

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة



FRY-TOP ELETTRICO
LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

ELECTRIC FRY-TOP
USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS HANDBOOK

FRY-TOP ÉLECTRIQUE
LIVRET DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

تیبانیایکی الکهربائیة دلیل والصيانة الاستخدام تعليمات سيريز توب-فري إلیکتریک

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 2
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
2.1	Messa in opera	Pag. 3
2.2	Disposizione di legge, regole tecniche e direttive	Pag. 3
2.3	Installazione	Pag. 3
2.4	Allacciamento elettrico	Pag. 3
2.5	Messa in funzione	Pag. 3
3.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 3
3.1	Accensione	Pag. 3
3.2	Precauzioni particolari	Pag. 3
4.	MANUTENZIONE	Pag. 4
4.1	Pulizia e cura	Pag. 4
4.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento	Pag. 4
4.3	Comportamento in caso di guasto	Pag. 4
4.4	Manutenzione	Pag. 4
•	Elenco modelli e schema elettrico	Pag. 17

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

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

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

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Questo apparecchio è destinato all'uso professionale, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua di alimenti in serie.

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

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

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

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

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

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

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

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

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

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschiotti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

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

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

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

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

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI VITA, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Messa in opera

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

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

2.2 Disposizione di legge, regole tecniche e direttive

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

- Prescrizione antinfortunistica vigente.
- Prescrizione VDE vigente.

2.3 Installazione

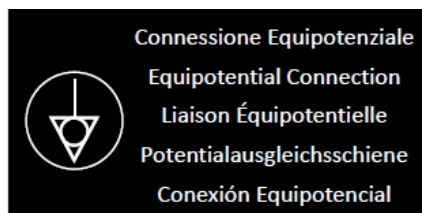
L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme.

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

2.4 Allacciamento elettrico

Il cavo di allacciamento prescelto deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN F ed avere una sezione adeguata all'apparecchio, come riportato nella tabella modelli sottostante.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio



EQUIPOTENZIALE L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale.

Eseguire il collegamento utilizzando il morsetto predisposto e contrassegnato sul fianco dell'apparecchio dal simbolo internazionale in figura.

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

2.5 Messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta si consiglia di pulire a fondo la piastra (vedi par. "Pulizia e cura") in quanto questa viene protetta con dell'olio minerale. Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni e lasciarlo funzionare a vuoto per circa 15 minuti.

3. ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.



ATTENZIONE! La piastra di cottura potrebbe creare ustioni gravi, non toccare la piastra quando l'apparecchio è in funzione e fino ad un'ora dopo lo spegnimento.

ATTENZIONE! Durante l'utilizzo dell'apparecchio non appoggiarsi alle superfici identificate dal segnale di pericolo in quanto possono riscaldarsi.

3.1 Accensione

Accertarsi che la vaschetta raccogli sughì sia posizionata. Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Per gli apparecchi tipo doppio esiste la possibilità di utilizzare ogni piastra in modo indipendente a diverse temperature oppure di utilizzarne solamente una.

Posizionare il termostato dalla posizione "0" alla temperatura desiderata compresa tra 50° e 300°C.

Le lampade spia si accendono, quella verde indica che l'apparecchio è in tensione, quella gialla indica che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura questa lampada spia si spegne.

Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola sulla posizione "0".

3.2 Precauzioni particolari

Durante l'utilizzo si consiglia di pulire la piastra con una spatola oppure con un panno umido in modo da liberarla da eventuali residui di cibo, che potrebbero formare del fumo e di conseguenza cattivo odore.

ATTENZIONE! Non colpire la piastra cromata con utensili, raschietti o palette. I colpi potrebbero compromettere la continuità del rivestimento in cromo.

