

CHEF'S **COMBI**

NOTICE D'UTILISATION
Hottes à Condensation

FR

OPERATING MANUAL
Condensation Hood

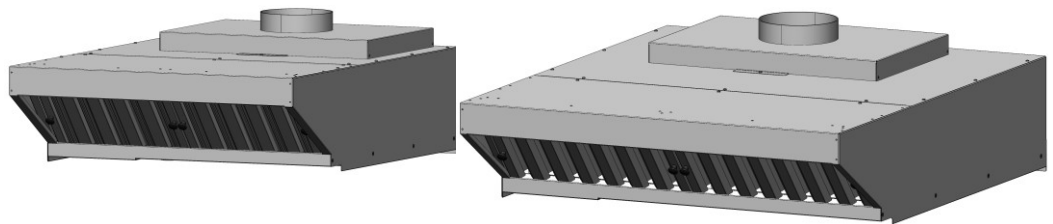
EN

BEDIENUNGSANLEITUNG
Kondensationshaube

DE

MANUAL DE USO
Campanas con condensación

ES



HOTTES

A CONDENSATION

FR

1.	RECOMMANDATIONS	4
2.	COMPOSITION DE L'APPAREIL	5
3.	CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION	6
4.	ENTRETIEN DE LA HOTTE	7
5.	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT	10
6.	MAINTENANCE PREVENTIVE	10
7.	PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE	11
8.	GARANTIE	11

EN

9.	RECOMMENDATIONS	13
10.	COMPOSITION OF APPLIANCE	14
11.	PRACTICAL OPERATING ADVICE	15
12.	MAINTENANCE OF THE HOOD	16
13.	OPERATING FAULTS	19
14.	PREVENTIVE MAINTENANCE	19
15.	RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS	20
16.	GUARANTEE	20

DE

17.	EMPFEHLUNGEN	21
18.	FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE	22
19.	PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS	23
20.	PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS	24
21.	FUNKTIONSSTÖRUNGEN	27
22.	VORBEUGENDE WARTUNG	27
23.	EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG	28
24.	GARANTIE	28

ES

25.	RECOMENDACIONES	29
26.	COMPOSICIÓN DEL EQUIPO	30
27.	CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN	31
28.	MANTENIMIENTO DEL HORNO	32
29.	FALLOS DE FUNCIONAMIENTO	35
30.	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	35
31.	PIEZAS DE RECAMBIO RECOMENDADAS E INDISPENSABLES	36
32.	GARANTÍA	36

1. RECOMMANDATIONS

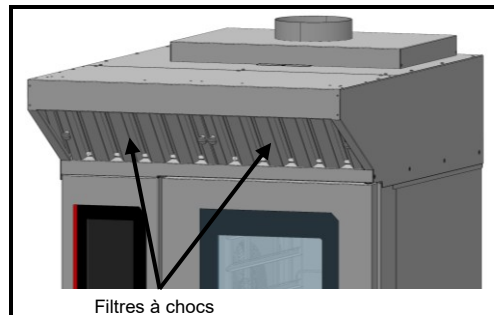
◆ GARANTIE.

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

◆ AVERTISSEMENT

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
 - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
 - Lire attentivement ce document avant l'utilisation.
 - Conserver vos documents.
 - Notice originale.
- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
 - ◆ Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
 - ◆ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont bénéficié, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - ◆ Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
 - ◆ Ces hottes permettent de condenser les vapeurs sortant de la cheminée et de la porte du four lors des cuissons, garantissant ainsi un confort à l'utilisateur.
 - ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
 - ◆ Il est interdit de mettre en route la hotte si les filtres ne sont pas remis en place.



- ◆ Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet de l'appareil** (nettoyage des aérations, vérification des fuites, contrôle des organes de commande, de régulation et de sécurité...).
- ◆ La hotte doit être entretenue méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les filtres et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).
- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois de la hotte seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ Les odeurs et fumées générées par certains procédés de cuisson et/ou produits ne sont pas intégralement traitées par ces hottes.
- ◆ Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



Attention ! Danger ! Prudence !

- ◆ La température de la surface de la hotte peut dépasser les 60°C. ATTENTION AUX RISQUES DE BRULURES.

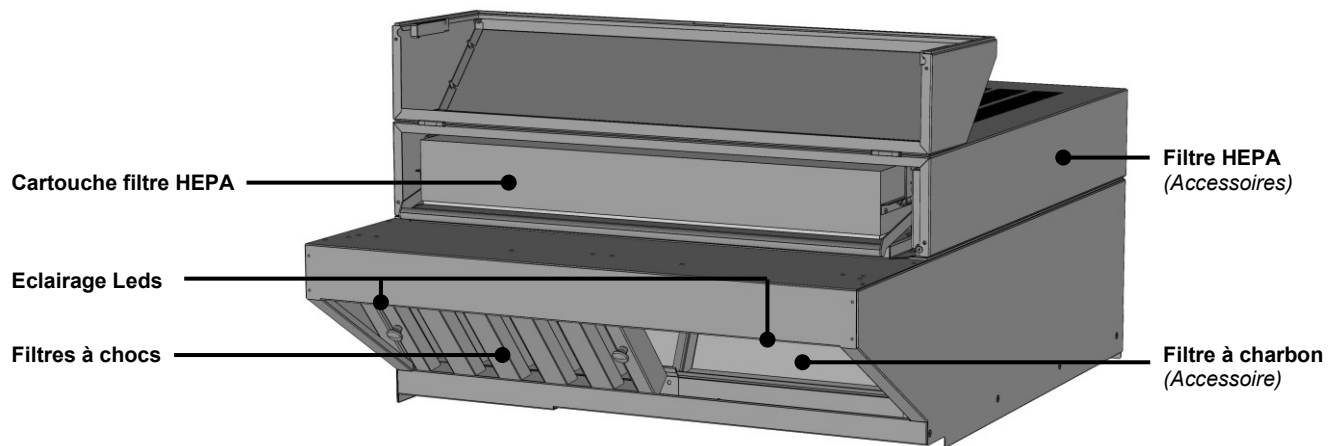
EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Éliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour cela, contacter un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

2. COMPOSITION DE L'APPAREIL



3. CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

3.1 PRINCIPE

Contrairement aux idées reçues, la majorité des vapeurs produites par les cuissons en four mixte, et évacuées dans le local, ne proviennent pas des ouvertures de portes (même si ces ouvertures semblent évacuer un impressionnant volume ... instantanément).

90% des évacuations sous formes de vapeurs plus ou moins chargées en graisse, proviennent bien des cheminées et événements.

→ Les Hottes à condensation traitent efficacement ces évacuations continues (Cheminées et Events) et très partiellement les évacuations par la porte.

Suivant le modèle, la hotte à condensation doit être installée uniquement sur les fours Chef'sCombi **Electriques**, 6 niveaux GN 1/1 et GN 2/1, 10 niveaux GN 1/1 et GN 2/1 et 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1.

Le système permet de condenser les vapeurs sortant de la cheminée du four lors des cuissons, garantissant ainsi un confort à l'utilisateur.

Une vitesse et puissance de ventilation supérieure, permettent de traiter partiellement les ouvertures de porte. Veiller à maintenir la porte légèrement fermée quelques secondes avant ouverture complète. La technologie de conception de cette hotte ne nécessite aucune connexion vers l'extérieur.

3.2 FONCTIONNEMENT

Quand la hotte est activée (vitesse 1), les vapeurs ainsi que les fumées grasses sortant par la cheminée passent au travers de serpentins de cuivre refroidit par des ventilateurs, permettant de condenser les vapeurs et de dissocier l'eau de condensation et les graisses ambiantes de l'air. Lors de l'activation de la vitesse 2 par l'ouverture de la porte du four, les vapeurs ainsi que les fumées grasses sont aspirées à travers un filtre à chocs permettant de dissocier l'eau de condensation et les graisses ambiantes de l'air.

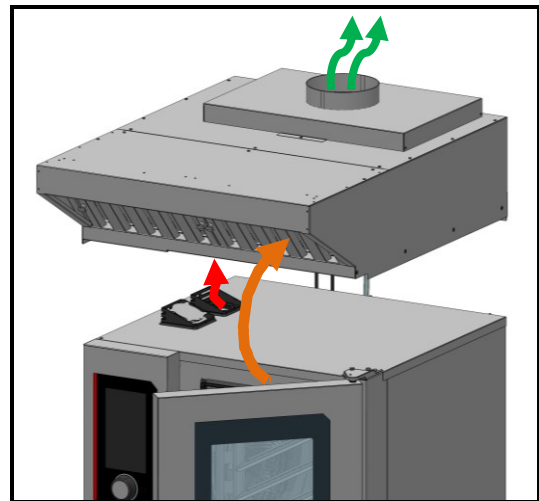
L'air est ensuite évacué dans la pièce. Les particules d'eau et de graisses sont évacuées directement dans la vidange du four et les condensats des filtres sont évacués via une goulotte et un tuyau de trop-plein.

Opération avec porte du four fermée :

Mise en route automatique de la 1^{ère} vitesse (basse) et de l'éclairage de la hotte dès la mise sous tension du four.

Opération avec porte du four ouverte:

Mise en route automatique de la 2^{ème} vitesse (haute) lors d'une ouverture de porte du four. Arrêt automatique de la vitesse 2 à la fermeture de la porte.



Etat du four	Porte	Hotte		
		Eclairage	Vitesse basse	Vitesse haute
Four hors tension	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
Mise sous tension du four	Ouverte ou fermée	ON	OFF	OFF
Four en veille / Départ différé	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
Four en fonctionnement	Fermée	ON	ON	OFF
	Ouverte	ON	OFF	ON pendant 90s après ouverture de porte puis OFF
Arrêt du cycle de cuisson ou du four	Fermée	ON	OFF	ON pendant 90s puis OFF
	Ouverte	ON	OFF	ON pendant 90s après ouverture de porte puis OFF

3.3 ACCESSOIRES

3.3.1 FILTRE A CHARBON

Le filtre à charbon améliore la filtration de votre hotte en éliminant efficacement les odeurs et les particules de graisse, contribuant ainsi à maintenir un environnement de cuisine propre et agréable. Il s'installe simplement dans l'emplacement prévu derrière les filtres à chocs, offrant une purification d'air optimale sans effort.

3.3.2 FILTRE HEPA

Le filtre HEPA est conçu pour garantir une purification de l'air de haute qualité. Facile à installer sur le dessus de la hotte, il capture les particules fines, les allergènes et la poussière, assurant ainsi une protection supplémentaire pour votre personnel et une qualité d'air supérieure dans votre cuisine.

4. ENTRETIEN DE LA HOTTE

ATTENTION : Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite : L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- ◆ La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci-dessus.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

4.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

- 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller :
 - Le milieu chimique. En général :
 - * Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute...)
 - * Chlorures, contenus en particulier dans :
 - Les produits de nettoyage
 - L'eau de javel.
 - La température : Tout milieu chimique ci-dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.
 - Le temps : Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité. **Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.**

ATTENTION : Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

4.2 FREQUENCE DE NETTOYAGE

Pour assurer un entretien adéquat, il est recommandé d'entretenir les différentes parties, composants et accessoires selon la fréquence d'entretien recommandée. En cas de nécessité, un nettoyage / remplacement plus fréquent peut être envisagé.

