



900

### **FRY TOP**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

IT – CH

### **GRILLPLATTEN**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

DE – AT – IT  
BE – LU – CH

### **FRY TOP**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

GB – IE – MT

### **FRY TOPS**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement**

FR – BE – LU  
CH

### **FRYTOP**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

ES

### **BAK- GRILLPLATEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

NL – BE

### **FRY TOP**

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

**Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!**

PT

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais

SILKO ALI Group S.r.l.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

**CR1161980**

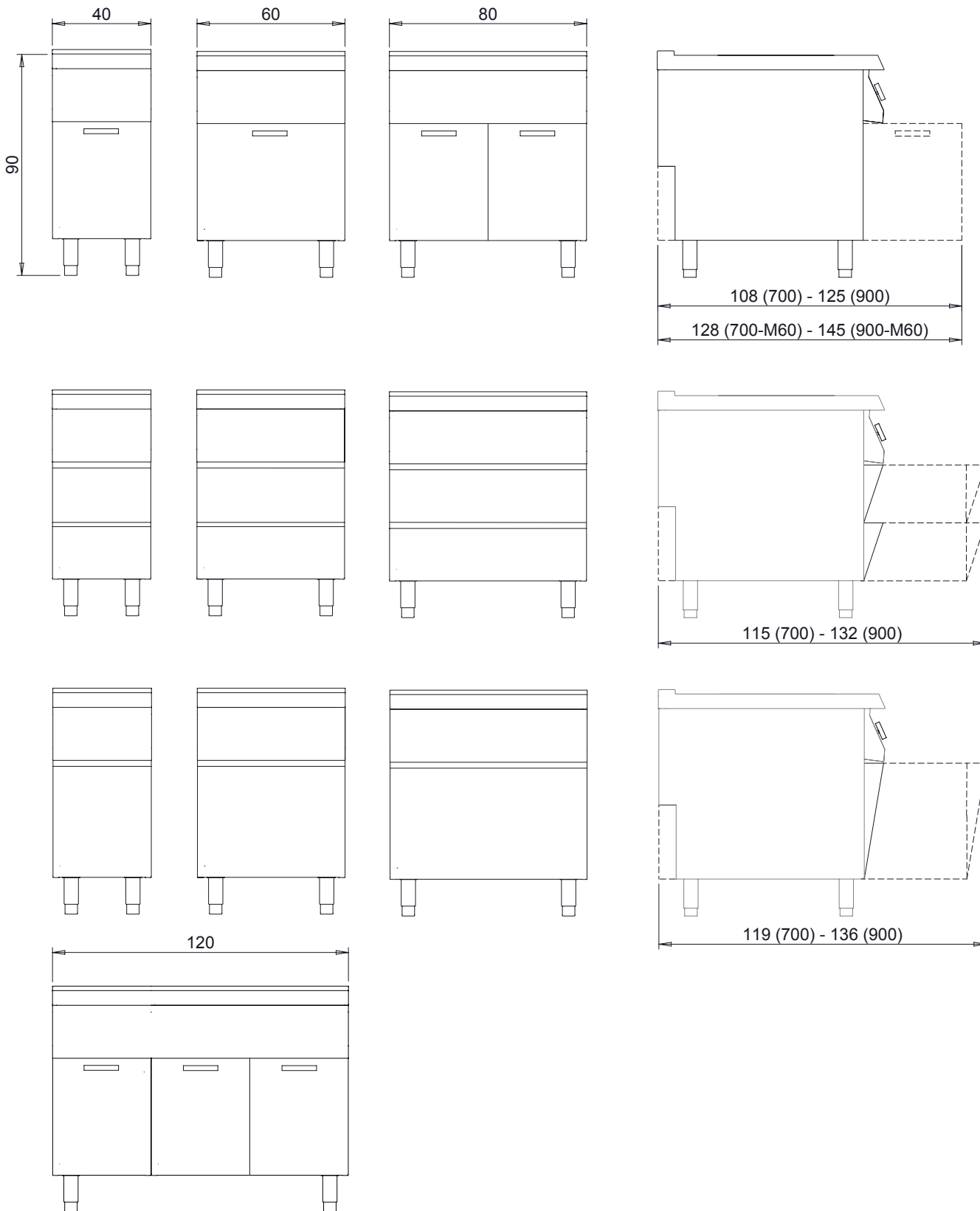
**003 2114**



**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION  
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

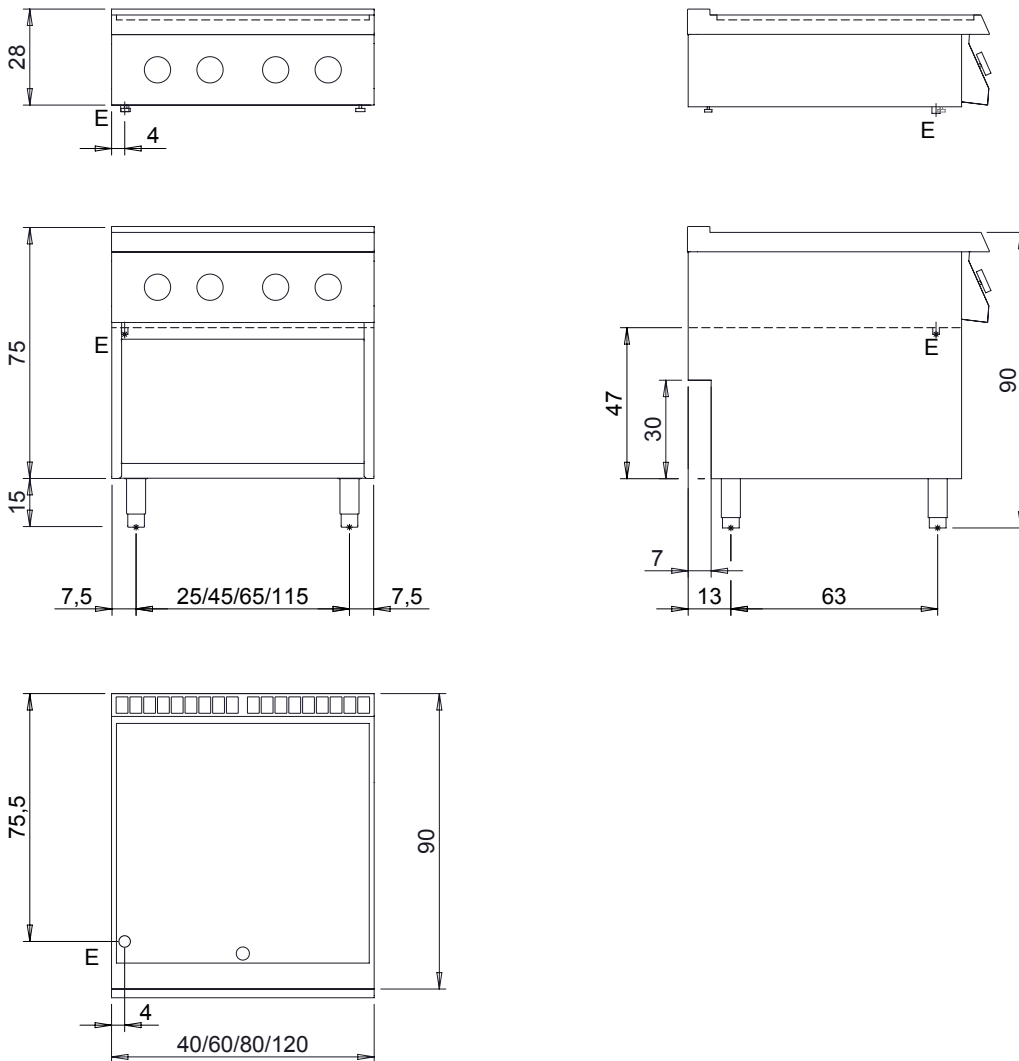
Serie - Series - Série 700/900



**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-  
LAÇÃO**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**

..EBE9..