4. MANUTENZIONE

4.1 Pulizia e cura

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione! La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda! Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete. Togliere la vaschetta raccogli-sughi, svuotarla e lavarla. Con la spatola oppure con un panno umido togliere dalla piastra i resti di cibo; la piastra e le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro. La piastra è da sciacquare con un panno morbido in modo da eliminare ogni traccia di detersivo. Asciugare l'apparecchio accuratamente. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio. Dopo la pulizia, si consiglia di ungere la piastra con dell'olio.

4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni, staccare la corrente. Ungere la piastra con olio.

4.3 Comportamento in caso di guasto

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

4.4 Manutenzione

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

In caso di anomalia a termostato di lavoro l'apparecchio è protetto da termostato di sicurezza. Il ripristino si effettua spegnendo l'apparecchio e premendo il pulsante rosso posto sotto il pannello, con apparecchio spento. Avvisare il personale qualificato dell'anomalia.

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag. 5
2.	INSTALLATION	Pag. 5
2.1	Installation	Pag. 5
2.2	Law prescriptions regulations - instructions	Pag. 6
2.3	Installation	Pag. 6
2.4	Electrical connection	Pag. 6
2.5	Start-up	Pag. 6
3.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 6
3.1	Lighting	Pag. 6
3.2	Special precautions	Pag. 6
4.	MAINTENANCE	Pag. 7
4.1	Cleaning and care	Pag. 7
4.2	Action in the case of prolonged disuse	Pag. 7
4.3	Action in the event of a fault	Pag. 7
4.4	Maintenance	Pag. 7
•	Models list + Wiring diagram	Pag. 17

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance. Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

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

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

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

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

This appliance is intended for professional use, for example in restaurant kitchens, canteens, hospitals and in commercial establishments such as bakeries, butchers, etc., but not for the continuous mass production of food.

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

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning.

For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

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

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff and in compliance with fire prevention regulations.

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

This fundamental safety requirement must be checked and, in case of doubt, an accurate check on the system by professionally qualified staff requested.

The manufacturer cannot be considered liable for any damage caused by failure to earth the system.

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

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

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

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

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

Never clean the stainless-steel parts or surfaces with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

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

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

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

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

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN OUT OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW; IT MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Before the installation remove the packaging. Some pieces are protected with a plastic film that must be taken away with care. If some residuals of glue remain on the surfaces remove using suitable cleaning agents, and never with abrasive particles.

Fit up the feet on the equipment. The equipment must be levelled (the feets are adjustable for height).

The master switch or the socket must be near the equipment and within easy reach.

The installation of an exauste hood over the equipment is advisable.

Take care to observe all fire-fighting law prescriptions.

2.2 Law prescriptions regulations - instructions

The installation must be executed complying the following rules:

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

2.3 Installation

Installation, start-up and maintenance of the appliance must be performed by qualified staff.

All work required for installation must be performed in accordance with the laws in force.

The manufacturer declines all responsibility in the event of malfunctioning due to incorrect or non-conforming installation.

CAUTION! As per international regulations, upstream of the connection, a device is required that allows the appliance to be disconnected from the mains in an omnipolar manner. This device must have a contact opening of at least 3 mm.

2.4 Electrical connection

The connection cable must have the following features:

it must be at least H05 RN F and with an adequate section for the appliance, as shown in the model table below.

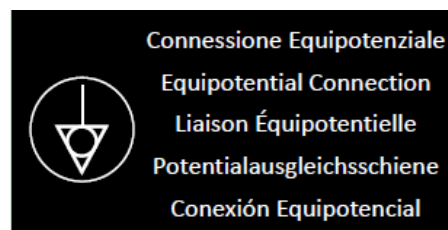
If the power cord is damaged, to prevent any risk, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case by a person with similar qualifications,

EQUIPOTENTIAL

The appliance is to be connected in an equipotential system.

Make the connection using the terminal prepared and marked on the side of the appliance by the international symbol in the figure.

CAUTION! The manufacturer is not responsible, and does not compensate under guarantee, damage caused by inadequate and not conforming to the instruction's installation.