Fréquence de nettoyage et dégraissage

Trois critères influent sur la fréquence de nettoyage de la hotte : l'intensité d'utilisation, le mode de cuisson et la température appliquée lors de la cuisson avec le Chef'sCombi.

Fréquence	Parties / composants	Recommandations
Journalier	Surfaces extérieures	Utilisez un chiffon doux. Nettoyez à l'eau chaude avec un produit dégraissant spécial inox. N'utilisez pas de produits abrasifs.
	Filtres à chocs	
Semaine	Ouïes d'aération de la hotte	Utilisez un chiffon doux.
	Ouïes d'évacuation du filtre HEPA (accessoire)	Utilisez un chiffon doux.
	Surfaces intérieures (derrière les filtres à chocs)	Utilisez un chiffon doux. Nettoyez à l'eau chaude avec un produit dégraissant spécial inox. N'utilisez pas de produits abrasifs.
Mensuel	Filtres à charbon	Contrôlez l'état d'encrassement et remplacez si nécessaire.
Annuel	Cartouche filtre HEPA	Contrôlez l'état d'encrassement et remplacez si nécessaire.

4.3 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch Brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

- » Lavez les surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif.
- » RINCEZ SOIGNEUSEMENT à l'eau
- » Essuyer les surfaces.

4.4 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Pour assurer une performance optimale et prolonger la durée de vie de votre Hotte, il est essentiel d'éviter l'accumulation de substances corrosives et de dépôts minéraux.

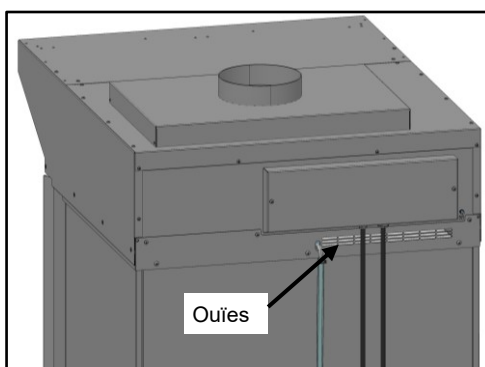
- **Éviter les substances corrosives** : Les substances qui se concentrent peuvent devenir très corrosives.
- **Prévenir les dépôts minéraux** : Les minéraux présents dans l'eau peuvent causer des problèmes de corrosion des parois, de performance et de longévité (équilibrage des ventilateurs, dissipation des échangeurs, etc.).

Nettoyage derrière les filtres à chocs

- » Retirez les 2 filtres à chocs (► [Nettoyage des filtres à chocs](#))
- » Retirez les 2 filtres à charbon si présent (accessoires) (► [Remplacement des filtres à charbon](#))
- » Lavez les surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif.
- » RINCEZ SOIGNEUSEMENT à l'eau
- » Essuyer les surfaces.

4.5 ENTRETIEN DES OUIËS D'AÉRATION DE LA HOTTE

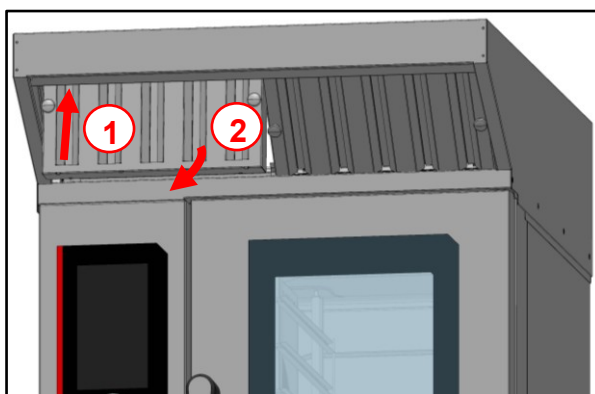
Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'arrière de la hotte. Veillez à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières.



- » Nettoyez la surface de la grille d'aération à l'aide d'un chiffon sec.

4.6 NETTOYAGE DES FILTRES A CHOCS

Les 2 filtres à choc doivent être nettoyés quotidiennement. Ils peuvent être lavé en lave-vaisselle ou nettoyé en plonge. Utiliser uniquement des produits nettoyant / dégraissant spécial Inox.

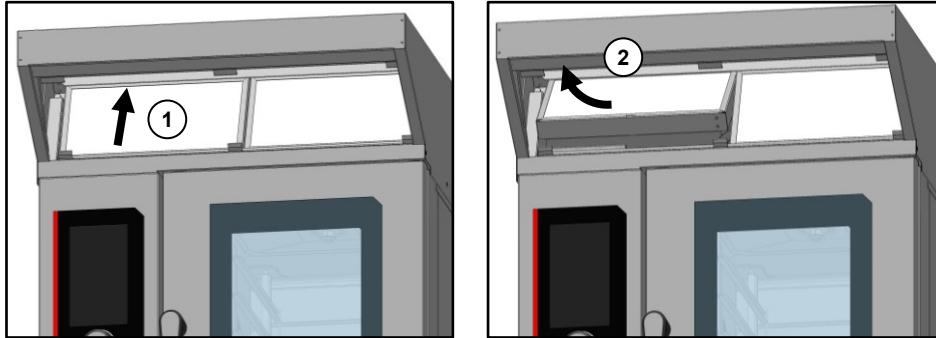


- » Retirez le filtre gauche :
 - Soulevez le filtre vers le haut ①.
 - Basculez le bas vers l'avant de la hotte, puis tirer vers soi ②.
- » Retirez le filtre droit : suivez la même procédure que pour le filtre gauche.
- » Nettoyez les filtres avant de les remonter.

4.7 REMPLACEMENT DES FILTRES A CHARBON

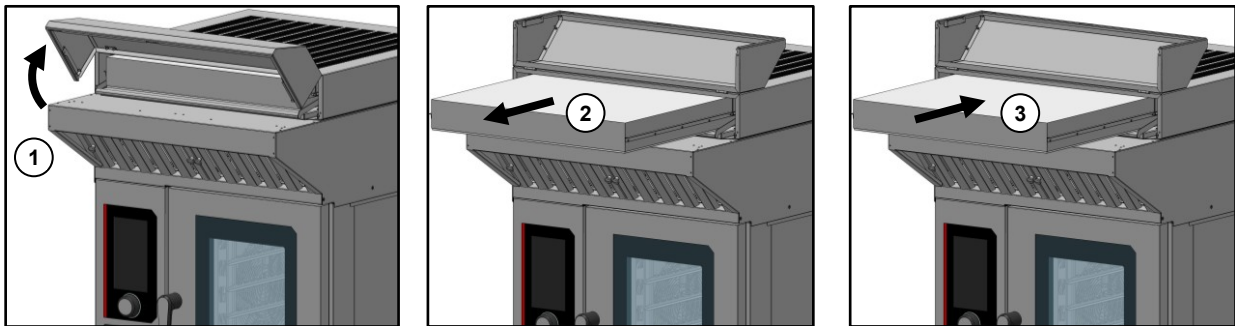


Il est impératif de toujours changer les deux filtres à charbon en même temps afin de garantir une filtration optimum.



- » Retirez les 2 filtres à chocs (► [Nettoyage des filtres à chocs](#)).
- » Retirez le filtre gauche :
 - Soulevez le filtre vers le haut ①.
 - Basculez le bas vers l'avant de la hotte, puis tirez vers soi ② pour l'extraire.
- » Retirez le filtre droit : suivez la même procédure que pour le filtre gauche.
- » Remplacez les 2 filtres à charbon.

4.8 REMPLACEMENT DE LA CARTOUCHE DU FILTRE HEPA



- » Ouvrir la trappe d'accès à la cartouche du filtre HEPA ①.
- » Tirer vers soi la cartouche filtre ②.
- » Insérer la nouvelle cartouche dans les glissières et venir en butée à l'arrière ③.

5. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause	Que faire ?
La puissance d'aspiration de la hotte est insuffisante.	Les filtres sont encrassés.	Procédez à un contrôle et au nettoyage des filtres à chocs, si le problème persiste, contactez le service après-vente. Procédez à un contrôle et au remplacement des filtres à charbons, si le problème persiste contactez le service après-vente.
De l'eau ruisselle sur les parois du four.	Le tuyau d'évacuation des condensas est obstrué	Vérifiez ou faites vérifier l'état du tuyau, si le problème persiste, contactez le service après-vente.
De la vapeur sort du four.	Le système de condensation est obstrué.	Contactez le service après-vente.
La hotte ne se met pas en fonctionnement.	La hotte n'est pas alimentée	Vérifiez que l'alimentation est raccordée, si le problème persiste, contactez le service après-vente.
La vitesse de la hotte ne change pas.	Problème d'ordre électrique.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Problème d'ordre électrique.	Contactez le service après-vente.
Dégradation de la qualité de l'air.	Le filtre HEPA est encrassé.	Remplacez le filtre HEPA.

6. MAINTENANCE PREVENTIVE



ATTENTION : L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Hebdomadaire	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des éléments extérieurs de la hotte	X				Nettoyer à l'eau chaude avec un tissu non abrasif et du produit détergent neutre, respecter le dosage. Rincer soigneusement les surfaces et les essuyer.
Nettoyage des filtres à choc	X				Nettoyer à l'eau chaude avec produit dégraissant spécial inox - Possibilité de nettoyage en lave-vaisselle.
Nettoyage des ouïes d'aération de la hotte		X			Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
Nettoyage des ouïes d'aération du filtre HEPA (accessoire)		X			Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
Entretien du filtre à Charbon (accessoire)			X		Vérifier l'état du filtre à charbon et le remplacer si nécessaire. Remplacement minimum tous les 4 mois suivant l'utilisation du four Chef'sCombi.
Entretien de la cartouche du filtre HEPA (accessoire)				X	Vérifier l'état de la cartouche du filtre HEPA et la remplacer si nécessaire. Remplacement minimum tous les 3 ans suivant l'utilisation du four Chef'sCombi.
Faire effectuer l'entretien préventif				X	Contactez le revendeur le plus proche.

7. PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Code	Désignation	Catégories
304269	Condensateur 5 µF pour pompe	Pièce recommandée
309719	Bandeau Led 4000K 24V	Pièce recommandée
311356	Etiquette bandeau LED	Pièce d'usure
387637	ICS24 - Condensateur 15µF	Pièce recommandée
300820	ICS24 - Condensateur 16µF	Pièce recommandée
387638	ICS24 - Fusible Temporisé 4A	Pièce recommandée
387639	ICS24 - Contacteurs 25A - AC1	Pièce recommandée
387640	ICS24 - Ventilateur Hotte 250W	Pièce recommandée
387641	ICS24 - Alimentation à découpage Hotte 15V	Pièce recommandée
387660	ICS24-6&10 - Relais	Pièce recommandée

8. GARANTIE

ATTENTION ! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisés auront dûment été effectués par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION : Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz, ...) ainsi que le non-respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérins...) ne seront en aucun cas couverts par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponibles et contrôlés au droit de ceux-ci.