**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda**

<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçào gás
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL  
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

Serie - Series - Série 700/900

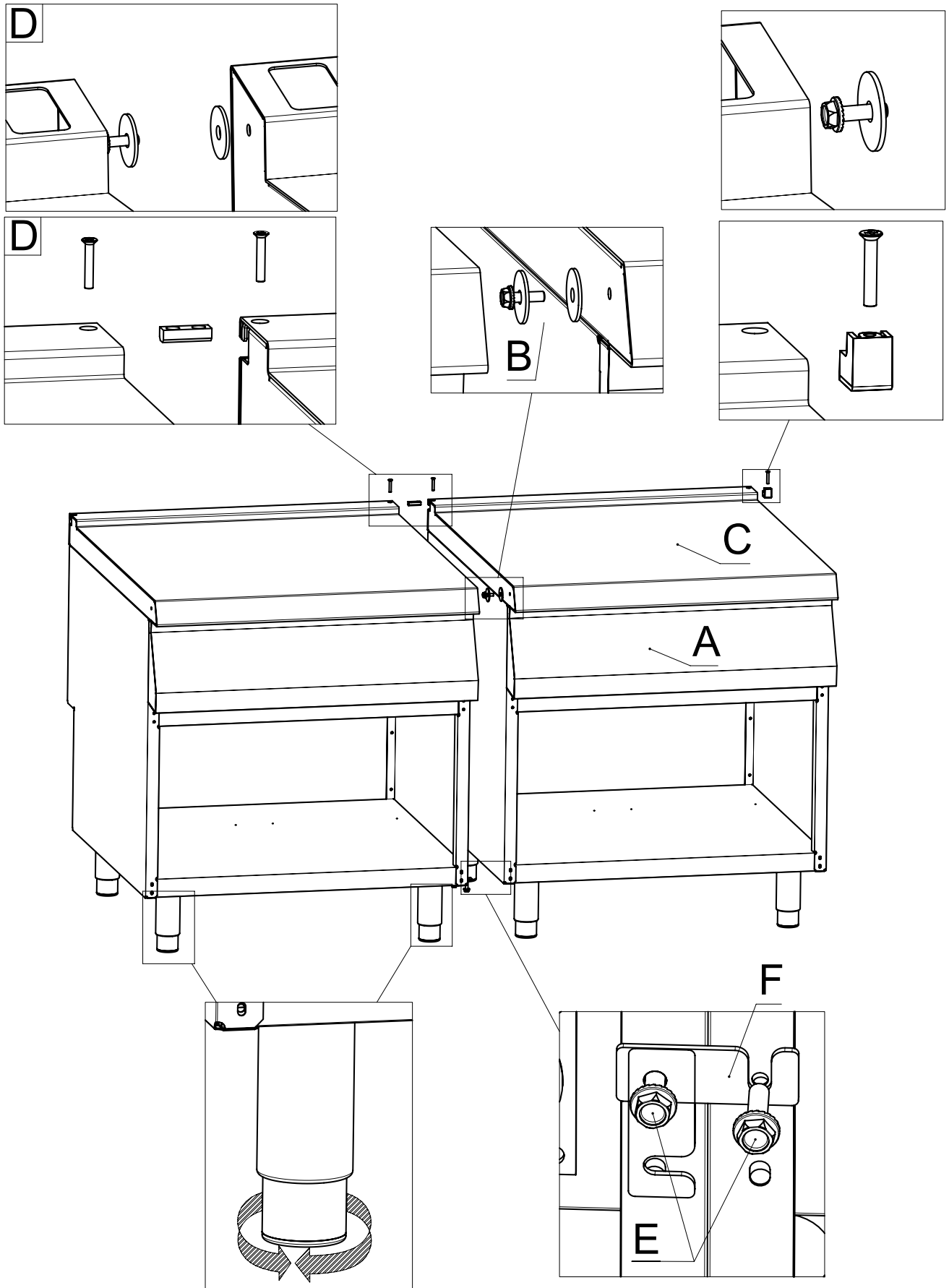
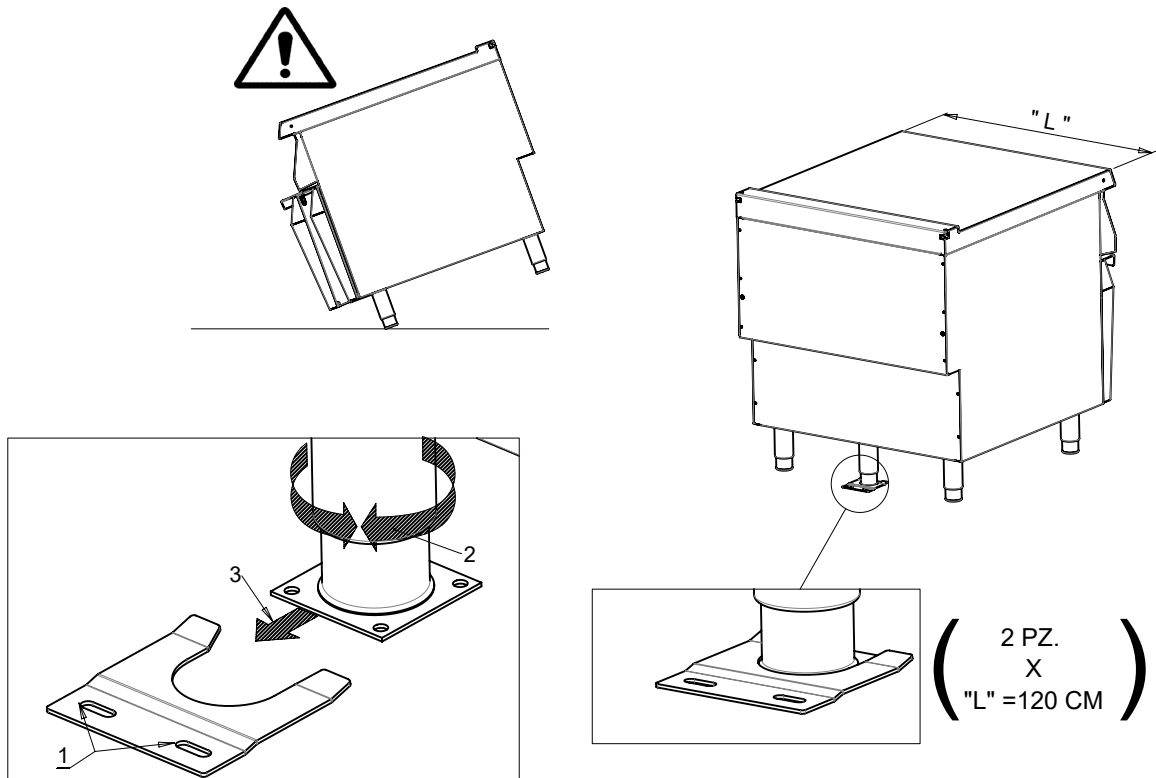


FIGURE - ABB. - FIG.

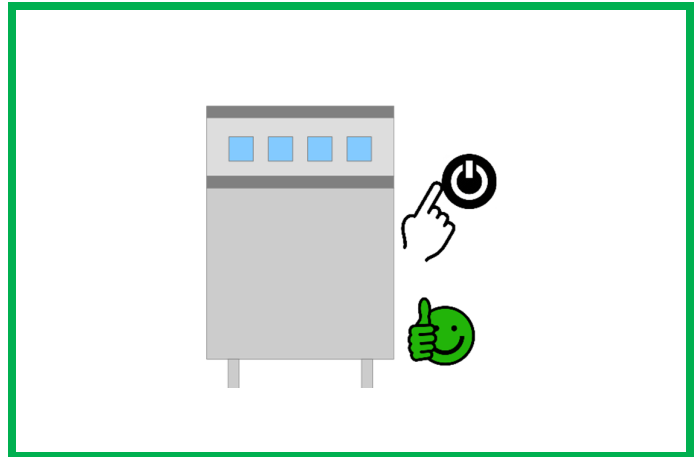
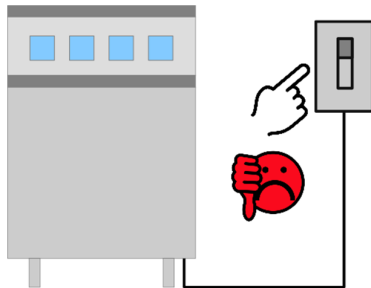
Fissaggio apparecchiatura anti-ribaltamento	Kippsichere Gerätebefestigung	Appliance anti-tip fixing
Fixation du système anti-renversement	Fijación del aparato antivuelco	Bevestiging voor kantelbeveiliging van de apparatuur
Fixação do equipamento anti-viragem		