2.5 Start-up

Before using the appliance for the first time we recommend cleaning the top thoroughly (see paragraph "Cleaning and care") in that it is protected by mineral oil. Check on the connection of the appliance and start it up according to the instructions, leaving it to function loadless for around 15 minutes.

3. OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION! Only use the appliance under surveillance!



CAUTION! The cooking plate may cause severe burns, do not touch the plate when the appliance is the appliance is switched on and up to an hour after it has been turned off.

CAUTION: While using the appliance, do not lean on the surfaces identified by the warning sign as they can heat up.

3.1 Lighting

Make sure that the sauce collector is in position. Turn on the switch upstream of the appliance.

For double appliances there is the possibility of using each top independently at different temperatures or of using just one. Position the thermostat from the setting "0" to the temperature required, between 50° and 300°C.

The pilot lights come on: the green one shows that power is supplied to the appliance, the yellow one that the resistors are actuated as soon as the temperature is reached this pilot light goes out.

To switch off the appliance turn the knob to the setting "0".

3.2 Special precautions

During use we recommend cleaning the top with a brush or damp cloth to free it from any residues of food, which could form smoke and consequently unpleasant smells.

WARNING! Do not hit the chromed plate with tools, scrapers or spatulas. The blows could compromise the continuity of the chrome coating.

4. MAINTENANCE

4.1 Cleaning and care

During cleaning do not wash the appliance with direct or pressurised jets of water! Cleaning must be performed with the equipment cold! Before starting cleaning disconnect the appliance from the mains. Remove the sauce collector, empty it and wash it. Using a brush or damp cloth remove from the top the remains of food; the top and steel parts are to be washed with hot water and a mild detergent. The top is to be rinsed with a soft cloth in order to eliminate any trace of detergent. Dry the appliance carefully. Do not use abrasive or corrosive detergents which could damage the steel. After cleaning we recommend oiling the top.

4.2 Action in the case of prolonged disuse

Clean and dry the appliance thoroughly as per the instructions, and switch off the current. Oil the top.

4.3 Action in the event of a fault

In the event of a fault switch off the appliance, cut off power by means of the device upstream of the appliance and contact the service centre.

4.4 Maintenance

Any maintenance work is to be performed solely by qualified staff. Before starting maintenance, remove the plug or de-actuate the switch upstream.

In the case of a fault in the working thermostat, the appliance is protected by a safety one. Resetting is performed by switching off the appliance and pressing the red pushbutton under the panel, with the appliance switched off. Notify qualified staff of the fault.

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 8
2.	INSTALLATION	Pag. 9
2.1	Mise en oeuvre	Pag. 9
2.2	Dispositions de la loi regle technique et directive	Pag. 9
2.3	Installation	Pag. 9
2.4	Branchement électrique	Pag. 9
2.5	Mise en service	Pag. 9
3.	MODE D'EMPLOI	Pag. 9
3.1	Allumage	Pag. 9
3.2	Précautions particulières	Pag. 9
4.	ENTRETIEN	Pag. 10
4.1	Nettoyage et entretien	Pag. 10
4.2	Instructions d'arrêt prolongé	Pag. 10
4.3	Instructions en cas d'anomalie	Pag. 10
4.4	Entretien	Pag. 10
•	Liste des modèles + schéma électrique	Pag. 17

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et dans les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas à la production continue de masse d'aliments.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATERIEL DOIT ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTION ET LE TRAITEMENT.

2. INSTALLATION

2.1 Mise en oeuvre

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

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

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

2.2 Dispositions de la loi règle technique et directive

L'installation doit être suivant les normes suivantes :

- Prescription contre les accidents.
- Prescription VDE en vigueur.