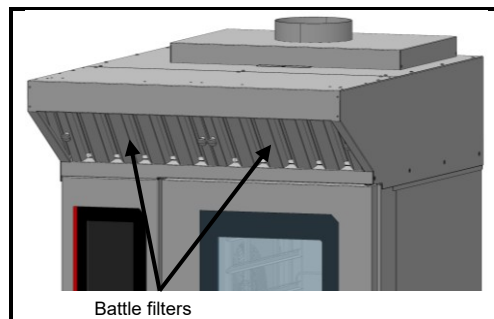
9. RECOMMENDATIONS

◆ WARRANTY

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

◆ WARNING

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
- This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
- Read all the documentation before user.
- Keep your documents for future reference.
- Translation of the original manual
- ◆ These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- ◆ These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ◆ These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- ◆ These hoods condense the vapours leaving the chimney and the door of oven during cooking, guaranteeing user comfort
- ◆ When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- ◆ NEVER start the oven WITHOUT HAVING POSITIONED AND LOCKED the ventilation duct.
- ◆ The hood should never be started if the filters are not fitted.



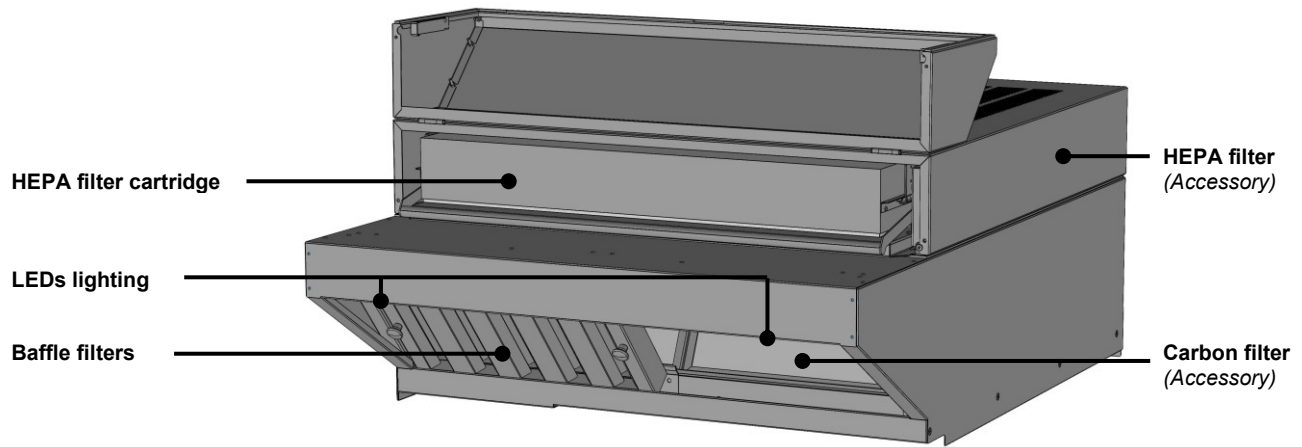
- ◆ Always use a qualified technician to install the equipment.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ The control panel is operated by pressing the screen-printed buttons with your fingers. We advise you to use your fingers only and never any other object such as knives, forks, spoons, etc.
- ◆ **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced by suitably qualified technicians** (cleaning vents, checking for possible leaks, checking control elements, regulating and safety accessories...).
- ◆ The hood must be meticulously maintained on a DAILY basis (see the "Maintenance" chapter). In particular, the filters and walls must be kept clean, without accumulation of grease and mineral deposits (lime or other).
- ◆ IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO APPLY THE CLEANING PRODUCT AT TEMPERATURES ABOVE 60°C. The panels of the hood would be irreparably damaged (dark, almost black colour).
- ◆ Odours and fumes generated by some cooking processes and/or products will not be entirely eliminated by this hood.
- ◆ The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- ◆ « According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005».
- ◆ « The Manufacturer has filled in the National Register. »
- As per the legal provisions in force (article 21 & 22 of the decree 2005-829), the customer is responsible for the obligations relating to the elimination of electric and electronic waste, namely:
 - he is to deal with selective treatment, reconditioning and destruction of residue arising from electric and electronic equipment, selectively collected in the installations meeting the technical requirements or in any other installation authorised for the purpose, in another member State of the European Union, or in another State so far the transfer of these residues out of France is made according to the provisions of the Regulation of 1st February 1993 indicated above.
 - he must make sure that all fluids of electric and electronic equipment are drained according to the requirements of the provisions.
 - he must make sure that the information relating to the removal and treatment of these residues is forwarded to any further acquirer.
- ◆ **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations.**



Warning! Danger! Be careful!

- ◆ The surface temperature of the hood can exceed 60°C. BEWARE of the risk of burns.

10. COMPOSITION OF APPLIANCE



11. PRACTICAL OPERATING ADVICE

11.1 PRINCIPE

Contrary to received wisdom, the majority of vapours produced by combination oven cooking and discharged into the room do not come from opening the doors (even if opening the door appears to produce an impressive volume ...instantly).

90% of the discharged vapour, more or less saturated in grease, comes from the chimneys and vents.

→ Condensing hoods effectively treat these continuous discharges (Chimneys and Vents) and to a lesser extent the steam escaping from the door.

Depending on the model, the condensation hood must only be installed on Chef'sCombi Electric, 6 level, GN 1/1 and GN 2/1, 10 level GN 1/1 and GN 2/1 et 20 level GN 1/1 and GN 2/1 ovens.

The system condenses the vapours leaving the oven chimney during cooking, guaranteeing user comfort.

A higher ventilation speed allows the partial treatment of vapour when the door is opened. Open the door very slightly for a few seconds before opening it fully. The design technology of this hood ensures it does not need to be externally vented.

11.2 OPERATION

When the hood is activated (speed 1) steam and airborne grease leaving the chimney pass over copper coils cooled by the fans, allowing water vapour to condense and be separated from the greases. When speed 2 is activated by opening the door vapour and airborne grease are initially drawn through impact filters to achieve the same result.

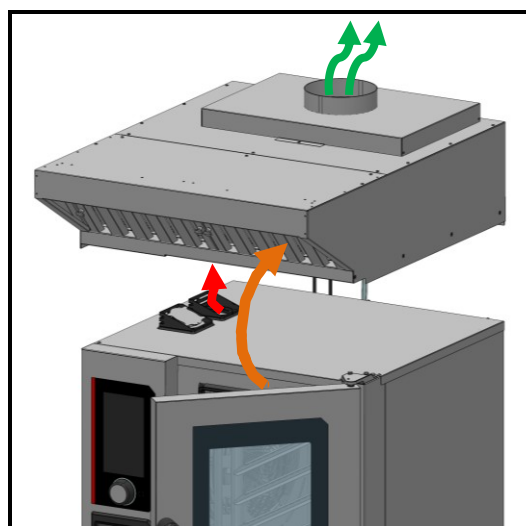
The air is then discharged into the room. Water and grease particles are discharged to the oven's drain whilst condensate from the filters are discharged via a gully and overflow pipe.

Operation with the oven door shut:

Automatic start on speed 1 (low) and the hood comes on when the oven is first switched on.

Operation with the oven door open:

Automatic start on speed 2 (high) when the oven door is opened. Speed 2 stops automatically when the door is closed.



Oven status	Door	Hood		
		Lighting	Low speed	High speed
Oven Off	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
Oven On	Opened or closed	ON	OFF	OFF
Oven on standby / Delayed start	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
Oven in operation	Closed	ON	ON	OFF
	Opened	ON	OFF	ON for 90s after door is opened, then OFF
Stop cooking cycle or oven	Closed	ON	OFF	ON for 90s then OFF
	Opened	ON	OFF	ON for 90s after door is opened, then OFF

11.3 ACCESSORIES

11.3.1 CARBON FILTER

The carbon filter enhances the filtration of your hood by effectively eliminating odours and grease particles, helping to maintain a clean and pleasant cooking environment. It simply fits into the space provided behind the baffle filters, providing optimum air purification effortlessly.

11.3.2 HEPA FILTER

The HEPA filter is designed to ensure high-quality air purification. Easy to install on top of the hood, it captures fine particles, allergens and dust, providing extra protection for your staff and superior air quality in your kitchen.

12. MAINTENANCE OF THE HOOD

WARNING: Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life

- ◆ UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 60°C.
- ◆ The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- ◆ Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- ◆ The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

12.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

- 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:
 - The chemical environment in general:
 - * Different brines (Salt concentration, Sauerkraut...)
 - * Chlorides contained in particular in:
 - cleaning products
 - bleach.
 - The temperature: Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
 - The duration: The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be.

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high-quality stainless steel.

Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.

WARNING : The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

12.2 CLEANING FREQUENCY

To ensure proper maintenance, we recommend servicing the various parts, components, and accessories at the recommended intervals. If necessary, more frequent cleaning / replacement may be considered.

Frequency of cleaning and degreasing

Three criteria influence the frequency with which the hood is cleaned: the intensity of use, the cooking mode and the temperature applied during cooking with chef's Combi.

Frequency	Parts / components	Recommendations
Daily	External surfaces	Use a soft cloth. Clean with hot water and a special stainless-steel degreaser. Do not use abrasive products.
	Baffle filters	
Week	Hood ventilation openings	Use a soft cloth.
	HEPA filter exhaust vents (accessory)	Use a soft cloth.
	Internal surfaces (behind the battles filters)	Use a soft cloth. Clean with hot water and a special stainless-steel degreaser. Do not use abrasive products.
Monthly	Carbon filter	Check for soiling and replace if necessary.
Yearly	HEPA filter cartridge	Check for soiling and replace if necessary.

12.3 MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES

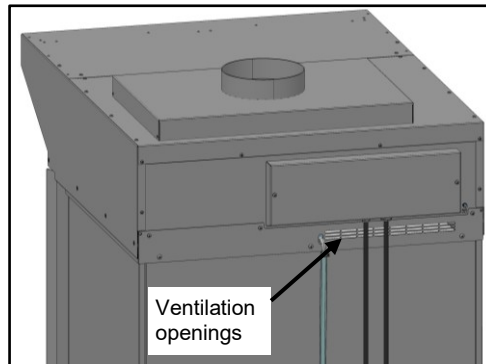
The surface of the metal must be carefully maintained to remove any dust, metal particles and deposits of any kind that could alter the protective layer mentioned above.

Never rub stainless steel with metal wool, but only, if necessary, with "Scotch Brite" or an equivalent product, respecting the polishing direction of the stainless steel surface.

- » Clean surfaces with water and soap or any neutral, non-abrasive detergent.
- » RINSE CAREFULLY with water
- » Wipe surfaces clean.

12.4 CLEANING VENTILATION OPENINGS OF THE HOOD

The electronics compartment is cooled by means of air vents at the rear of the hood. Keep the ventilation grille clean and unobstructed by dust.



- » Clean the surface of the ventilation grille with a dry cloth.

12.5 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES

To ensure optimum performance and prolong the life of your hood, it is essential to avoid the build-up of corrosive substances and mineral deposits.

- **Avoid corrosive substances:** Concentrated substances can become highly corrosive.
- **Prevent mineral deposits:** Minerals in the water can cause problems with wall corrosion, performance and longevity (fan balancing, heat exchanger dissipation, etc.).

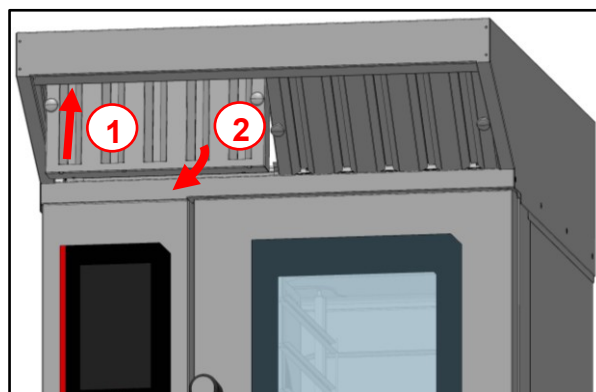
Cleaning behind the baffle filters



- » Remove the 2 baffle filters (► [Cleaning the baffle filters](#)).
- » Remove the 2 Carbon filters (► [Changing the Carbon filters](#)).
- » Clean surfaces with water and soap or any neutral, non-abrasive detergent.
- » RINSE CAREFULLY with water
- » Wipe surfaces clean.