<p>Procedura di fissaggio - indispensabile per macchina con cassetto/i:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fissare a terra con viteria opportuna; tenuta minima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installare il piedino centrale posteriore (se non presente) e regolare il piedino fino a contatto della flangia con il pavimento</li> <li>3) Posizionare l'apparecchiatura; verificare il corretto incastro</li> </ol>	<p>Befestigungsvorgang - unerlässlich bei Geräten mit Schublade/n:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Führen Sie die Bodenbefestigung mit geeigneten Schrauben aus; Mindestbelastbarkeit: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Montieren Sie den hinteren mittleren Fuß (wenn er fehlt) und regulieren Sie den Fuß, bis der Flansch den Boden berührt</li> <li>3) Positionieren Sie das Gerät und überprüfen Sie das korrekte Einrasten</li> </ol>
<p>Fixing procedure - essential for appliances with drawer/s:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fix to the floor using suitable fasteners: minimum pull-out strength: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Install the centre rear foot (if not present) and adjust the foot so that the flange is in contact with the floor</li> <li>3) Position the appliance; check that it is installed correctly</li> </ol>	<p>Procédure de fixation - indispensable pour les machines à tiroirs :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixer au sol avec des vis adaptées, serrage minimal : 2 x 39,2 daN ~ 2 x 40 kgf</li> <li>2) Installer le pied central arrière (si nécessaire) et le régler jusqu'à mettre en contact la base avec le sol</li> <li>3) Positionner l'appareil, vérifier l'encastrement</li> </ol>
<p>Procedimiento de fijación - indispensable para máquina con cajón/cajones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fijar al suelo con tornillos adecuados; apriete mínimo: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instalar el pie central posterior (si no está instalado) y apretarlo hasta que la brida entre en contacto con el pavimento</li> <li>3) Emplazar el aparato; verificar el encastre correcto</li> </ol>	<p>Bevestigingsprocedure - noodzakelijk voor machines met lade(n):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bevestig het apparaat met de juiste schroeven aan de grond; minimale sterkte: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installeer het pootje achteraan in het midden (indien niet aanwezig) en stel het pootje af tot de flens de vloer raakt</li> <li>3) Plaats het apparaat; controleer of het correct ingebouwd is</li> </ol>
<p>Procedimento de fixação - indispensável para a máquina com gaveta(s):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixe no solo com parafusos adequados; força mínima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instale o pé central traseiro (se não estiver presente) e regule o pé até ao contacto da flange com o pavimento</li> <li>3) Posicione o equipamento; certifique-se de que está corretamente encastrado</li> </ol>	

FIGURE - ABB. - FIG.

SPEGNIMENTO EXTINCTION DESLIGAR	AUSSCHALTEN APAGADO	SWITCHING OFF UITSCHAKELEN
---------------------------------------	------------------------	-------------------------------



Le macchine elettroniche devono essere spente attraverso il comando sul display. In questo modo si garantisce la disponibilità della ventilazione di raffreddamento fino a smaltimento del calore residuo.

**Attenzione!** Lo spegnimento abituale attraverso l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installato a monte dell'apparecchiatura, può comportare sovratemperatura per i componenti con conseguente accorciamento dell'aspettativa di vita degli stessi.

Die elektronischen Geräte müssen über die Display-Taste ausgeschaltet werden. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass das Kühlgebläse bis zur vollständigen Abführung der Restwärme eingeschaltet bleibt.

**Achtung!** Das Ausschalten über den vor dem Gerät installierten Hauptschalter der Stromversorgung kann zur Übertemperatur der Komponenten und einer daraus resultierenden Reduzierung ihrer Lebensdauer führen.

Electronic appliances must be switched off using the control on the display. This ensures the cooling fan continues to operate until the residual heat has dissipated.

**Warning!** Habitual switching off at the main power switch fitted upline of the appliance, can lead to the overheating of components, which in turn shortens their working life.

Les machines électroniques doivent être éteintes à l'aide de la commande affichée sur l'écran. De cette manière, le fonctionnement de la ventilation de rafraîchissement est assuré jusqu'à l'évacuation de toute la chaleur résiduelle.

**Attention !** L'arrêt habituel par le biais de l'interrupteur général d'alimentation électrique, installé en amont de l'appareil, peut comporter une surchauffe des composants, ce qui va entraîner une diminution de leur durée de vie.

Las máquinas electrónicas se deben apagar mediante el mando en pantalla. De esta manera se garantiza la disponibilidad de la ventilación de refrigeración hasta eliminar el calor residual.

**¡Atención!** El apagado frecuente mediante el interruptor general de alimentación eléctrica instalado aguas arriba del aparato puede implicar temperaturas excesivas para los componentes, con el consiguiente acortamiento de la expectativa de vida de éstos.

De elektronische machines moeten met de bediening op het display worden uitgeschakeld. Op deze manier is de beschikbaarheid van de koelventilatie gegarandeerd totdat de restwarmte is verwerkt.

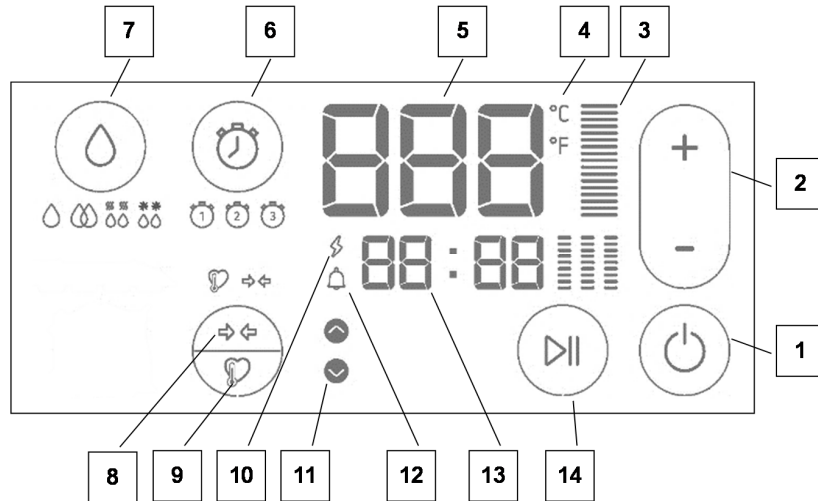
**Let op!** Een gewone uitschakeling met de hoofdstroomschakelaar die bovenstrooms van het apparaat is gemonteerd, kan een overtemperatuur voor de componenten tot gevolg hebben waardoor de verwachte levensduur korter is.

As máquinas electrónicas devem ser desligadas através do comando no visor. Deste modo, garante-se a disponibilidade da ventilação de arrefecimento até à eliminação do calor residual.

**Atenção!** Desligar através do interruptor geral de alimentação eléctrica, instalado a montante do aparelho, pode originar o sobreaquecimento dos componentes com a consequente redução da durabilidade dos mesmos.

FIGURE - ABB. - FIG.