2.3 Installation

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

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

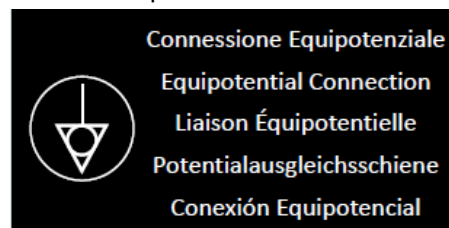
2.4 Branchement électrique

Le câble de branchement électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures à celles des câbles de type H05 RN F et doit être d'une section adaptée aux caractéristiques de l'appareil, comme indiqué dans le tableau modèle ci-dessus.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant des qualifications similaires, afin d'éviter tout risque.

ÉQUIPOTENTIEL L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel.

Faites la connexion avec le terminal préparée et marquée sur le côté de l'appareil par le symbole international sur la figure.



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

2.5 Mise en service

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer à fond les plaques (voir chap. "Nettoyage et entretien"), celle-ci étant protégée par un film d'huile minérale. Contrôler le branchement de l'appareil et le mettre en marche en respectant les instructions prévues à cet effet, le laisser ensuite fonctionner à vide pendant 15 minutes environ.

3. MODE D'EMPLOI

ATTENTION! Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.



ATTENTION! La plaque de cuisson peut causer des brûlures graves, ne touchez pas la plaque chauffante lorsque l'appareil est en marche et jusqu'à une heure après son arrêt.

ATTENTION ! Lors de l'utilisation de l'appareil, ne vous appuyez pas sur les surfaces identifiées par le panneau d'avertissement car elles peuvent chauffer.

3.1 Allumage

S'assurer que le bac de récupération des jus de cuisson est correctement positionné. Placer sur la position On l'interrupteur situé en amont de l'appareil. Pour les appareils à deux plaques, il est possible d'utiliser de manière indépendante chaque plaque, à savoir à des températures différentes, ou de n'en utiliser d'une seule. Amener le thermostat de la position "0" à la position correspondant à la température désirée, entre 50 et 300°C. Une fois l'appareil allumé, les témoins doivent s'allumer, le témoin vert indiquant que l'appareil est sous tension et le témoin jaune indiquant que les résistances sont activées ; dès que la température programmée est atteinte, ce dernier témoin s'éteint. Pour éteindre l'appareil, ramener la commande sur la position "0".

3.2 Précautions particulières

Durant l'utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque à l'aide d'une spatule ou d'un chiffon humide de façon à la débarrasser des éventuels restes d'aliment susceptibles de provoquer de la fumée et des mauvaises odeurs.

AVERTISSEMENT ! Ne heurtez pas la plaque chromée avec des outils, des grattoirs ou des spatules. Les coups pourraient compromettre la continuité du revêtement.

4. ENTRETIEN

4.1 Nettoyage et entretien

Ne pas procéder au nettoyage de l'appareil à l'aide de jets d'eau ou d'un nettoyeur haute pression ! Le nettoyage doit en outre s'effectuer alors que l'appareil est froid. Avant de procéder au nettoyage, le débrancher du secteur d'alimentation électrique. Retirer le bac de récupération des jus de cuisson, le vider et le nettoyer. A l'aide d'une spatule ou d'un chiffon humide, débarrasser la plaque des restes d'aliment ; la plaque et les parties en acier doivent être lavées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre. Essuyer ensuite soigneusement l'appareil. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs susceptibles d'endommager l'acier. Une fois le nettoyage effectué, il est recommandé de graisser la plaque à l'aide d'huile.

4.2 Instructions d'arrêt prolongé

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil, le débrancher du secteur d'alimentation électrique et graisser la plaque à l'aide d'huile.

4.3 Instructions en cas d'anomalie

En cas d'anomalie, éteindre l'appareil, le débrancher du secteur d'alimentation par l'intermédiaire du dispositif situé en amont et prendre contact avec le service d'assistance.

4.4 Entretien

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

En cas de mauvais fonctionnement de thermostat, l'appareil est protégé par un thermostat de sécurité. Le réarmement s'effectue en éteignant l'appareil et en appuyant sur le bouton rouge situé sur le panneau de commande avant de rallumer l'appareil. Informer le personnel qualifié de l'anomalie constatée.