12.6 CLEANING THE BATTLE FILTERS

The 2 baffle filters should be cleaned daily. They can be machine or hand washed. Only use detergent or degreasing agents that are suitable for stainless steel.

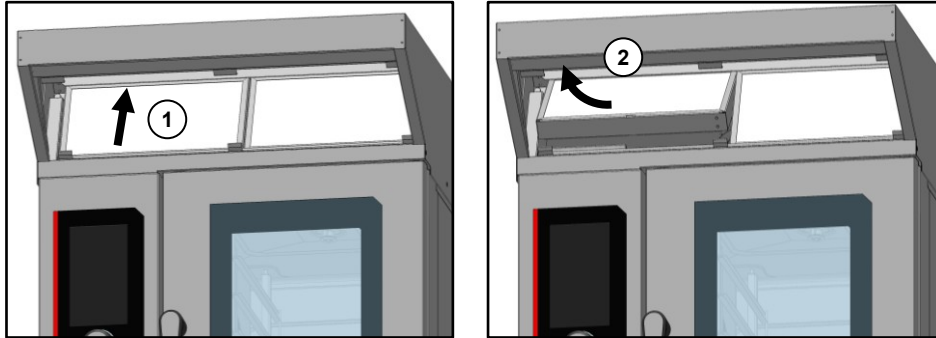


- » Remove the left filter:
 - Lift the filter upwards ①.
 - Tip the bottom towards the front of the hood, then pull towards yourself ②.
- » Remove the right filter: follow the same procedure as for the left filter.
- » Clean the filters before refitting them.

12.7 CHANGING THE CARBON FILTERS

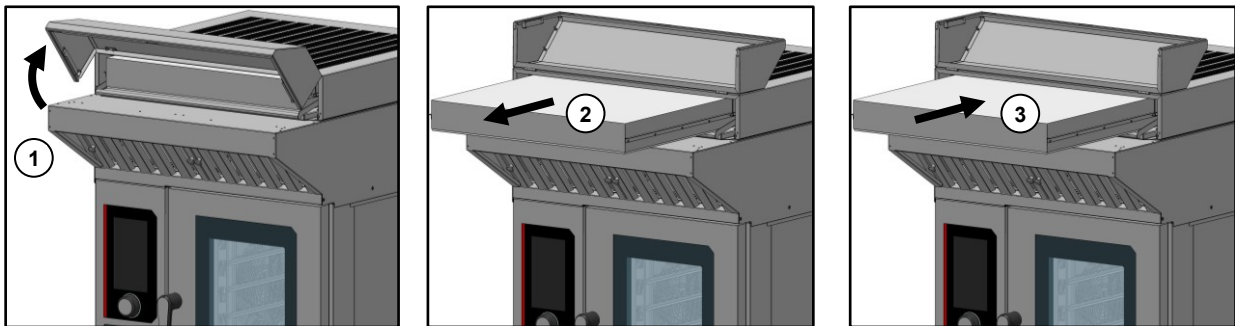


Always change both carbon filters at the same time to ensure optimum filtration.



- » Remove the 2 baffle filters (► [Cleaning the baffle filters](#)).
- » Remove the left filter:
 - Lift the filter upwards ①.
 - Tip the bottom towards the front of the hood, then pull towards yourself ② to extract it.
- » Remove the right filter: follow the same procedure as for the left filter.
- » Replace the 2 carbon filters.

12.8 CHANGING THE HEPA FILTER CARTRIDGE



- » Open the HEPA filter cartridge access hatch ①.
- » Pull the filter cartridge towards you ②.
- » Insert the new cartridge into the slides and come to a stop at the back ③.

13. OPERATING FAULTS

Symptom	Cause	What to do ?
The suction power of the hood is insufficient.		
	The filters are blocked.	Check and clean the baffle filters. If the problem persists, contact the after sales service. Check and replace the carbon filters. If the problem persists, contact the after sales service.
Water dripping down the sides of the oven.		
	Condensate drain pipe is blocked.	Check or have checked the condition of the hose. If the problem persists, contact the after sales service.
Steam coming out of the oven.		
	Condensation system obstructed in some way	Contact the after sales service.
The hood does not start.		
	The hood is not powered.	Check that the power supply is connected. If the problem persists, contact the after sales service.
The speed of the hood does not change.		
	Electrical problem.	Contact the after sales service.
worsening air quality.		
	The HEPA filter is blocked.	Contact the after sales service.
The lighting does not work.		
	Electrical problem.	Replace the HEPA filter.

14. PREVENTIVE MAINTENANCE



WARNING: The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Cleaning the external surfaces of the hood	X				Clean with warm water using a non-abrasive cloth and a neutral detergent, respecting the dosage. Rinse surfaces thoroughly and dry.
Cleaning baffle filters	X				Clean in hot water with a special stainless steel degreasing agent - can be cleaned in a dishwasher.
Cleaning the air vents of the hood		X			Clean with a dry and non-abrasive cloth.
Cleaning the cartridge of HEPA filter air vents (accessory)		X			Clean with a dry and non-abrasive cloth
Maintenance of the carbon filter (accessory)			X		Check the condition of the carbon filter and replace if necessary. Replace at least every 4 months depending on the use of the Chef'sCombi oven.
Maintenance of HEPA filter cartridge (accessory)				X	Check the condition of the HEPA filter cartridge and replace if necessary. Replace at least every 3 years depending on the use of the Chef'sCombi oven
Periodic maintenance by the after-sales service				X	

15. RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS

Code	Description	Categories
304269	Condensator 5 µF for pump	Recommended part
309719	Led Strip 4000K 24V	Recommended part
311356	LED strip label	Wear part
387637	ICS24 - Condensator 15µF	Recommended part
300820	ICS24 - Condensator 16µF	Recommended part
387638	ICS24 - Time-delay fuse 4A	Recommended part
387639	ICS24 - Contactors 25A - AC1	Recommended part
387640	ICS24 – Hood fan 250W	Recommended part
387641	ICS24 - Switching power supply Hood 15V	Recommended part
387660	ICS24-6&10 - Relay	Recommended part

16. GUARANTEE

PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified, or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances.

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

WARNING! Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors ...) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams, ...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason, we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.

17. EMPFEHLUNGEN

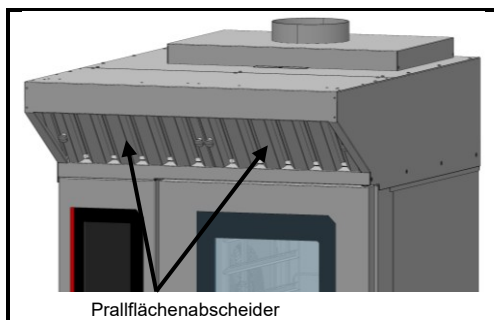
◆ GARANTIE.

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

◆ WARNHINWEIS

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
 - Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
 - Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
 - Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
 - Übersetzte Version der originalen Anleitung.
- ◆ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
 - ◆ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
 - ◆ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Sachkenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr vorherige Anweisungen zur Benutzung des Geräts.
 - ◆ Diese Geräte müssen mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, zu verhindern.
 - ◆ Durch diese Hauben werden Dämpfe kondensiert, die beim Garen aus dem Dunstabzugskamin und der Gerätetür des Kombidämpfers austreten, was für den Anwender einen hohen Komfort bedeutet.
 - ◆ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.
 - ◆ Es ist untersagt, die Haube in Gang zu setzen, wenn die Filter nicht wieder eingebaut sind.



- ◆ Die Aufstellung des Geräts sollte durch einen qualifizierten Installateur vorgenommen werden.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ◆ **Um einen dauerhaft ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das Gerät von qualifiziertem Personal unseres Unternehmens vollständig überprüfen und warten zu lassen** (Reinigung der Belüftungsvorrichtungen, Prüfung auf Undichtigkeit, Kontrolle der Steuerungs-, Regel- sowie Sicherheitsorgane...).
- ◆ Die Haube ist sorgfältig und TÄGLICH zu pflegen (siehe Kapitel „Pflege“). Insbesondere die Filter und Wände sind sauber zu halten; zu vermeiden ist die Ansammlung von Fett- und Mineralstoffrückständen (Kalk oder ähnliches).
- ◆ **DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT.** Die Innenwände des Kondensationshaube würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die durch gewisse Garverfahren und/oder Garprodukte entstehenden Gerüche und Qualm werden nicht vollständig von diesen Hauben beseitigt.
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Die Temperatur an der Oberfläche der Haube beträgt über 60°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr.**

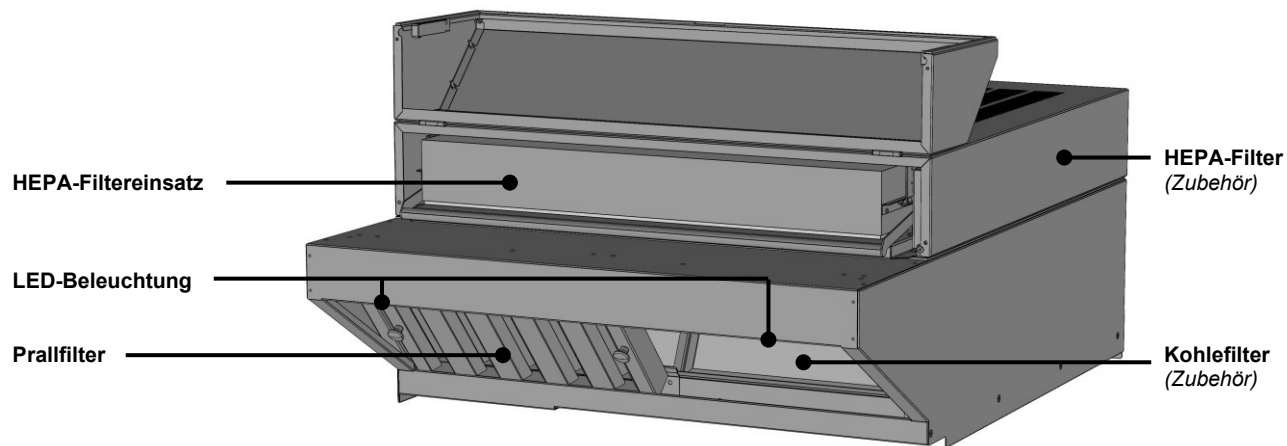
AUSSTATTUNG VON GROSS- UND GEWERBEKÜCHEN AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

Behandlungsanweisung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationaler Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

Hinweis: Kontaktieren Sie hierzu eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

18. FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE



19. PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

19.1 PRINZIP

Im Gegensatz zu den weithin verbreiteten Ansichten kommen die meisten durch Garen im Kombidämpfer entstehenden Dämpfe, die in den Raum abgeleitet werden, nicht vom Öffnen der Türen (selbst wenn das Türöffnen enorme Mengen freizusetzen scheint... für einen kurzen Moment). 90% der mehr oder weniger mit Fett belasteten, ausströmenden Dämpfe kommen aus den Dunstabzugskaminen und Lüftungsöffnungen. → Diese kontinuierlich austretenden Dämpfe (Dunstabzugskamine und Lüftungsöffnungen), und auch teilweise die durch die Tür freigesetzten Dampfschwaden, werden sehr wirkungsvoll durch die Kondensationshauben reduziert.

