

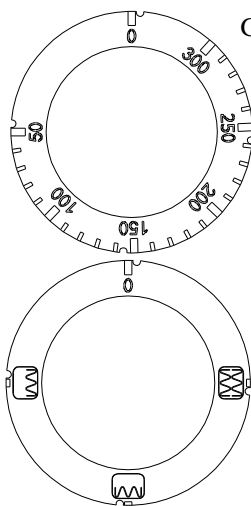
Para el encendido del horno hacer girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o hacia la izquierda, colocándolo en una de las siguientes posiciones

 Resistencia inferior + superior

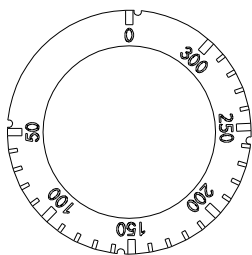
 Resistencia inferior

 Resistencia superior

Aviso: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta **no** debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y las chapas de protección.



ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO VENTILADO



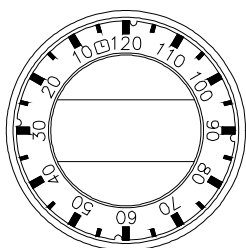
El aire caliente que el ventilador pone en circulación se distribuye en toda la cámara del horno, permitiendo regular la cocción. Dado que la cámara se calienta de manera uniforme, se pueden cocinar al mismo tiempo varios alimentos en diferentes planos.

Girar el mando de "O" hasta la posición deseada entre los 50° y los 300° , se encienden las luces de indicación blanca y verde.

La lámpara de indicación verde indica que el aparato está bajo tensión.

El encendido de la lámpara de indicación blanca indica el funcionamiento del elemento de calentamiento, su apagado indica que se ha alcanzado la temperatura. Para apagar el aparato, girar el mando a la posición "O".

TEMPORIZADOR MECÁNICO



Nota: las cocinas están dotadas de un indicador acústico de tiempo, adecuado para la señalación de un tiempo máximo de 120 minutos, Girar el mando hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos (ver figura); una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Limpiar cuidadosamente el aparato como indican las instrucciones. Quitar la tensión.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería apagar el aparato, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)

Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. Antes de iniciar una operación de mantenimiento, quitar el enchufe o desconectar el interruptor conectado antes del aparato.

ACCESIBILIDAD

Para acceder al tablero de bornes, quitar el panel anterior del aparato. Los elementos de mando se alcanzan desde el panel anterior, destornillar los tornillos que fijan el panel y quitar

TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO

Tipo de alimento	Nº Guía desde abajo	Cantidad Kg	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.
Dulces				
Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pasta flora, fondo pastel	1-3-4	0,5	175	30
Pasta flora con relleno húmedo	1-3	1,5	175	70
Pasta flora con relleno seco	1-3-4	1	175	50
Con pasta con levadura natural	1-3	1	175	50
Pequeños dulces	1-3-4	0,5	160	30
Carne				
<i>Asados hechos a la parrilla</i>				
Ternera	2	1	180	60
Buey	2	1	180	70
Roast beef a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Asados hechos en bandeja</i>				
Ternera	1-3	1	160	90
Buey	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Pavo a trozos	1-3	1,5	180	120
Pato	1-3	1-1,5	180	120
<i>Estofados</i>				
Estofado de buey	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
Pescado				
Filetes, rodajas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmón	1-3	1	180	45
Ostras	1-3	1	180	20
Horneados				
Horneado de pasta	1-3	2	185	60
Horneado de verdura	1-3	2	185	50
Souflés dulces y salados	1-3	0,75	180	50
Pizza y calzón	1-3-4	0,5	200	30
Tostadas	1-3-4	0,5	190	15
Descongelación				
Primeros	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Notas:

Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco

La indicación para el uso de las etapas dadas en la tabla es la preferencial en caso de cocción en varios niveles

Los tiempos indicados se refieren a la cocción en una sola etapa, para varios niveles aumentar el tiempo 5-10'

Para los asados de buey, ternera, cerdo y pavo con hueso o atado, aumentar el tiempo 20'

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen.

En la primera cocción, se aconseja elegir el valor inferior del campo de regulación del termostato indicado en la tabla.

El tiempo de cocción se prolongará en función del calor inferior.