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 11
2.	INSTALLATION	Pag. 12
2.1	Aufstellung	Pag. 12
2.2	Rechtsverordnungen technische regeln und richtlinien	Pag. 12
2.3	Installation	Pag. 12
2.4	Elektroanschluss	Pag. 12
2.5	Inbetriebnahme	Pag. 12
3.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 12
3.1	Einschalten	Pag. 12
3.2	Vorkehrungsnassnahmen	Pag. 12
4.	WARTUNG	Pag. 13
4.1	Reinigung und pflege	Pag. 13
4.2	Längerer Betriebsstillstand	Pag. 13
4.3	Betriebsstörungen	Pag. 13
4.4	Wartung	Pag. 13
•	Liste der Modelle + Schaltplan	Pag. 17

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und im gewerblichen Bereich wie Bäckereien, Metzgereien etc. bestimmt, nicht jedoch für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

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

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

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. *Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind.* Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten. Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

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

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

Die hestellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden brochure durch ubertragyns oder druckfehler. Siebehaltsichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern.

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

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

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFERT WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Aufstellung

Vor der Installation die Verpackung entfernen.

Einige Teile sind mit einer Plastikfolie geschützt, die vorsichtig entfernt werden muss.

Eventuelle Klebstoffreste auf den Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln entfernen, niemals mit Scheuermitteln.

Die Füße am Gerät anbringen. Das Gerät muss waagrecht ausgerichtet sein (die Füße sind höhenverstellbar).

Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht erreichbar sein.

Die Installation einer Ablufthaube über dem Gerät ist ratsam.

Beachten Sie unbedingt alle feuerwehrrechtlichen Vorschriften.

2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften.
- Einschlägige VDE-Vorschriften.

2.3 Installation

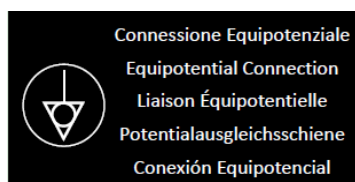
Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Bei der Durchführung sämtlicher für die Installation erforderlichen Arbeiten sind die einschlägigen Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung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

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

2.4 Elektroanschluss

Für den Elektroanschluss ist ein Kabel des Typs H05 RN F mit einem Querschnitt, der der Gesamtlast des Gerätes standhält, zu verwenden, wie in der Modelltablette oben gezeigt.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.



ÄQUIPOTENTIALSYSTEM Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen. Stellen Sie die Verbindung mit dem vorbereiteten und gekennzeichneten Anschluss an der Seite des Geräts durch das internationale Symbol in der Abbildung her.

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

2.5 Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes empfiehlt es sich, die Bratplatte gründlich zu reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege"), da auf diese ein schützender Mineralölfilm aufgetragen wurde. Den Anschluss des Gerätes überprüfen, dieses laut den Anleitungen in Betrieb nehmen und circa 15 Minuten leer laufen lassen.

3. BEDIENUNGSHINWEISE



ACHTUNG! Das Gerät darf nur unter Aufsicht in Betrieb genommen werden!

ACHTUNG! Die Kochplatte kann schwere Verbrennungen verursachen. Berühren Sie die Kochplatte nicht während des Betriebs und bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten.

ACHTUNG: Lehnen Sie sich während der Benutzung des Geräts nicht an die mit dem Warnschild gekennzeichneten Oberflächen. Sie können heiß sein, um sich zu erwärmen.

3.1 Einschalten

Sich vergewissern, dass die Fettauffangschale eingesetzt wurde. Das Gerät durch Betätigen des Schalters einschalten. Bei Geräten mit zwei separaten Platten besteht die Möglichkeit, jede Platte einzeln zu beheizen oder nur eine Platte zu beheizen. Den Thermostat von der Position "0" auf die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 300°C drehen. Die Kontrollleuchten leuchten auf; die grüne Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe

Kontrollleuchte hingegen zeigt an, dass die Heizkörper eingeschaltet sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, erlischt die gelbe Kontrollleuchte. Durch Drehen des Drehschalters auf die Position "0" wird das Gerät ausgeschaltet.