Je nach Modell darf die Kondensationshaube nur bei den **elektrischen** Kombidämpfern Chef'sCombi, 6 Einschübe GN 1/1 und GN 2/1, 10 Einschübe GN 1/1 und GN 2/1, und 20 Einschübe GN 1/1 und GN 2/1 installiert werden.

Durch das System werden Dämpfe, die beim Garen aus dem Dunstabzugskamin und der Gerätetür des Kombidämpfers austreten, kondensiert, was für den Anwender einen hohen Komfort bedeutet.

Durch eine hohe Drehzahl des leistungsstarken Lüfterrads können die beim Öffnen der Tür freigesetzten Dampfschwaden teilweise beseitigt werden. Achten Sie darauf, die Tür einige Sekunden lang leicht angelehnt zu lassen, bevor Sie sie vollständig öffnen. Die Konstruktionstechnologie dieser Haube erfordert keine Verbindung nach außen.

19.2 FUNKTIONSWEISE

Beim Einschalten der Haube (Geschwindigkeitsstufe 1) werden die am Dunstabzugskamin austretenden fettigen Dämpfe und der Qualm durch Kupfer-Rohrschlangen geleitet, die durch Lüfterräder gekühlt werden; dadurch werden die Dämpfe kondensiert und das Kondenswasser und die in der Luft enthaltenen Fette werden getrennt. Beim Einschalten der Geschwindigkeitsstufe 2 durch das Öffnen der Gerätetür werden die fettigen Dämpfe und der Qualm über einen Prallflächenabscheider angesaugt, wodurch das Kondenswasser und die in der Luft enthaltenen Fette getrennt werden.

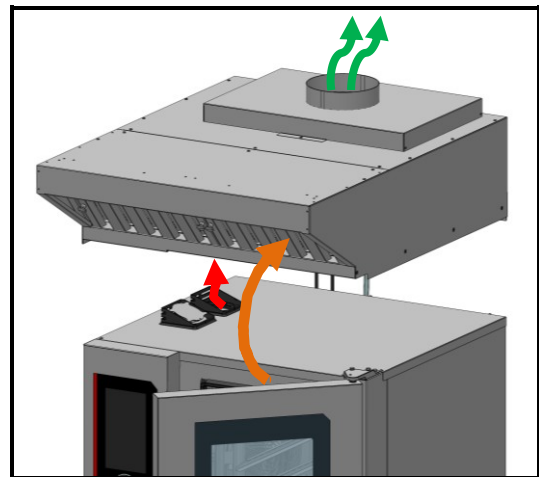
Anschließend wird die Luft in den Raum abgegeben. Wasser- und Fettpartikel werden direkt in den Ablauf des Kombidämpfers geleitet und die Filterkondensate werden über eine Tropfwanne und ein Überlaufrohr abgeleitet.

Betrieb mit geschlossener Gerätetür:

Automatischer Start der 1. Geschwindigkeitsstufe (niedrig) und der Haubenbeleuchtung beim Einschalten des Kombidämpfers.

Betrieb mit offener Gerätetür:

Automatisches Anlaufen der 2. Geschwindigkeitsstufe (schnell), wenn die Gerätetür geöffnet wird. Automatischer Stopp der 2. Geschwindigkeitsstufe beim Schließen der Gerätetür.



Betriebszustand Kombidämpfer	Tür	Haube		
		Beleuchtung	Niedrige Geschwindigkeit	Hohe Geschwindigkeit
Kombidämpfer ausgeschaltet	Offen oder geschlossen	OFF	OFF	OFF
	Offen oder geschlossen	OFF	OFF	OFF
Einschalten Kombidämpfer	Offen oder geschlossen	ON	OFF	OFF
Standby-Modus / Startzeitvorwahl	Offen oder geschlossen	OFF	OFF	OFF
Kombidämpfer in Betrieb	Geschlossen	ON	ON	OFF
	Offen	ON	OFF	ON für 90s nach dem Öffnen der Tür, dann OFF
Ausschalten des Garzyklus oder des Kombidämpfers	Geschlossen	ON	OFF	ON für 90s, dann OFF
	Offen	ON	OFF	ON für 90s nach dem Öffnen der Tür, dann OFF

19.3 ZUBEHÖR

19.3.1 KOHLEFILTER

Der Kohlefilter verbessert die Filterung Ihrer Haube, indem er Gerüche und Fettpartikel effektiv beseitigt und so zu einer sauberen und angenehmen Küchenumgebung beiträgt. Er wird einfach in die Aussparung hinter den Prallfiltern eingebaut und sorgt so mühelos für eine optimale Luftreinigung.

19.3.2 HEPA-FILTER

Der HEPA-Filter wurde entwickelt, um eine qualitativ hochwertige Luftreinigung zu gewährleisten. Er ist einfach an der Oberseite der Haube zu installieren und fängt feine Partikel, Allergene und Staub auf, wodurch Ihr Personal zusätzlich geschützt wird und die Luftqualität in Ihrer Küche verbessert wird.

20. PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS

ACHTUNG: Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die aufgeheizten Innenwände des Geräts würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Verwendung eines Hochdruckstrahls oder einer Hochdrucklanze ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf unter keinen Umständen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

20.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

- 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:
 - Die chemische Umgebung. Im Allgemeinen:
 - * Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)
 - * Chloride, vor allem enthalten in:
 - Reinigungsmitteln
 - Bleichmitteln (Eau de Javel)
 - Die Temperatur: Bei allen oben genannten chemischen Medien nimmt die Aggressivität gegenüber rostfreiem Stahl mit der Temperatur sehr stark zu.
 - Die Zeit: Je länger der Kontakt zwischen dem rostfreien Stahl und dem chemischen Medium dauert, desto deutlicher werden die Folgen der Korrosion sichtbar.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Wände führen, selbst wenn sie aus qualitativ hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt sind.

Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegemittel, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen die Ursache auftretender Beschädigungen.

ACHTUNG:

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die aufgrund dieser Umstände entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

20.2 HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG

Um eine angemessene Pflege zu gewährleisten, wird empfohlen, die verschiedenen Teile, Komponenten und Zubehörteile gemäß den empfohlenen Intervallen zu pflegen. Falls erforderlich, kann eine häufigere Reinigung / ein häufigerer Austausch in Betracht gezogen werden.

Häufigkeit der Reinigung und Entfettung

Drei Kriterien beeinflussen die Häufigkeit der Reinigung der Haube: die Intensität der Nutzung, die Betriebsart und die Temperatur, die beim Garvorgang mit dem Chef'sCombi angewendet wird

Häufigkeit	Teile / Komponenten	Empfehlungen
Täglich	Außenflächen Prallfilter	Benutzen Sie ein weiches Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Wasser und einem speziellen Entfettungsmittel für Edelstahl. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Wöchentlich	Belüftungsöffnungen der Haube	Benutzen Sie ein weiches Tuch.
	Auslassöffnungen des HEPA-Filters (Zubehör)	Benutzen Sie ein weiches Tuch.
	Innenflächen (hinter den Prallfiltern)	Benutzen Sie ein weiches Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Wasser und einem speziellen Entfettungsmittel für Edelstahl. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Monatlich	Kohlefilter	Überprüfen Sie den Verschmutzungsgrad und tauschen Sie ihn bei Bedarf aus.
Jährlich	HEPA-Filtereinsatz	Überprüfen Sie den Verschmutzungsgrad und tauschen Sie ihn bei Bedarf aus.

20.3 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

Die Metalloberfläche muss sorgfältig gepflegt werden, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art zu entfernen, die die oben erwähnte Schutzschicht beeinträchtigen könnten

Reiben Sie rostfreien Stahl niemals mit Stahlwolle ab. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit „Scotch Brite“ oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

- » Waschen Sie die Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.
- » SPÜLEN SIE GRÜNDLICH mit Wasser nach.
- » Trocknen Sie die Oberflächen ab.

20.4 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN

Für eine optimale Leistung und eine längere Lebensdauer Ihrer Haube ist es unerlässlich, die Ansammlung von korrosiven Substanzen und Mineralablagerungen zu vermeiden.

- **Vermeiden Sie korrosive Substanzen:** Substanzen, die sich anreichern, können stark korrosiv werden.
- **Verhindern Sie mineralische Ablagerungen:** Mineralien im Wasser können zu Problemen mit korrodierten Wänden, Leistung und Langlebigkeit führen (Auswuchten von Lüfterrädern, Wärmeableitung von Wärmetauschern usw.).

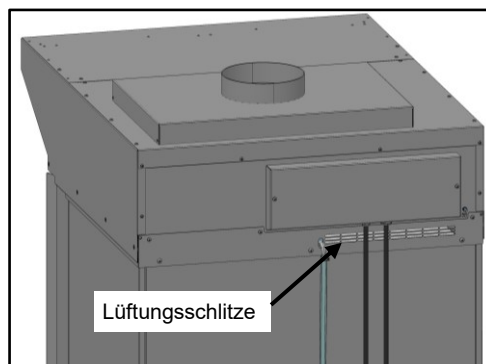
Reinigung hinter den Prallfiltern



- » Nehmen Sie die beiden Prallfilter heraus (► [Reinigung der Prallfilter](#))
- » Nehmen Sie die beiden Kohlefilter heraus, falls vorhanden (Zubehör) (► [Austausch der Kohlefilter](#))
- » Waschen Sie die Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.
- » SPÜLEN SIE GRÜNDLICH mit Wasser nach.
- » Trocknen Sie die Oberflächen ab.

20.5 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DER HAUBE

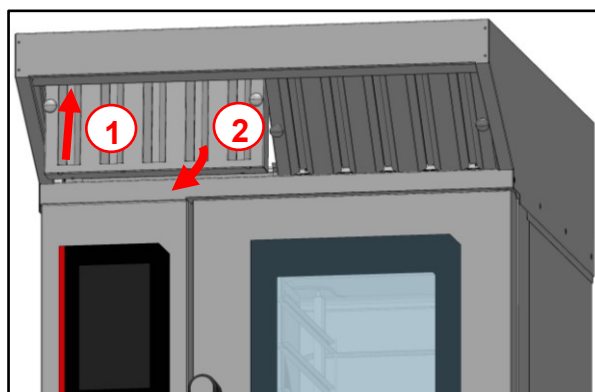
Die Abkühlung des Elektronikfachs erfolgt über die Lüftungsschlitze auf der Rückseite der Haube. Achten Sie darauf, dass das Lüftungsgitter sauber und staubfrei bleibt.



- » Reinigen Sie die Oberfläche des Lüftungsgitters mit einem trockenen Tuch.

20.6 REINIGUNG DER PRALLFILTER

Die 2 Prallflächenabscheider müssen täglich gereinigt werden. Sie können in der Spülmaschine oder im Spülbecken gespült werden. Verwenden Sie nur Reinigungs-/Entfettungsmittel, die speziell zur Pflege von Edelstahl entwickelt wurden.