<b>DISPLAY</b>	<b>DISPLAY</b>	<b>DISPLAY</b>
<b>AFFICHEUR</b>	<b>DISPLAY</b>	<b>DISPLAY</b>
<b>DISPLAY</b>		

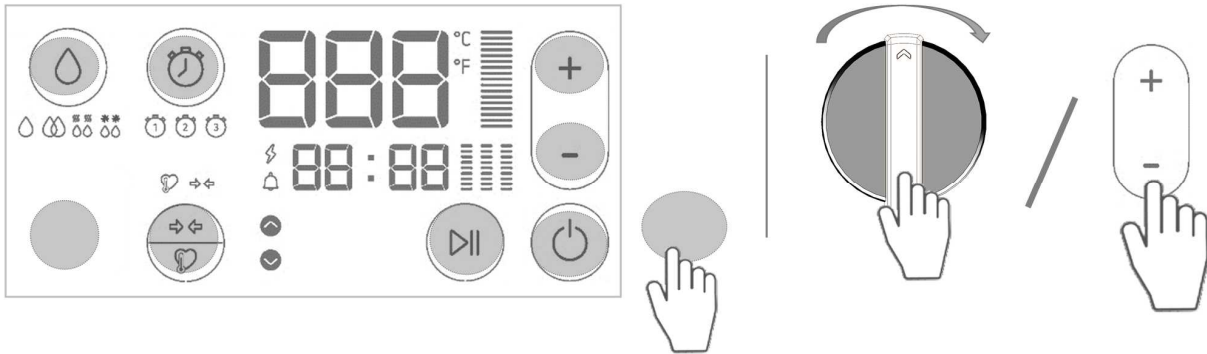


<b>N.</b>	<b>Descrizione</b> <b>Description</b> <b>Descrição</b>	<b>Beschreibung</b> <b>Descripción</b>	<b>Description</b> <b>Beschrijving</b>
<b>1</b>	On -Off On -Off On -Off	On -Off On -Off	On -Off Aan -Uit
<b>2</b>	Comandi di regolazione Commandes de réglage Comandos de regulação	Einstelltasten Mandos de regulación	Setting controls Instelbedieningen
<b>3</b>	Temperatura/livello raggiunto Température/puissance atteinte Temperatura/nível atingido	Erreichte Temperatur/Leistungsstufe Temperatura / Nivel alcanzado	Temperature/level reached Temperatuur/bereikt niveau
<b>4</b>	Unità di misura (°C/°F) Unité de mesure (°C/°F) Unidade de medida (°C/°F)	Maßeinheit (°C/°F) Unidad de medida (°C/°F)	Units of measurement (°C/°F) Meeteenheid (°C/°F)
<b>5</b>	Temperatura/Livello impostato Température/puissance atteinte Temperatura/nível programado	Eingestellte Temperatur/Leistungsstufe Temperatura / Nivel programado	Temperature/level setting Temperatuur/Ingesteld niveau
<b>6</b>	Timer Minuteur Temporizador	Timer Timer	Timer Timer
<b>7</b>	Carico acqua Remplissage d'eau Carregamento de água	Wasserzulauf Carga de agua	Water filling Met water vullen
<b>8</b>	Set point alternativo Point de consigne alternatif Ponto de regulação alternativo	Alternativer Sollwert Set point alternativo	Alternative set point Alternatieve Setpoint
<b>9</b>	Sonda al cuore Sonde à cœur Sonda para alimentos	Kerntemperaturfühler Sonda al núcleo	Core probe Kerntemperatuurmeter
<b>10</b>	Riscaldamento Chauffe Aquecimento	Heizbetrieb Calentamiento	Heating Verwarming
<b>11</b>	Indicazione della zona di cottura Témoin du foyer de cuisson Indicação da zona de cozedura	Anzeige der Kochzone Indicación de la zona de cocción	Cooking zone indication Aanduiding van de kookzone
<b>12</b>	Segnalazione generica Signalisation générale Sinalização genérica	Allgemeine Warnung Señalización genérica	General signal Algemene signalering
<b>13</b>	Timer / Temperatura sonda al cuore Minuteur/sonde à cœur Temporizador/Temperatura da sonda para alimentos	Timer / Kerntemperatur Timer / Temperatura sonda al núcleo	Timer / Core probe temperature Timer / Temperatuur kerntemperatuurmeter
<b>14</b>	Comando timer Commande minuteur Comando do temporizador	Timersteuerung Mando timer	Timer control Bediening timer



FIGURE - ABB. - FIG.

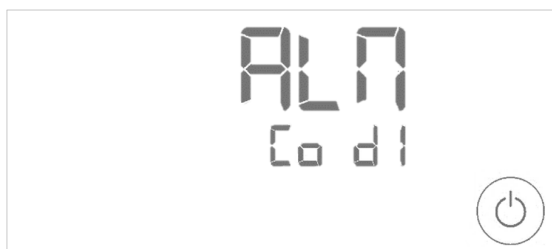
<b>ZONE SENSIBILI AL TOCCO e MANOPOLA</b>	<b>BERÜHRUNGSEMPFINDLICHE BEREICHE und DREHKNOPF</b>	<b>TOUCH SENSITIVE ZONES and CONTROL KNOB</b>
<b>ZONES TACTILES ET BOUTON</b>	<b>ZONAS SENSIBLES AL TACTO Y SELECTOR</b>	<b>AANRAAKGEVOELIGE ZONES en DRAAIKNOF</b>
<b>ZONAS SENSÍVEIS AO TOQUE E SELETOR</b>		



<p>La manopola ruota liberamente ed è dotata di funzione "push" di conferma. Alcune macchine presentano in alternativa tasti +/- touch.</p>	<p>Der Drehknopf verfügt über freie Drehung und eine „Push“-Funktion zur Bestätigung. Manche Geräte sind dagegen mit Sensortasten +/- ausgestattet.</p>	<p>The control knob turns freely and is equipped with a push function to confirm the setting. Some appliances are equipped with +/- touch sensitive buttons as an alternative.</p>
<p>Le bouton tourne librement, il possède une fonction push de validation. Certaines machines ont, à la place, des touches tactiles +/-.</p>	<p>El selector gira libremente y se pulsa para confirmar. Algunas máquinas tienen como alternativa teclas táctiles +/-.</p>	<p>De draaiknop draait vrij en heeft een 'push'-functie om de keuze te bevestigen. Sommige machines hebben als alternatief tiptoetsen +/-.</p>
<p>O seletor roda livremente e é dotado de função "push" de confirmação. Algumas máquinas apresentam, como alternativa, teclas +/- tácteis.</p>		
<p>Agire su manopola o display per prendere il controllo. Regolare con la manopola o comandi push.</p>	<p>Betätigen Sie den Bedienknopf oder das Display, um die Steuerung zu aktivieren und führen Sie danach die Einstellung mit dem Bedienknopf oder den Drucktasten durch.</p>	<p>Operate the control knob or the display to take control. Adjust the settings with the control knob or push controls.</p>
<p>Intervenir sur le bouton ou sur l'afficheur pour activer la fonction. Effectuer le réglage avec le bouton ou les commandes push.</p>	<p>Tocar el selector o el display para asumir el control. Regular con el selector o los pulsadores.</p>	<p>Bedien de draaiknop op het display om het apparaat te bedienen. Voer de instelling uit met de draaiknop of met de drukknoppen.</p>
<p>Utilize o seletor ou o display para assumir o controle. Regule com o seletor ou os comandos "push".</p>		

FIGURE - ABB. - FIG.

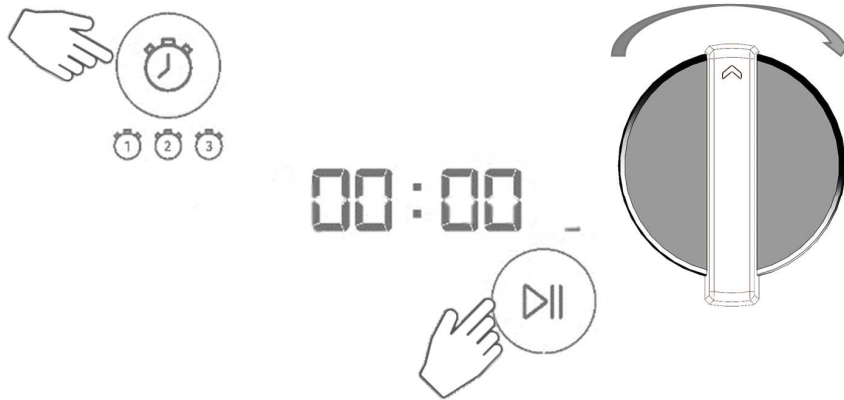
<b>ALLARMI</b>	<b>ALARME</b>	<b>ALARMS</b>
<b>ALARMES</b>	<b>ALARMAS</b>	<b>ALARMEN</b>
<b>ALARME</b>		



Cod.	Descrizione	Beschreibung	Description
	Description	Descripción	Beschrijving
	Descrição		
1	Intervento sicurezza macchina	Auslösung Sicherheitsvorrichtung des Gerätes	Appliance safety device tripped
	Intervention sécurité machine	Intervención de seguridad de la máquina	Inwerkingtreding beveiliging machine
	Intervenção de segurança da máquina		
2	Sovratemperatura scheda display	Übertemperatur Displayplatine	Display circuit board overtemperature
	Surtempérature carte afficheur	Sobretemperatura tarjeta del display	Overtemperatuur displaykaart
	Sobretemperatura da placa do display		
3	Sovratemperatura scheda potenza	Übertemperatur Leistungsplatine	Power circuit board overtemperature
	Surtempérature carte puissance	Sobretemperatura tarjeta de potencia	Overtemperatuur vermogenskaart
	Sobretemperatura da placa de potência		
4	Allarme generico	Allgemeiner Alarm	General alarm
	Alarme générale	Alarma genérica	Algemeen alarm
	Alarme genérico		

FIGURE - ABB. - FIG.