3.2 Vorkehrungsnassnahmen

Während des Gebrauchs des Gerätes empfiehlt es sich, die Platte mit einer Spachtel oder mit einem feuchten Tuch von eventuellen Speiserückständen, die zu Dampfbildung und demzufolge zu schlechten Gerüchen führen können, zu reinigen.

WARNUNG! Schlagen Sie nicht mit Werkzeugen, Schabern oder Spateln auf die Chromplatte. Die Schläge könnten die Kontinuität der Beschichtung beeinträchtigen.

4. WARTUNG

4.1 Reinigung und pflege

Das Gerät darf auf keinen Fall mit direkt auf es gerichteten Wasserstrahlen oder mit Hochdruckreinigern gereinigt werden. Vor der Reinigung des Gerätes muss dieses vollkommen abgekühlt sein und vom Stromversorgungsnetz getrennt werden. Die Fettauffangschale herausnehmen, entleeren und reinigen. Speiserückstände sind mit einer Spachtel oder mit einem feuchten Tuch zu entfernen. Die Bratplatte sowie sämtliche Teile aus Edelstahl sind mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel zu reinigen. Zur Entfernung sämtlicher Reinigungsmittelrückstände ist die Bratplatte mit einem weichen Tuch zu reinigen. Das Gerät sorgfältig trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen schleifpulverhaltige oder korrosive Reinigungsmittel verwendet werden. Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die Bratplatte mit Öl zu bestreichen.

4.2 Längerer Betriebsstillstand

Das Gerät wie zuvor beschrieben sorgfältig reinigen, trocken reiben und vom Stromversorgungsnetz trennen. Die Bratplatte mit Öl bestreichen.

4.3 Betriebsstörungen

Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist das Gerät auszuschalten, durch den allpoligen Schalter vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.

4.4 Wartung

Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden. Zuvor ist das Gerät jedoch entweder durch Ziehen des Steckers oder durch den allpoligen Schalter vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Im Falle einer Betriebsstörung des Arbeitsthermostats spricht der Sicherheitsthermostat an. Die Rücksetzung erfolgt durch Ausschalten des Gerätes und durch Drücken der sich unter der Bedienblende befindlichen roten Drucktaste bei ausgeschaltetem Gerät. Das Wartungspersonal über die Störung in Kenntnis setzen.

CONTENTS		
1.	تعليمات عامة	Pag. 14
2.		Pag. 15
2.1	التثبيت	Pag. 15
2.2	اللوائح القانونية القانون - تعليمات	Pag. 15
2.3	التثبيت	Pag. 15
2.4	التوصيل الكهربائي	Pag. 15
2.5	البدء	Pag. 15
3.	البدء	Pag. 15
3.1	الإضاءة	Pag. 15
3.2	الاحتياطات الخاصة	Pag. 15
4.	مايكتينانسي	Pag. 16
4.1	التنظيف والرعاية	Pag. 16
4.2	طويلة لفترات الإطالة حالة في العمل	Pag. 16
4.3	خطأ حدوث حالة في العمل	Pag. 16
4.4	الصيانة	Pag. 16
•	الاسلاك الرسم البياني	Pag. 17

1. تعليمات عامة

اقرأ التعليمات الواردة في هذا الدليل بحرص حيث يقدمون مشورة هامة بشأن سلامة التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بهذا الكتيب لأية مشاورات أخرى من قبل مختلف المشغلين.

بعد إزالة التعبئة، تأكد من أن المعدات سليمة. في حالة الشك، لا تستخدم المعدات والاتصال بالموظفين المؤهلين مهنيًا.

قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن التقييم يتوافق مع التيار الكهربائي.