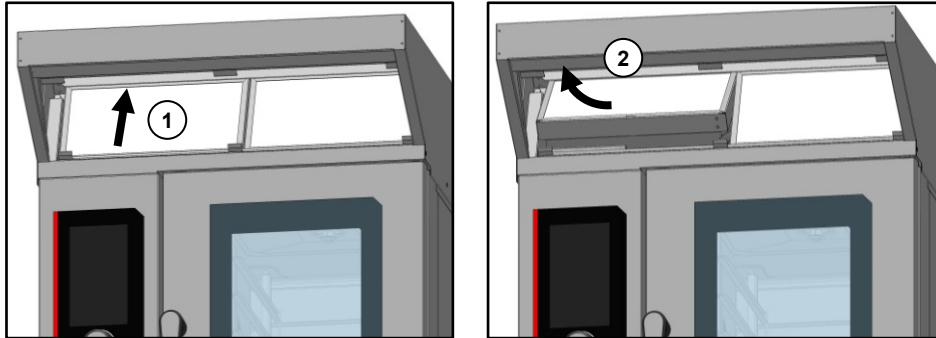


- » Nehmen Sie den linken Filter heraus:
 - Schieben Sie den Filter nach oben ①.
 - Schwenken Sie den unteren Teil zur Vorderseite der Haube und ziehen Sie ihn dann zu sich heran ②.
- » Entfernen Sie den rechten Filter: gehen Sie dabei genauso vor wie beim linken Filter.
- » Reinigen Sie die Filter, bevor Sie sie wieder einbauen.

20.7 AUSTAUSCH DER KOHLEFILTER

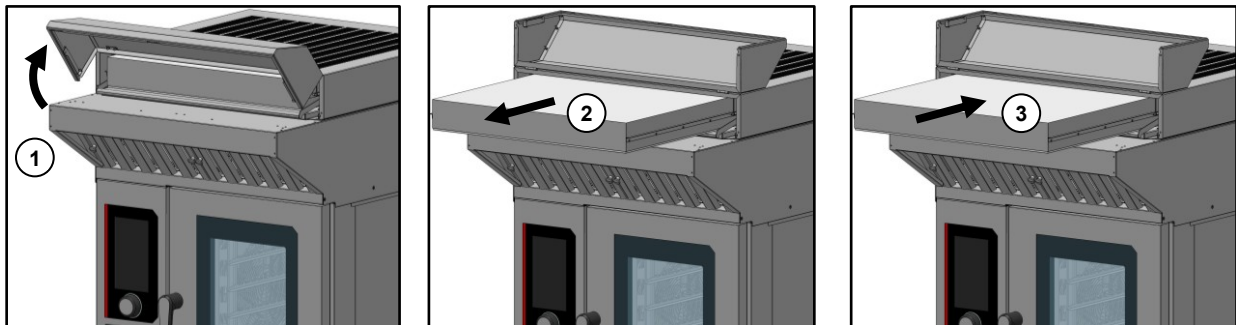


Es ist unbedingt erforderlich, dass Sie immer beide Kohlefilter gleichzeitig austauschen, um eine optimale Filterung zu gewährleisten.



- » Nehmen Sie die beiden Prallfilter heraus (► [Reinigung der Prallfilter](#)).
- » Nehmen Sie den linken Filter heraus:
 - Schieben Sie den Filter nach oben ①.
 - Schwenken Sie den unteren Teil zur Vorderseite der Haube und ziehen Sie ihn dann zu sich heran ②, um ihn herauszunehmen.
- » Entfernen Sie den rechten Filter: gehen Sie dabei genauso vor wie beim linken Filter.
- » Tauschen Sie die beiden Kohlefilter aus.

20.8 AUSTAUSCH DES HEPA-FILTEREINSATZES



- » Öffnen Sie die Zugangsklappe zum HEPA-Filttereinsatz ①.
- » Ziehen Sie den Filttereinsatz ② zu sich heran.
- » Setzen Sie den neuen Filttereinsatz in die Führungsschienen ein und schieben Sie ihn bis zum Anschlag auf der Rückseite hinein ③.

21. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Symptom	Ursache	Was ist zu tun?
Die Saugleistung der Haube ist unzureichend.		
	Die Filter sind verschmutzt	Überprüfen und reinigen Sie die Prallfilter; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. Überprüfen und reinigen Sie die Kohlefilter; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
An den Wänden des Kombidämpfers läuft Wasser ab		
	Der Kondensatableitungsschlauch ist verstopft	Überprüfen Sie den Zustand des Schlauchs oder lassen Sie ihn überprüfen; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus dem Kombidämpfer tritt Dampf aus		
	Das Kondensationssystem ist verstopft	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Haube läuft nicht an		
	Die Haube wird nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung angeschlossen ist; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Drehzahl der Haube ändert sich nicht		
	Elektrisches Problem	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Beleuchtung funktioniert nicht		
	Elektrisches Problem	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Luftqualität hat sich verschlechtert		
	Der HEPA-Filter ist verschmutzt	Tauschen Sie den HEPA-Filter aus

22. VORBEUGENDE WARTUNG



ACHTUNG: Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Thema	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen der Haube	X				Mit warmem Wasser, einem nicht scheuernden Tuch und neutralem Reinigungsmittel reinigen, auf die Dosierung achten. Die Oberflächen gründlich spülen und abtrocknen.
Reinigung der Prallfilter	X				Mit warmem Wasser und einem speziellen Entfettungsmittel für Edelstahl reinigen - Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
Reinigung der Lüftungsschlitze der Haube		X			Mit einem trockenen, nicht scheuernden Tuch reinigen.
Reinigung der Belüftungsöffnungen des HEPA-Filters (Zubehör)		X			Mit einem trockenen, nicht scheuernden Tuch reinigen.
Pflege des Kohlefilters (Zubehör)			X		Überprüfen Sie den Zustand des Kohlefilters und tauschen Sie ihn bei Bedarf aus. Ersetzen Sie den Filter mindestens alle 4 Monate je nach Nutzungsdauer des Chef'sCombi.
Pflege des HEPA-Filtereinsatzes (Zubehör)				X	Überprüfen Sie den Zustand des HEPA-Filtereinsatzes und tauschen Sie ihn bei Bedarf aus. Ersetzen Sie den Filter mindestens alle 3 Jahre je nach Nutzungsdauer des Chef'sCombi.
Durchführung der vorbeugenden Wartung				X	Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Händler.

23. EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG

Code	Bezeichnung	Kategorien
304269	Kondensator 5 µF für Pumpe	Empfohlenes Ersatzteil
309719	LED-Band 4000K 24V	Empfohlenes Ersatzteil
311356	Aufkleber LED-Band	Verschleißteil
387637	ICS24 - Kondensator 15µF	Empfohlenes Ersatzteil
300820	ICS24 - Kondensator 16µF	Empfohlenes Ersatzteil
387638	ICS24 - Sicherung träge 4A	Empfohlenes Ersatzteil
387639	ICS24 - Schütze 25A - AC1	Empfohlenes Ersatzteil
387640	ICS24 - Lüfter Haube 250W	Empfohlenes Ersatzteil
387641	ICS24 - Schaltnetzteil Haube 15V	Empfohlenes Ersatzteil
387660	ICS24-6&10 - Relais	Empfohlenes Ersatzteil

24. GARANTIE**ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN**

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma autorisiert wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren bestens für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Bei härteren Einsatzbedingungen müssen bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchgeführt werden.

ACHTUNG: Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Vertauschung Phase/Neutralleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichtbeachtung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.

25. RECOMENDACIONES

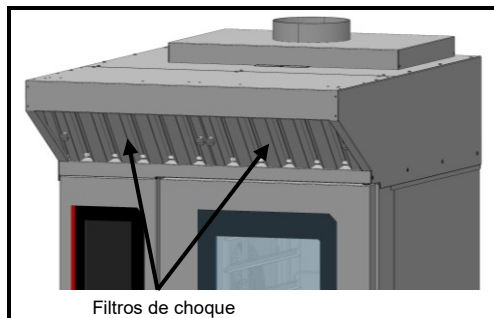
◆ GARANTÍA.

Para que podamos ofrecerle la garantía de este equipo, le rogamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL CONSTRUCTOR que figuran en este manual.

Si, por el contrario, usted no puede encargarse del servicio y el mantenimiento necesarios, nuestra red local de instalación y servicio estará encantada de elaborar un contrato personalizado para usted.

◆ ADVERTENCIA

- El producto que se le entrega cumple las normas vigentes. En caso de transformación, el fabricante asume toda la responsabilidad. El fabricante no se hace responsable si la máquina se utiliza para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñada.
 - Aparatos de uso exclusivamente profesional, que deben ser manejados por personal cualificado.
 - Lea atentamente este documento antes de utilizarlo.
 - Conserve sus documentos.
 - Folleto original.
- ◆ Este equipo está destinado exclusivamente a uso profesional y debe ser manejado por personal cualificado.
 - ◆ Estos aparatos están destinados a un uso colectivo, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas artesanales como panaderías, carnicerías, etc., pero no a la producción continua de alimentos en serie.
 - ◆ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - ◆ Estos aparatos deben instalarse con ventilación suficiente para evitar la formación de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que estén instalados.
 - ◆ Estas campanas permiten condensar los vapores que salen por la chimenea en las cocciones, garantizando el confort al usuario.
 - ◆ Queda terminantemente prohibido el uso de chorros o mangueras de alta presión para la limpieza.
 - ◆ Está prohibido accionar la campana si no se colocan de nuevo los filtros en su lugar.



Filtros de choque

- ◆ Se debe llamar a un instalador cualificado para que instale el aparato.
- ◆ El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.
- ◆ **Para asegurar un buen funcionamiento duradero y totalmente seguro conviene hacer que este sea efectuado por el personal cualificado de nuestra empresa, una verificación y un mantenimiento completos del aparato 2 veces al año** (limpieza de los conductos de aireación, control de los órganos de mando, de ajuste y de seguridad...).
- ◆ La campana debe mantenerse meticulosamente a diario (véase capítulo de mantenimiento). En especial, los filtros y las paredes deben mantenerse limpios, sin acumulación de depósitos de grasas o minerales (cal u otros).
- ◆ **ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO APLICAR EL PRODUCTO DE LIMPIEZA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 60°C.** Las paredes del horno sufrirían daños irreparables (color oscuro, casi negro).
- ◆ Los olores y los humos generados por ciertos procedimientos de cocción y/o productos no son totalmente tratados por esta campana.
- ◆ El fabricante declara que el embalaje cumple la directiva 94/62/CE (directiva sobre envases y residuos de envases del 20.12.94) e invita al instalador (y al usuario) a respetar las normas que rigen la eliminación de los envases (reciclado o reutilización).
- ◆ **La garantía no cubrirá los problemas derivados del incumplimiento de estas recomendaciones.**



¡Peligro! ¡Peligro! ¡Peligro! ¡Peligro! ¡Cuidado!

- ◆ La temperatura de la superficie de la campana supera los 60°C. PRECAUCIÓN: riesgo de quemaduras.