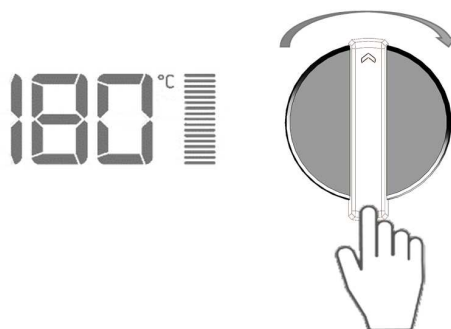
TIMER MINUTEUR TEMPORIZADOR	TIMER TIMER	TIMER TIMER
-----------------------------------	----------------	----------------



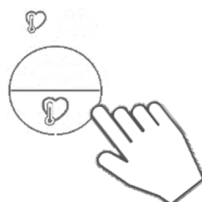
<p>Selezionare il timer desiderato agendo sull'icona. Regolare il tempo desiderato tramite la manopola (o tasti +/-). Un tocco prolungato memorizza l'impostazione del timer L'icona play/pause permette l'arresto e la ripartenza del timer</p>	<p>Wählen Sie den gewünschten Timer über das Symbol an. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Bedienknopf (oder den Tasten +/-) ein. Ein längeres Berühren speichert die Timereinstellung Das Symbol Play/Pause ermöglicht den Stopp und Neustart des Timers</p>	<p>Select the desired timer by pressing the icon. Set the desired time using the control knob (or +/- buttons). A long press saves the timer setting to memory The play/pause icon is used to stop/restart the timer</p>
<p>Sélectionner le minuteur en intervenant sur l'icône. Régler le temps avec le bouton ou les touches +/-. Un contact prolongé enregistre le réglage du minuteur. L'icône play/pause permet d'arrêter et faire partir le minuteur.</p>	<p>Seleccionar el timer deseado mediante el icono. Regular el tiempo deseado mediante el selector (o las teclas +/-). Con un toque prolongado se memoriza la programación del timer. El icono play/pause permite detener y reanudar la función timer.</p>	<p>Selecteer de gewenste timer door op het symbool te drukken. Stel de gewenste tijd in met de draaiknop (of toetsen +/-). Als lang op de knop wordt gedrukt, wordt de instelling van de timer opgeslagen Met het symbool play/pause kan de timer gestopt en weer gestart worden</p>
<p>Selecione o temporizador desejado premindo o ícone. Regule o tempo desejado através do seletor (ou das teclas +/-). Um toque prolongado memoriza a programação do temporizador O ícone play/pause permite que o temporizador pare e volte a arrancar</p>		

FIGURE - ABB. - FIG.

FRYTOP - FUNZIONAMENTO FRYTOP - FONCTIONNEMENT GRELHADOR FRYTOP - FUNCIONAMENTO	GRIDDLEPLATTE - BETRIEB FRYTOP - FUNCIONAMIENTO	FRYTOP - OPERATION FRYTOP - WERKING
--	--	--



Attivare il display attraverso il “push” della manopola; impostare la temperatura di lavoro agendo sulla manopola stessa	Aktivieren Sie das Display mit der „Push“-Funktion des Bedienknopfs und stellen Sie die Betriebstemperatur am Bedienknopf ein	Activate the display using the push function of the control knob; set the working temperature by turning the knob
Activer l'afficheur avec le push du bouton. Régler la température de service avec le bouton.	Activar el display mediante el pulsador del selector; programar la temperatura de trabajo mediante el selector.	Schakel het display in met de 'push' -knoppen van de draaiknop; stel de bedrijfstemperatuur in met de draaiknop
Ative o display através do “push” do seletor; programe a temperatura de trabalho através do próprio seletor		



Collegare la sonda al cuore. Selezionare l'icona relativa ed impostare la temperatura desiderata agendo sulla manopola Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico	Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an. Wählen Sie das entsprechende Symbol und stellen Sie die gewünschte Temperatur am Bedienknopf ein Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal	Connect the core probe. Select the relative icon and set the desired temperature using the control knob When the set temperature is reached an audible signal will sound
Brancher la sonde à cœur. Sélectionner l'icône correspondante et régler la température avec le bouton. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore.	Conectar la sonda al núcleo. Seleccionar el icono correspondiente y programar la temperatura deseada mediante el selector. Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal acústica.	Sluit de kerntemperatuurmeter aan. Selecteer het bijbehorende symbool en stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een geluidssignaal
Ligue a sonda para alimentos. Seleccione o respetivo ícone e programe a temperatura desejada através do seletor Quando se atinge a temperatura programada, é emitido um sinal sonoro		

T4.1

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	
NEBE92CLCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92CLE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92CRCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92CRE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92GLCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92GLE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92GRCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92GRE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92TLCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92TRCE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92TRE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE92TLE	400	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5	
NEBE93CLCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93CLE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93CLRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93CMCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93CRCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93CRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GLCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GLE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GLRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GMCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GRCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93GRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TLCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TLRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TMCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TRCE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TRE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE93TLE	600	380-415	3+N	50-60	10,50	5 G 1,5	
NEBE94CLCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5	
NEBE94CLE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5	
NEBE94CLRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5	

T4.2








Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
NEBE94CMCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94CRCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94CRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GLCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GLE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GLRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GMCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GRCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94GRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TLCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TLRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TMCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TRCE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TRE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE94TLE	800	380-415	3+N	50-60	15,00	5 G 2,5
NEBE96CLCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96CLE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96CLRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96CMCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96CRCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96CRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GLCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GLE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GLRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GMCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GRCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96GRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TLCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TLRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TMCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TRCE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TRE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6
NEBE96TLE	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	14
RISCHI RESIDUI.....	15
INFORMAZIONI GENERALI .....	16
1     DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	16
2     AVVERTENZE GENERALI .....	16
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	16
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	16
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	16
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	17
3     DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	17
FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA .....	17
4     SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	17
5     RISCHI DOVUTI AL RUMORE .....	17
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	17
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	17
6     NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	17
7     MOVIMENTAZIONE.....	17
8     DISIMBALLO.....	17
9     POSIZIONAMENTO.....	17
10    SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	18
11    COLLEGAMENTI.....	18
12    ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	18
13    MESSA IN SERVIZIO .....	18
ISTRUZIONI PER L'USO .....	18
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	18
14    PERIODI DI INUTILIZZO .....	19
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	19
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	19
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	20
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	20
MESSA IN SERVIZIO.....	20
15    RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	20
16    SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	20
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	20
17    PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	20
18    COMPONENTI PRINCIPALI .....	20

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (\*) DPI PREVISTO

  DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

  DPI NON PREVISTO

(\*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.



## RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.  
Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si puo schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### **AVVERTENZE PER LA PULIZIA**

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### **3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO**

#### **FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA**

##### **TERMOSTATO DI SICUREZZA**

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario premere il pulsante di ripristino del termostato presente sotto il cruscotto. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

### **4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA**

#### **IMBALLO**

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

#### **APPARECCHIATURA**

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

### **5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE**

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

### **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

#### **AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE**

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### **6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO**

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza vigenti.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

### **7 MOVIMENTAZIONE**

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

### **8 DISIMBALLO**

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

### **9 POSIZIONAMENTO**

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

### **MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO**

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi ( A ).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro ( C ).
- Unire le apparecchiature nei punti ( B ) e ( D ) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori ( E ), ruotare la piastrina ( F ) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti ( E ).

## 10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

### 11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

### COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

## COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

### COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

## 12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

### 13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.



- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

#### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra ( bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
- Avere particolare cura nell' utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura. Muovere il cibo , durante la cottura , solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l' apposita spatola dentata per la piastra rigata. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare lo stato di cromo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Vuotare anche piu' volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.
- Eseguire con grande attenzione la manovra di estrazione del cassetto. **PERICOLO** di entrare in contatto con olio caldo.

#### 14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

#### ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

##### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.

- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

#### **SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

#### **PIASTRA IN FERRO DOLCE**

- Pulire le superfici con un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

#### **PIASTRA CROMATA**

- Pulire la superficie mantenendo la piastra a temperatura moderata ( 80-100 °c circa ).Utilizzare un panno o una spugna imbevuti di acqua e aceto.Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o polveri abrasive.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

#### **CASSETTI DI RACCOLTA**

Pulire le superfici da grasso, olio, residui alimentari ecc...

### **ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE**

#### **AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE**

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### **MESSA IN SERVIZIO**

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

#### **15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

##### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

##### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto

#### **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

##### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

##### **Sostituzione della resistenza/ventilatore**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

##### **Sostituzione Scheda Base / Scheda Display**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

##### **Sostituzione del termostato di sicurezza**

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fondo della piastra.
- Smontare e sostituire il componente.
- Inserire completamente il bulbo nella sede fissata al fondo della piastra.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

#### **18 COMPONENTI PRINCIPALI**

- Scheda base
- Scheda display
- Ventilatore
- Resistenza
- Termostato di sicurezza

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN .....	2
RESTRISIKEN.....	3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	4
1 GERÄTEDATEN .....	4
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	4
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	4
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	4
REINIGUNGSHINWEISE .....	5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	5
ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTEN MIT VENTIL .....	5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
5 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	5
7 HANDLING.....	5
8 AUSPACKEN .....	5
9 AUFSTELLUNG .....	5
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	6
13 INBETRIEBNAHME .....	6
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	6
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	6
14 STILLSTANDZEITEN.....	7
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	8
REINIGUNGSHINWEISE .....	8
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	8
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	8
INBETRIEBNAHME.....	8
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	8
16 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	8
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	8
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	9
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	9

## PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (\*) PSA VORGESEHEN

PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

PSA NICHT VORGESEHEN

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.



## RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.  
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:  
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR ....“).

### 1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen

und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

### **REINIGUNGSHINWEISE**

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### **3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN**

#### **ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTEN MIT VENTIL**

##### **SICHERHEITSTHERMOSTAT**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss die Rücksetztaste des Thermostats die unter dem Bedienblende. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

#### **4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

##### **VERPACKUNG**

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

##### **GERÄT**

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw. ).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

#### **5 RISIKEN DURCH LÄRM**

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

## **INSTALLATIONSANWEISUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

### **6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den geltenden Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

### **7 HANDLING**

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

### **8 AUSPACKEN**

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

### **9 AUFSTELLUNG**

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

## GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

## BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

## GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet.
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.


## 10 WRASENABZUGSSYSTEM

### 11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

## ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

## ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

## ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenaufschacht mit Gitter und Siphon an.

## 12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

### 13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

# GEBRAUCHSANLEITUNGEN

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie



während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.

- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es

unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.

- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

#### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Platte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Wenden Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders beim Herausziehen der Schublade vorsichtig vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

#### 14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

## REINIGUNGSANLEITUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

### PLATTE AUS WEICHEISEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

### VERCHROMTE PLATTE

- Reinigen Sie die Fläche bei mäßig erhitzter Platte (ca. 80-100 °C) mit einem in Essigwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -mittel.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

### ÖLAUFFANGWANNEN

Reinigen Sie die Flächen, von Fett, Öl, Speiseresten usw.

## WARTUNGSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.

- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

### INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

### 15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

#### Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

#### Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.

### 16 ERSATZ VON BAUTEILEN

#### HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

#### Ersatz des Heizelements / Lüfter

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### Ersatz des Basisplatine / Display-Platine

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### Auswechseln des Sicherheitsthermostats.

- Bedienfeld entfernen.
- Entnehmen Sie die Kugel aus ihrer Aufnahme am Plattenboden.

- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Setzen Sie die Kugel wieder vollständig in ihre Aufnahme am Plattenboden ein.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

#### **18 HAUPTKOMPONENTEN**

- Basisplatine
- Display-Platine
- Lüfter
- Heizelement
- Sicherheitsthermostat












PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	2
RESIDUAL RISKS.....	3
GENERAL INFORMATION.....	4
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS.....	4
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	4
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	4
REMINDERS FOR THE USER.....	4
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	4
REMINDERS FOR CLEANING.....	4
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	5
ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS WITH VALVE.....	5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	5
5 RISKS DUE TO NOISE.....	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	5
7 HANDLING.....	5
8 UNPACKING.....	5
9 POSITIONING.....	5
10 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	5
11 CONNECTIONS.....	5
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	6
13 COMMISSIONING.....	6
INSTRUCTIONS FOR USE.....	6
REMINDERS FOR THE USER.....	6
14 PROLONGED DISUSE.....	7
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	7
REMINDERS FOR CLEANING.....	7
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	7
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	7
COMMISSIONING.....	8
15 TROUBLESHOOTING.....	8
16 REPLACING COMPONENTS.....	8
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.....	8
17 CLEANING THE INTERIOR.....	8
18 MAIN COMPONENTS.....	8

## PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(\*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

## RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

## GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR .... ").

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.**WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

#### REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

#### ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS WITH VALVE

##### SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button located under the control pane. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

### 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles ( made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

#### APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper.... ).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

### 5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

### 6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with the safety regulations in force.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

### 7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

### 8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

### 9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

### APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

### JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances in points (B) and (D) using the screws supplied.
- Loosen the 2 front screws (E), turn the plate (F) to hook on the screw on the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).


### 10 FUMES EXHAUST SYSTEM

### 11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

### ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

### PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

### CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

### CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

## 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

### 13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

## INSTRUCTIONS FOR USE

### REMINDERS FOR THE USER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.



- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

#### REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraper for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.

#### 14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

### HOTPLATE IN DUCTILE IRON

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

### CHROMED HOTPLATE

- Clean the cooking surface while it is still moderately hot (approx. 80-100°C). Use a cloth or sponge soaked in water and vinegar. Rinse thoroughly and dry carefully.
- Do not use pan scourers or abrasive powder detergents.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

### COLLECTION TRAYS

Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc.

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

## **COMMISSIONING**

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

## **15 TROUBLESHOOTING**

### **The appliance does not heat.**

Possible causes:

- The electronic control is fault.
- Heating element faulty.
- Safety thermostat tripped.

### **Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- The electronic control is fault.

## **16 REPLACING COMPONENTS**

### **REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

### **Replacing the heating element / fan**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **Replacing the Main Bord / Display board**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **Safety thermostat replacement.**

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the bottom of the hotplate.
- Remove and replace the component.
- Insert the bulb properly in its seat on the bottom of the hotplate.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## **17 CLEANING THE INTERIOR**

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

## **18 MAIN COMPONENTS**








- Base board
- Display board
- Fan
- Heating element
- Safety thermostat



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS .....	2
RISQUES RÉSIDUELS .....	3
INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	4
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	4
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	5
GRILLES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE .....	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	5
7 MANUTENTION.....	5
8 DÉBALLAGE.....	5
9 MISE EN PLACE.....	5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	6
11 RACCORDEMENTS .....	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	6
13 MISE EN SERVICE.....	6
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	6
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	6
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	7
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	7
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	7
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	8
MISE EN SERVICE .....	8
15 RÉOLUTION DES PANNES.....	8
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	8
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	8
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	8
18 PIÈCES PRINCIPALES .....	8

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

 DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

## RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, con-

formément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### **3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE**

#### **GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE**

##### **THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat se trouvant sous le panneau de commande. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

### **4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

#### **EMBALLAGE**

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

#### **APPAREIL**

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

### **5 RISQUES LIÉS AU BRUIT**

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

### **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE**

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

### **7 MANUTENTION**

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

### **8 DÉBALLAGE**

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

### **9 MISE EN PLACE**

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

## MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

## FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

## UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande ( A ).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail ( C ) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points ( B ) et ( D ) à l'aide des vis fournies.
- Desserrer les 2 vis avant ( E ), faire tourner la plaquette ( F ) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.
- Serrer les vis ( E ).