يجب استخدام المعدات فقط من قبل الموظفين المدربين على الاستخدام.

قبل إجراء التنظيف والصيانة، افصل الجهاز عن نظام إمداد الكهرباء.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز في حالة حدوث خلل أو خلل. عن أي إصلاحات فقط الاتصال بمركز خدمة فني معتمد وطلب استخدام قطع الغيار الأصلية.

قد يؤدي عدم مراعاة ما سبق إلى تعريض سلامة المعدات للخطر.

يجب أن يتم توصيل وتركيب النظام والأجهزة والتهوية واستخلاص الأبخرة وفقا لتعليمات الشركة الصانعة، من قبل موظفين متخصصين مهنيًا. ويجب مراعاة اللوائح الحالية لفرقة الإطفاء.

لا يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذه المعدات إلا عندما تكون متصلة بشكل صحيح بنظام التأريض الفعال كما هو منصوص عليه في لوائح السلامة الكهربائية الحالية.

ويُعين التحقق من متطلبات السلامة الأساسية هذه، وفي حالة الشك، إجراء فحص دقيق للنظام من قبل موظفين مؤهلين مهنيًا. لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناجم عن فشل النظام على الأرض.

ويجب ألا تستخدم هذه المعدات إلا للغرض الذي صممت خصيصا له.

لا تغسل المعدات مباشرة، وارتفاع ضغط الطائرات من الماء.

لا تعيق فتحات أو فتحات لاستخراج أو إطلاق الحرارة.

وذلك لتجنب خطر الصدا أو هجوم كيميائي بشكل عام، والأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ يجب أن تبقى نظيفة بشكل صحيح.

تنظيف الأجزاء في الفولاذ المقاوم للصدأ يوميا مع الماء الدافئ والصابون، ثم شطف جيدا وجافة بعناية.

على أي حال ينبغي أن يتم تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ مع منصات من الصوف الصلب، فرش أو كاشطات في الصلب القياسية، في أنها يمكن أن تودع الجسيمات الحديدية.

التي، عن طريق التأكسد، تسبب البقع الصدأ. ويمكن استخدام الصوف المقاوم للصدأ، إذا لزم الأمر، في اتجاه الانتهاء من الساتان.

إذا لم يتم استخدام المعدات لفترات طويلة، مسح جميع الأسطح الفولاذية بقوة مع قطعة قماش مبللة مع زيت الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية؛ كما يتم بث الغرفة بشكل دوري.

تفرض الجهة المصنعة للجهاز كل مسؤولية عن الخطأ المحتمل الوارد في هذا الكتيب الذي لا يمكن إخضاعه لأخطاء الطباعة أو النسخ. كما يحتفظ لنفسه بالحق في إدخال تغييرات على المنتج إذا كان يحتفظ بالمعلومات المفيدة أو الضرورية دون المساس بالخصائص الأساسية.

يرفض المصنع أي مسؤولية إذا لم يتم الالتزام بالقواعد الواردة في هذا الدليل بدقة.

إن الجهة المصنعة للجهاز ترفض جميع المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ، العبث بالجهاز، الاستخدام غير السليم، سوء الصيانة، عدم مراعاة اللوائح المحلية والاستخدام غير المهرة.

إن تفريغ آلة عندما لا يكون هناك أكثر من استخدام يجب القيام به في الامتثال للقانون. يجب أن يتم تسليم الجهاز إلى شركة مصرح بها للتفريغ من آلة وعناصرها.

2. التثبيت

2.1 التثبيت

قبل التثبيت يسلب المعدات من التعبئة. يتم حماية بعض القطع مع فيلم من البلاستيك التي يجب أن تؤخذ بعيدا مع الرعاية. إذا كانت بعض بقايا الغراء تبقى على السطوح تأخذ الرعاية لإزالته تعمل مع المواد الصحيحة، مثل البنزين، وأبدا مع المواد الكاشطة.