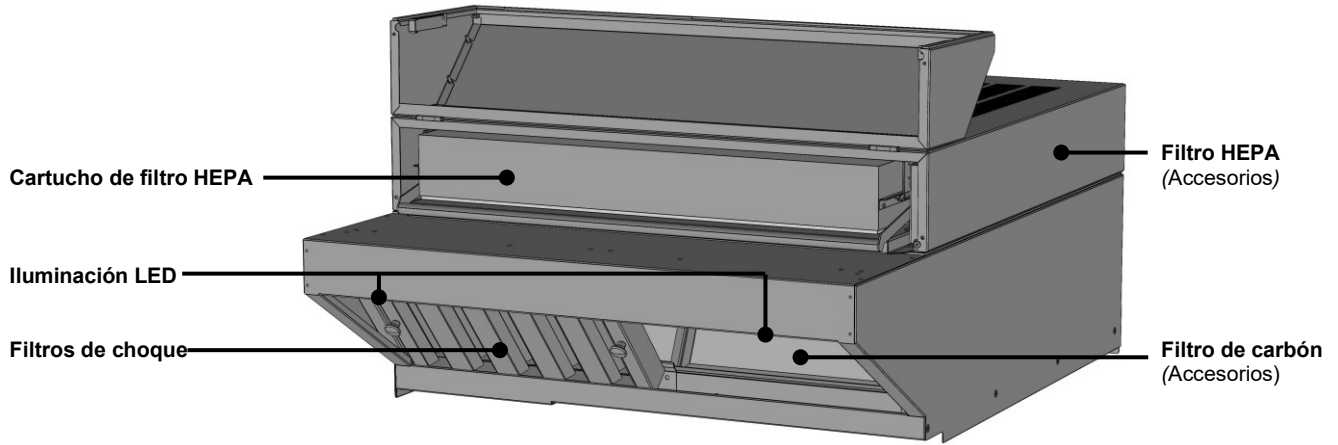
EQUIPAMIENTO DE COCINA PROFESIONAL AL FINAL DEL CICLO DE VIDA

Instrucciones de uso

Elimine este producto de acuerdo con la legislación nacional u otras normativas vigentes en su país para el tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos usados.

Nota: Para ello, póngase en contacto con un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos para su tratamiento, recuperación y reciclado, de acuerdo con la legislación nacional.

26. COMPOSICIÓN DEL EQUIPO



27. CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

27.1 PRINCIPIO

Contrariamente a lo que se piensa, la mayoría de los vapores producidos por las cocciones en horno mixto y evacuados en el local no proceden de la apertura de las puertas (incluso si al abrir estas parece que sale al instante un volumen impresionante).

El 90% de las evacuaciones en forma de vapores más o menos cargados de grasa proceden de las chimeneas y los respiraderos.

→ Las campanas de condensación tratan con eficacia estas evacuaciones continuas (chimeneas y respiraderos) y en especial las evacuaciones por la puerta.

Según el modelo, la campana de condensación solo debe instalarse en hornos Chef'sCombi eléctricos, de 6 niveles GN 1/1 y GN 2/1, 10 niveles GN 1/1 y GN 2/1 y 20 niveles GN 1/1 y GN 2/1.

Una velocidad y potencia de ventilación superiores permiten resolver en parte el problema de la apertura de la puerta. Procure mantener la puerta ligeramente cerrada unos segundos antes de abrirla por completo. Gracias a la tecnología con la que se ha diseñado esta campana, no es necesario realizar ninguna conexión hacia el exterior.

27.2 FUNCIONAMIENTO

Cuando la campana está activada (velocidad 1), los vapores y los humos cargados de grasas salen por la chimenea, pasando a través de bobinas de cobre enfriadas por ventiladores gracias a las cuales se consigue condensar los vapores y separar el agua condensada y las grasas que se evaporan. Al activar la velocidad 2 cuando se abre la puerta del horno, los vapores y los humos cargados de grasas se aspiran a través de un filtro de choque que permite separar el agua condensada y las grasas que se evaporan.

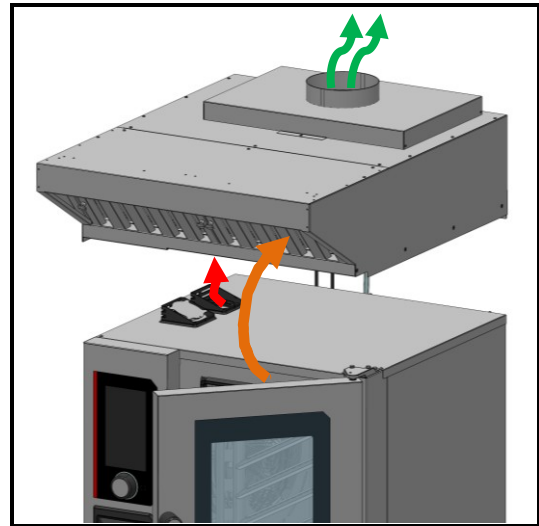
El aire se evacúa en el local. Las partículas de agua y de grasa se evacúan directamente en el sistema de drenaje del horno, mientras que el condensado de los filtros se evacúa a través de una canaleta y un tubo de desagüe.

Funcionamiento con la puerta del horno cerrada:

Puesta en marcha automática de la velocidad 1 (lenta) y de la luz del horno al enchufarlo.

Operaciones con la puerta del horno abierta:

Puesta en marcha automática de la velocidad 2 (alta) al abrir la puerta del horno. Parada automática de la velocidad 2 cuando se cierra la puerta.



Estado del horno	Puerta	Campana		
		Iluminación	Velocidad baja	Velocidad alta
Horno encendido	Abierta o cerrada	OFF	OFF	OFF
	Abierta o cerrada	OFF	OFF	OFF
Horno encendido	Abierta o cerrada	ON	OFF	OFF
Horno en espera / arranque retardado	Abierta o cerrada	OFF	OFF	OFF
Horno en funcionamiento	Cerrada	ON	ON	OFF
	Abierta	ON	OFF	ON durante 90s después de abrir la puerta y luego OFF
Parar el ciclo de cocción o el horno	Cerrada	ON	OFF	ON durante 90s después OFF
	Abierta	ON	OFF	ON durante 90s después de abrir la puerta y luego OFF

27.3 ACCESORIOS

27.3.1 FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón mejora la filtración de su campana eliminando eficazmente olores y partículas de grasa, ayudando a mantener un ambiente limpio y agradable para cocinar. Simplemente encaja en el espacio previsto detrás de los filtros de choque, proporcionando una óptima purificación del aire sin esfuerzo.

27.3.2 FILTRO HEPA

El filtro HEPA está diseñado para garantizar una purificación del aire de alta calidad. Fácil de instalar en la parte superior de la campana, captura partículas finas, alérgenos y polvo, proporcionando una protección extra para su personal y una calidad de aire superior en su cocina.

28. MANTENIMIENTO DEL HORNO

ATENCIÓN: La limpieza regular y a fondo del aparato garantizará un uso duradero.

- ◆ QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA CALIENTES A MÁS DE 60°C. Las paredes calientes sufrirían un ataque irreparable (color oscuro, casi negro).
- ◆ Queda terminantemente prohibido el uso de chorros o boquillas de alta presión: en ningún caso se debe lavar el aparato con un chorro de agua.
- ◆ La garantía no cubre los problemas relacionados con el cumplimiento de las normas de mantenimiento anteriores.
- ◆ El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.

28.1 PREÁMBULO RELATIVO A LOS ACEROS INOXIDABLES

- Hay 3 factores principales de corrosión a los que hay que prestar atención:
 - El entorno químico. En general:
 - * Salmueras diversas (sal concentrada, chucrut, etc.)
 - * Cloruros, contenidos en particular en:
 - Productos de limpieza
 - Bleach.
 - Temperatura : La agresividad de cualquiera de los medios químicos anteriores hacia el acero inoxidable aumenta drásticamente con la temperatura.
 - El tiempo: Cuanto mayor sea el tiempo de contacto entre el acero inoxidable y el entorno químico, más notables serán las consecuencias de la corrosión.

La combinación de estos tres factores puede provocar la destrucción de las paredes, incluso las de acero inoxidable de muy alta calidad.

Hay que tener en cuenta que, cuando el acero inoxidable se corroe, es extremadamente raro que la causa sea el propio acero. En general, los productos de limpieza inadecuados o mal utilizados, un mantenimiento deficiente o unas condiciones de uso extremas suelen ser la causa de los accidentes.

PRECAUCIÓN: El fabricante no se hace responsable de la corrosión en estas condiciones y no se aplicará ninguna garantía.

28.2 FRECUENCIA DE LIMPIEZA

Para garantizar un mantenimiento adecuado, le recomendamos que realice el mantenimiento de las distintas piezas, componentes y accesorios según la frecuencia de mantenimiento recomendada. Si es necesario, se puede considerar una limpieza/sustitución más frecuente.

Frecuencia de limpieza y desengrase

Hay tres criterios que influyen en la frecuencia con la que debe limpiarse la cámara de cocción: la intensidad de uso, el método de cocción y la temperatura aplicada al cocinar con el chef'sCombi.

Frecuencia	Piezas / componentes	Recomendaciones
Diario	Superficies exteriores	Utilizar un paño suave. Limpiar con agua caliente y un desengrasante especial para acero inoxidable. No utilizar productos abrasivos.
	Filtros de choque	
Semana	Rejillas de ventilación de la campana	Utilice un paño suave.
	Rejillas de ventilación del filtro HEPA (accesorio)	Utilice un paño suave.
	Superficies interiores (detrás de los filtros de choque)	Utilizar un paño suave. Limpiar con agua caliente y un desengrasante especial para acero inoxidable. No utilizar productos abrasivos.
Mensualmente	Filtros de carbón	Compruebe si están obstruidos y sustitúyalos si es necesario.
Anualmente	Cartucho del filtro HEPA	Compruebe si están obstruidos y sustitúyalos si es necesario.

28.3 MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES EXTERIORES

La superficie del metal debe mantenerse cuidadosamente para eliminar el polvo, las partículas metálicas y los depósitos de cualquier tipo que puedan alterar la capa protectora antes mencionada.

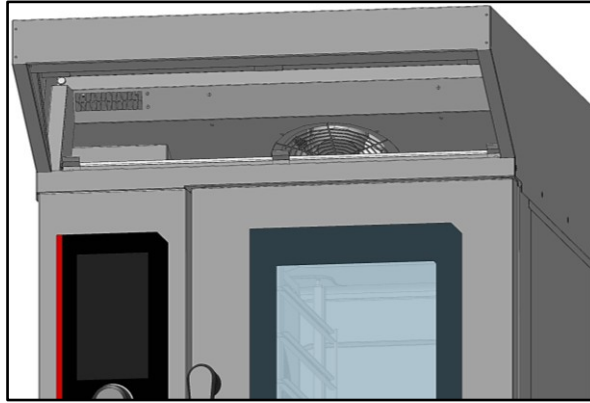
Nunca frote el acero inoxidable con lana metálica, sino sólo si es necesario, con "Scotch Brite" o un producto equivalente, respetando la dirección de pulido de la superficie del acero inoxidable.

- » Lavar las superficies con agua y jabón o cualquier detergente neutro no abrasivo.
- » ENJUAGUE CUIDADOSAMENTE con agua
- » Limpie las superficies.

28.4 MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES INTERIORES

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil de su horno Chef'sCombi, es esencial evitar la acumulación de sustancias corrosivas y depósitos minerales.