## 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

### 11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.


Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

## MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

## RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100°C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisiers.

## 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

### 13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fa-



bricant et exiger des pièces détachées d'origine.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces

comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

#### AVERTISSEMENT

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Vider la lèchefrite même plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. **DANGER** : risque de contact avec de l'huile chaude.

#### 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

#### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

##### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.



## **SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE**

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

## **PLAQUE EN FER DOUX**

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

## **PLAQUE CHROMÉE**

- Nettoyer les surfaces en maintenant la plaque à une température modérée (80-100°C environ). Utiliser un chiffon ou une éponge imbibés d'eau vinaigrée. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à recurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

## **LÈCHEFRITES**

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

## **INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **MISE EN SERVICE**

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

## **15 RÉOLUTION DES PANNES**

### **L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles :

- La commande électronique est défectueux.
- Les résistances sont en panne.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché

### **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- La commande électronique est défectueux.

## **16 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

### **Remplacement de la résistance / Ventilateur**

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### **Remplacement du Carte base / Carte afficheur**

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### **Remplacement du thermostat de sécurité.**

- Démonter le panneau de commande.
- Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
- Déposer et remplacer le composant.
- Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

## **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## **18 PIÈCES PRINCIPALES**

- Carte base
- Carte afficheur
- Ventilateur
- Résistance
- Thermostat de sécurité

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL .....	2
RIESGOS RESIDUALES .....	3
INFORMACIÓN GENERAL .....	4
1 DATOS DEL EQUIPO .....	4
2 ADVERTENCIAS GENERALES .....	4
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	4
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	4
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS CON VÁLVULA .....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO .....	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	5
7 DESPLAZAMIENTO .....	5
8 DESEMBALAJE .....	5
9 EMPLAZAMIENTO .....	5
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES .....	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	6
13 PUESTA EN SERVICIO .....	6
INSTRUCCIONES DE USO .....	6
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	6
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD .....	7
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	7
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	7
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	8
PUESTA EN SERVICIO .....	8
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	8
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	8
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	8
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS .....	8
18 COMPONENTES PRINCIPALES .....	8

## EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 X (\*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(\*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

## RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

## INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

### 1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad

vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. **PELIGRO DE INCENDIO.**
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### **3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL**

#### **FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS CON VÁLVULA**

##### **TERMOSTATO DE SEGURIDAD**

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato situado debajo del panel de mando. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

### **4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO**

#### **EMBALAJE**

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

#### **EQUIPO**

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc. ).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

### **5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO**

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

### **ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR**

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.

- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### **6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA**

Instalar el equipo en conformidad con las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

### **7 DESPLAZAMIENTO**

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

### **8 DESEMBALAJE**

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

### **9 EMPLAZAMIENTO**

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

### **MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO**

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

### **ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO**

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadadas.



## UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos suministrados.
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

## 10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

### 11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

#### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

#### CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

#### CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.

- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

#### CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

## 12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

### 13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

## INSTRUCCIONES DE USO

### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.



- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN:**

## **abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

### **ADVERTENCIAS DE USO**

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes
- Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la capa de cromo.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.
- Extraer el cajón con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.

### **14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD**

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

### **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA**

#### **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

#### **SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO**

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.

- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

#### **PLANCHA DE ACERO DULCE**

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

#### **PLANCHA CROMADA**

- Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (alrededor de 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojados en agua y vinagre. Aclarar a menudo y secar por completo.
- No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

#### **CAJONES RECOGEGRASAS**

Quitar toda la grasa, el aceite y los restos de comida.

### **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**

#### **ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR**

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

#### **PUESTA EN SERVICIO**

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

#### **15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

##### **El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- El control electrónico está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

##### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El control electrónico está averiado.

#### **16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

##### **ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

##### **Sustitución de la Resistencia / Ventilador**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

##### **Sustitución de Placa base / Placa de la pantalla**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

##### **Sustitución del termostato de seguridad.**

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del soporte fijado al fondo de la plancha.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Insertar completamente el bulbo en el soporte fijado al fondo de la plancha.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.








#### **18 COMPONENTES PRINCIPALES**

- Tarjeta base
- Tarjeta pantalla
- Ventilador
- Resistencia
- Termostato de seguridad

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN .....	2
OVERBLIJVENDE RISICO'S .....	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1       GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	4
2       ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	5
3       VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	5
BAK- EN GRILLPLATEN, ELEKTRO EN GAS MET KLEP .....	5
4       VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	5
5       GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES .....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	5
6       TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	5
7       VERPLAATSEN .....	5
8       UITPAKKEN .....	5
9       PLAATSING .....	5
10      DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11      AANSLUITINGEN .....	6
12      AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	6
13      INBEDRIJFSTELLING .....	6
GEBRUIKSAANWIJZING.....	6
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	6
14      PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	7
REINIGINGSINSTRUCTIES .....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	8
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	8
INBEDRIJFSTELLING.....	8
15      OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	8
16      VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	8
17      REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	9
18      BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	9

## PERSONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

 X (\*) VEREISTE PBM'S

 BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

 NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.  
Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglippen of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Sluit deuren en laden na gebruik.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.



- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokoplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### **3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN**

#### **BAK- EN GRILLPLATEN, ELEKTRO EN GAS MET KLEP**

##### **VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt die onder het bedieningspaneel. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

#### **4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT**

##### **VERPAKKING**

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

##### **APPARAAT**

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper... ).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

#### **5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI**

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

## **INSTALLATIE-INSTRUCTIES**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

### **7 VERPLAATSEN**

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

### **8 UITPAKKEN**

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

### **9 PLAATSING**

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelplaatjes



- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

## MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

## BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

## VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de bijgeleverde bouten.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).


## 10 DAMPAFVOERSYSTEEM

### 11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.


- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

### AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

### AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

### AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoer kraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

### 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

### 13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.

- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

#### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Wees extra zorgvuldig bij het gebruik van de verchroomde plaat. Verwijder na elke bereiding de voedselresten. Tijdens de bereiding mag het voedsel alleen worden verplaatst met de speciale schraper voor de gladde plaat of de getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen puntige voorwerpen die het chroom kunnen aantasten of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, of vaker als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. **GEVAAR** voor contact met hete olie.

#### 14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

## REINIGINGSINSTRUCTIES

### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuurspunten of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### PLAAT VAN ZACHT IJZER

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

### VERCHROOMDE PLAAT

- Reinig het oppervlak terwijl u de plaat op een middelhoge temperatuur houdt (circa 80-100°C). Gebruik een doek of spons met water en azijn. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurspunten of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### OPVANGLADEN

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. van de oppervlakken.

## ONDERHOUDSINSTRUCTIES

### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.

- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

### 15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

**Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De elektronische regeling is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

**De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De elektronische regeling is defect.

### 16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

#### AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

#### Vervanging van het verwarmingselement / Ventilator

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### Vervanging Basiskaart / Displaykaart

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **Vervanging van de veiligheidsthermostaat**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol volledig in de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

### **18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**








- Basiskaart
- Displaykaart
- Ventilator
- Verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat



EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL .....	2
RISCOS RESIDUAIS .....	3
INFORMAÇÕES GERAIS .....	4
1 DADOS DO APARELHO .....	4
2 AVISOS GERAIS .....	4
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	4
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR .....	4
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO .....	4
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO .....	5
FRY-TOP ELÉCTRICOS E A GÁS COM VÁLVULA .....	5
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO .....	5
5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO.....	5
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	5
7 MOVIMENTAÇÃO.....	5
8 DESEMBALAMENTO .....	5
9 COLOCAÇÃO .....	5
10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	6
11 LIGAÇÕES.....	6
12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	6
13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	6
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	6
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR .....	6
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO .....	7
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.....	7
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	7
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO .....	8
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO .....	8
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	8
15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	8
16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	8
AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES .....	8
17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS .....	8
18 COMPONENTES PRINCIPAIS.....	8

## EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A seguir é apresentada uma tabela recapitulativa do equipamento de protecção individual (EPI) que deverá ser utilizado durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Vestuário de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protectores auriculares	Máscara	Capacete
							
Transporte		X					
Manuseamento		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso normal	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza de rotina		X					
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Desmantelamento		X					

X (\*) EPI NECESSÁRIO

EPI DISPONÍVEL OU A UTILIZAR, SE NECESSÁRIO

EPI NÃO NECESSÁRIO

(\*) As luvas utilizadas durante o Uso normal e a Manutenção devem ser atérmicas para protegerem as mãos do operador quando este toca em partes do aparelho ou substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).

A não-utilização de equipamento de protecção individual por parte de operadores, técnicos especializados ou pessoas afectas à utilização do aparelho pode envolver a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.



## RISCOS RESIDUAIS

A máquina comporta riscos que não foram totalmente eliminados do ponto de vista conceptual ou com a instalação de protecções adequadas.

De forma a disponibilizar a informação completa ao Cliente, a seguir são referidos os riscos residuais que a máquina continua a apresentar: essas acções devem ser consideradas incorrectas, pelo que devem ser totalmente proibidas.

RISCO RESIDUAL	SITUAÇÃO PERIGOSA	ADVERTÊNCIA
Escorregadela ou queda	O operador pode escorregar devido a água ou sujidade no pavimento.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual antideslizante.
Queimadura	O utilizador toca intencionalmente em partes do aparelho.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Queimadura	O operador toca intencionalmente em substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Choque eléctrico (electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem desligar alimentação da máquina) deitado no chão com o pavimento molhado.	A manutenção do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual contra electrocussão.
Choque eléctrico (electrocussão)	Electrocussão provocada pelo mau funcionamento do sistema de ligação à terra ou dos dispositivos de protecção eléctricos.	Instalar protecções de acordo com os requisitos das normas em vigor a montante do aparelho.
Queda em altura	O operador intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).	Não intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).
Viragem de cargas	Manuseamento do aparelho ou de parte do mesmo sem os meios adequados.	Durante o manuseamento do aparelho ou da sua embalagem, utilizar acessórios ou sistemas de elevação adequados.
Químico	O operador entra em contacto com substâncias químicas (detergente, desincrustante, etc.).	Utilizar medidas de segurança apropriadas. Consultar sempre as fichas de segurança e os rótulos do produto utilizado. Utilizar o equipamento de protecção individual recomendado nas fichas de segurança.
Cortes	É possível a ocorrência de feridas por cortes com as partes internas do chassis da máquina durante as intervenções de manutenção.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas anticortes e vestuário que cubra o antebraço).
Esmagamento	É possível a ocorrência de esmagamento dos dedos/mãos no pessoal durante o manuseamento de partes móveis.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas).
Ergonómico	O operador intervém no equipamento sem o equipamento de protecção individual necessário.	O operador deve intervir no aparelho dotado de equipamento de protecção individual.

## INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes ("INSTRUÇÕES PARA...").

### 1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

### 2 AVISOS GERAIS

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

#### AVISOS PARA O INSTALADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante

e exigir a utilização de peças de substituição originais.

- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo "INSTRUÇÕES DE LIMPEZA".
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. **PERIGO DE INCÊNDIO.**
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Fechar portas e gavetas após a sua utilização.

#### AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

## AVISOS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

## 3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

### FRY-TOP ELÉCTRICOS E A GÁS COM VÁLVULA

#### TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para reinicializar o funcionamento do aparelho, é necessário premir o botão de reinicialização do termóstato que se encontra por baixo do painel de comandos. Esta operação apenas pode ser efetuada por um técnico qualificado e autorizado.

## 4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

### EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

### APARELHO

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, chapa de alumínio, cobre...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

## 5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

### AVISOS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualifi-

cado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.

- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

## 6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com os regulamentos em vigor.

## 7 MOVIMENTAÇÃO

Na embalagem estão impressos sinais de aviso que representam prescrições a observar durante a movimentação do aparelho, para que este não sofra danos. A movimentação do aparelho deve ser realizada exclusivamente com meios apropriados. Se forem utilizados sistemas de elevação, como empilhadores ou similares, garantir que o aparelho se encontra equilibrado.

## 8 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

## 9 COLOCAÇÃO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Se o aparelho deve ser colocado muito perto de paredes, divisórias, móveis de cozinha, elementos de decoração etc.. recomendamos que estes sejam de material incombustível; no caso contrário, devem ser revestidos com material isolante térmico incombustível apropriado. Prestar também especial atenção às normas para a prevenção de incêndios.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis
- Se o aparelho de bancada com um peso inferior a 40kg, for instalado individualmente, deve ser fixado com os pés com rebordo específicos.

## MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

## FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

## UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontar os painéis de comandos (A).

- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos fornecidos.
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

## 10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

### 11 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

#### LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA


Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.


O símbolo  se presente, indica:

**ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.**

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. A corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW.
- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

#### LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada. Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada eletricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

#### LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

- Ligação da água quente: a temperatura da água não deve ser superior a 60 °C.
- A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.
- O aparelho destina-se a ser ligado permanentemente à rede de abastecimento de água e não através de um conjunto de uniões separado.

#### LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Prever uma caixa de inspeção no chão com grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das marmitas e à frente das fritadeiras.

## 12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

## 13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo "INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO".

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.



- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Recomenda-se utilizar equipamento de protecção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Prestar atenção à movimentação de acessórios (por ex., painéis) e partes móveis do aparelho e dispô-los numa posição correcta.
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

#### AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos na placa (costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa não deve ser utilizada para aquecer painéis ou frigideiras.

- Ter especial cuidado ao utilizar a placa cromada. Retirar os resíduos de alimentos no final de cada cozedura. Durante a cozedura, mexer os alimentos apenas com o raspador especial para a placa lisa ou a respectiva espátula dentada para a placa com estrias. Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar o estado do cromo.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Esvaziar, mais de uma vez por dia, a gaveta de recolha de gorduras.
- Extrair a gaveta com muito cuidado. PERIGO de contacto com óleo quente.

#### 14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas abertas.
- Fechar torneiras e desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

#### INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

##### AVISOS PARA A LIMPEZA

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água directos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

##### SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objetos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objetos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

##### PLACA EM FERRO MACIO

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

## PLACA CROMADA

- Limpar a superfície mantendo a placa a uma temperatura moderada (cerca de 80-100 °C). Utilizar um pano ou uma esponja embebidos em água e vinagre. Enxaguar várias vezes e depois secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou detergentes abrasivos.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

## GAVETA DE RECOLHA

Limpar a gordura, óleo, resíduos alimentares, etc. das superfícies.

## INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

### AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

### COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte "Resolução de avarias".

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO" e verificar:

- os valores da corrente de qualquer fase.
- a regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

## 15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

### O aparelho não aquece.

Causas possíveis:

- O controlador eletrónico está com defeito.
- Os resistores estão com defeito.
- Termóstato de segurança activado.

### Não é possível regular o aquecimento.

Causas possíveis:

- O controlador eletrónico está com defeito.

## 16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

### AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

### Substituição da resistência / Ventilador

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### Substituição do Placa base / Placa visualização

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

### Substituição do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte inferior da placa.
- Desmontar e substituir o componente.
- Inserir totalmente o bolbo no seu lugar na parte inferior da placa.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## 17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

## 18 COMPONENTES PRINCIPAIS

- Placa base
- Placa visualização
- Ventilador
- Resistência
- Termóstato de segurança