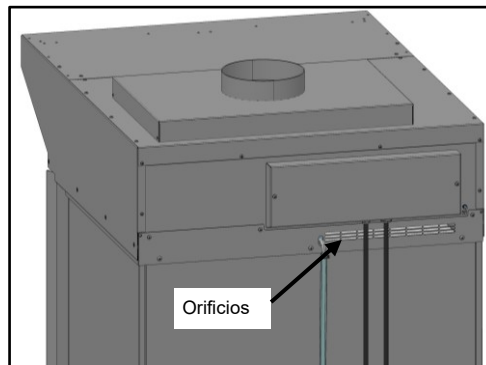
- **Evite las sustancias corrosivas:** Las sustancias concentradas pueden llegar a ser altamente corrosivas.
- **Evitar los depósitos minerales:** Los minerales en el agua pueden causar problemas de corrosión de las paredes, rendimiento y longevidad (equilibrado de los ventiladores, disipación del intercambiador de calor, etc.).

Limpieza detrás de los filtros de choque

- » Retire los 2 filtros de choque (► Limpieza de filtros de choque)
- » Retire los 2 filtros de carbón, si los hay (accesorios) (► Sustitución de los filtros de carbón)
- » Lavar las superficies con agua y jabón o cualquier detergente neutro no abrasivo.
- » ENJUAGUE CUIDADOSAMENTE con agua
- » Limpie las superficies.

28.5 MANTENIMIENTO DE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE LA CAMPANA

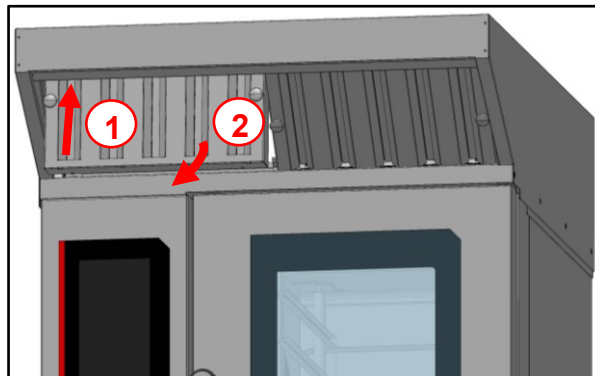
El compartimento de la electrónica se refrigera mediante rejillas de ventilación situadas en la parte trasera de la campana. Mantenga la rejilla de ventilación limpia y libre de polvo.



- » Limpie la superficie de la rejilla de ventilación con un paño sec.

28.6 LIMPIEZA DE FILTROS DE CHOQUE

Los 2 filtros de choque deben limpiarse con regularidad. Pueden lavarse en el lavavajillas o a mano. Use exclusivamente productos de limpieza / desengrasado especiales para acero inoxidable.

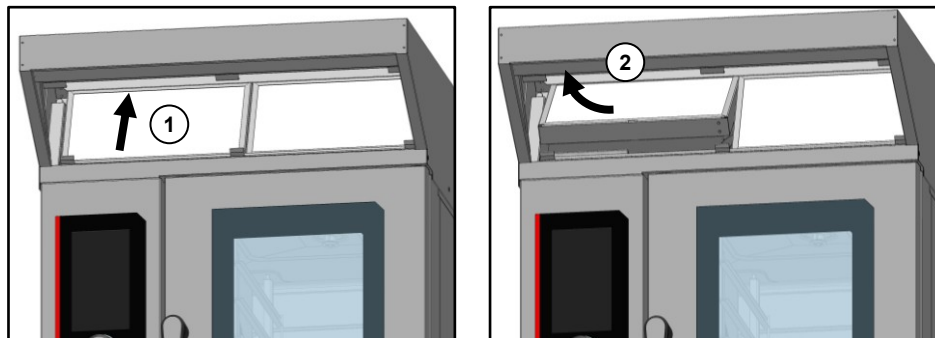


- » Retire el filtro izquierdo:
 - Levante el filtro hacia arriba ①.
 - Incline la parte inferior hacia la parte delantera de la campana y, a continuación, tire hacia usted ②.
- » Desmontar el filtro derecho: siga el mismo procedimiento que para el filtro izquierdo.
- » Limpie los filtros antes de volver a colocarlos.

28.7 SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS DE CARBÓN

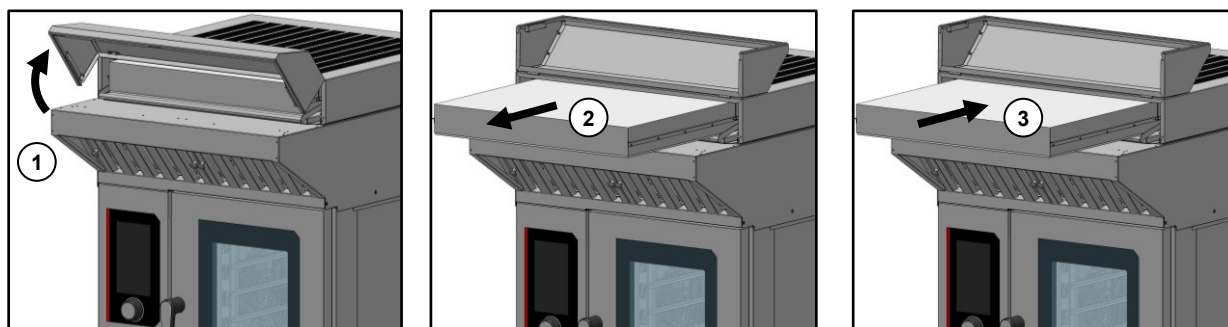


Cambie siempre los dos filtros de carbón al mismo tiempo para garantizar una filtración óptima.



- » Retire los 2 filtros de choque (► [Limpieza de los filtros de choque](#)).
- » Desmonte el filtro izquierdo:
 - Levante el filtro hacia arriba ①.
 - Incline la parte inferior hacia la parte delantera de la campana y, a continuación, tire hacia sí para extraerlo ②.
- » Extraiga el filtro derecho: siga el mismo procedimiento que para el filtro izquierdo.
- » Sustituya los 2 filtros de carbón vegetal.

28.8 SUSTITUCIÓN DEL CARTUCHO DEL FILTRO HEPA



- » Abra la trampilla de acceso al cartucho del filtro HEPA ①.
- » Tire del cartucho filtrante hacia usted ②.
- » Introduzca el nuevo cartucho en las guías y haga tope en la parte posterior ③.

29. FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

Síntoma	Causa	¿Qué puedo hacer?
La potencia de aspiración de la campana extractora es insuficiente		
	Los filtros están obstruidos	Compruebe y limpie los filtros de choque. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa. Compruebe y sustituya los filtros de carbón. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Agua goteando por los lados del horno		
	El tubo de evacuación de condensados está obstruido	Compruebe o haga comprobar el estado de la manguera. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Sale vapor del horno		
	El sistema de condensación está bloqueado	Contacte con el servicio posventa
La campana no arranca		
	El capó no está accionado	Compruebe que la fuente de alimentación está conectada. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
La velocidad de la campana no cambia		
	Problema eléctrico	Contacte con el servicio posventa
La iluminación no funciona.		
	Problema eléctrico.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
Degradación de la calidad del aire.		
	El filtro HEPA está obstruido.	Sustituya el filtro HEPA.

30. MANTENIMIENTO PREVENTIVO



PRECAUCIÓN: El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.

Asunto	Diario	Semanal	Mensualment e	Cada año (o cada 3000 h)	Recomendaciones
Limpieza del exterior de la campana	X				Limpieza en agua caliente con un paño no abrasivo y un detergente neutro, respetando la dosificación. Aclare bien las superficies y séquelas con un paño.
Limpieza de los filtros de choque	X				Limpieza en agua caliente con un desengrasante especial para acero inoxidable - apto para lavavajillas.
Limpieza de las rejillas de ventilación de la campana		X			Limpieza con un paño seco no abrasivo.
Limpieza de las rejillas de ventilación del filtro HEPA (accesorio)		X			Limpieza con un paño seco no abrasivo.
Mantenimiento del filtro de carbón vegetal (accesorio)			X		Compruebe el estado del filtro de carbón vegetal y sustitúyalo si es necesario. Sustitúyalo al menos cada 4 meses después de utilizar el horno Chef'sCombi.
Mantenimiento del cartucho del filtro HEPA (accesorio)				X	Compruebe el estado del cartucho del filtro HEPA y sustitúyalo si es necesario. Sustitúyalo al menos cada 3 años después de utilizar el horno Chef'sCombi.
Mantenimiento periódico por el servicio posventa				X	

31. PIEZAS DE RECAMBIO RECOMENDADAS E INDISPENSABLES

Code	Designación	Categorías
304269	Condensador 5µF	Piezas recomendadas
309719	Tira LED 4000K 24V	Piezas recomendadas
311356	Etiqueta de banda LED	Piezas de desgaste
387637	Condensador 15µF	Piezas recomendadas
300820	Condensador 16µF	Piezas recomendadas
387638	ICS24 - Fusible Temporizado 6,3x32 - 4A	Piezas recomendadas
387639	ICS24 - Contactores 4 polos 2"O" 2"F" - 25A - AC1	Piezas recomendadas
387640	ICS24 - Ventilador 2750 rpm - 250 W	Piezas recomendadas
387641	ICS24 - Alimentación 15V d.c. Campana 15W	Piezas recomendadas
387660	ICS24-6&10 - Relés	Piezas recomendadas

32. GARANTÍA

NINGUNA GARANTÍA ES INCONDICIONAL

Nuestra garantía sólo se aplica a un uso normal. Es decir, en estricto cumplimiento de las recomendaciones de nuestros manuales de funcionamiento y mantenimiento.

Asimismo, sólo será válido en la medida en que las visitas periódicas de mantenimiento y/o inspección recomendadas hayan sido debidamente realizadas por nuestros técnicos.

Sin perjuicio de las reservas anteriores, todos nuestros aparatos tienen normalmente una garantía de un año a partir de la fecha de facturación. En caso de averías debidas a defectos aparentes u ocultos o a fallos de construcción, nuestros aparatos serán reparados a nuestro cargo, incluidas las piezas y la mano de obra, durante este periodo de garantía de un año.

Para beneficiarse de nuestra garantía, nuestros aparatos no deben ser modificados ni reparados con piezas no originales y no homologadas por nuestros servicios, ni por personal no cualificado o no formado por nosotros.

En caso de averías o daños, el comprador deberá notificarnos por escrito, tan pronto como tenga conocimiento de los defectos que atribuye a nuestros equipos. En ningún caso podrá subsanar dichos defectos por sí mismo o a través de terceros.

Las revisiones periódicas son esenciales para garantizar que nuestros equipos funcionen sin problemas y de forma fiable. Sólo pueden y deben realizarlas nuestros técnicos plenamente formados y cualificados. Están equipados con herramientas especiales, piezas originales y formación continua. El mantenimiento rutinario es esencial, y se lleva a cabo con un coste, pero es la garantía de un funcionamiento fiable de nuestros equipos.

La frecuencia se refiere a condiciones normales de uso. En caso de condiciones de uso más severas, algunas operaciones deberán realizarse a intervalos más cortos.

ATENCIÓN: Los daños causados por la conexión de nuestros equipos a una red eléctrica que no se ajuste a la placa de características (tensión, inversión fase/neutro, presión de agua, presión de gas, etc.) y el incumplimiento del orden de las fases (importante para motores trifásicos, sentido de ventilación, tomas, etc.) no estarán cubiertos por esta garantía en ningún caso.

Por este motivo, recomendamos que los equipos sólo se conecten cuando la tensión o el gas estén disponibles y se comprueben en el punto en el que se van a conectar.