قم بتثبيت القدمين على الجهاز. يجب أن تكون المعدات مستوية (فيتس قابلة للتعديل للارتفاع). تأكد من لوحة بيبي سوليدي.

يجب أن يكون المفتاح الرئيسي أو المقبس بالقرب من الجهاز وفي متناول اليد. ومن المستحسن تركيب غطاء محرك السيارة إكساوست على المعدات. الحرص على مراقبة جميع وصفات قانون مكافحة الحرائق.

اللوائح القانونية القانون - تعليمات 2.2

يجب تنفيذ التثبيت وفقا للقواعد التالية

قواعد وقاية الحوادث سارية المفعول -

فد وصفة طبية في القوة -

2.3 التثبيت

يجب أن يتم تنفيذ التركيب والبدء والصيانة للجهاز من قبل الموظفين المؤهلين. يجب تنفيذ جميع الأعمال المطلوبة للتثبيت وفقا للقوانين النافذة. الشركة المصنعة ترفض جميع المسؤولية في حال حدوث خلل بسبب تركيب غير صحيحة أو غير مطابقة.

الحدرا وفقا للوائح الدولية، خلال اتصال الجهاز يجب أن يتم توفير جهاز المنع نفسه من أجل فصل الجهاز، على أساس القطبية، من التيار الكهربائي. يجب أن يكون هذا الجهاز فتح الاتصالات من 3 ملم على الأقل.

التوصيل الكهربائي 2.4

وبقسم مناسب للجهاز F رن H05 يجب أن يحتوي كبل التوصيل الذي تم اختياره على الميزات التالية: يجب أن يكون على الأقل

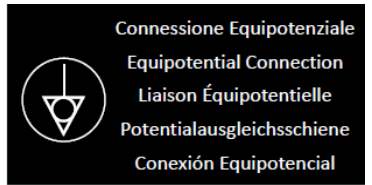
كما هو موضح في الجدول النموذجي أعلاه

في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة المساعدة الفنية أو في أي حال من قبل شخص لديه مؤهلات مماثلة ، من أجل منع أي خطر

جعل الاتصال مع محطة أعدت ووضع علامة على جانب الجهاز بالرمز الدولي في الشكل

المعدات يجب توصيل الجهاز في نظام إيكيبوتنتيال

الحذر! الشركة المصنعة ليست مسؤولة، ولا تعوض تحت الضمان، والضرر الناجم عن المنشآت غير كافية لا تتوافق مع التعليمات



بدء التشغيل 2.5

قبل استخدام الجهاز لأول مرة نوصي بتنظيف الجزء العلوي جيدا (انظر الفقرة "التنظيف والرعاية") في أنه محمي من الزيوت المعدنية. تحقق من اتصال الجهاز وابدأ تشغيله وفقا للتعليمات، وتركها للعمل دون حمولة لمدة 15 دقيقة

تعليمات التشغيل 3.

الحذر! فقط استخدام الجهاز تحت المراقبة

تحذير! قد تتسبب لوحة الطبخ في حدوث حروق شديدة ، ولا تلمس الصفحة الساخنة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل وبعد ساعة من إيقاف تشغيله

الإضاءة 3.1

تأكد من أن جامع الصلصة في وضعه. تفعيل التبديل المنبع من الجهاز. للأجهزة مزدوجة هناك إمكانية استخدام كل أعلى بشكل مستقل في درجات حرارة مختلفة أو باستخدام واحد فقط. وضع الحرارة من الإعداد "0" إلى درجة الحرارة المطلوبة، بين 50 درجة و 300 درجة مئوية. أضواء الطيار تأتي على: الأخضر واحد. يظهر أن يتم توفير الطاقة إلى الجهاز، واحد الأصفر أن المقاومات يتم تشغيلها. حالما يتم الوصول إلى درجة الحرارة هذا ضوء الطيار يخرج "إيقاف تشغيل الجهاز أدر المفتاح إلى الإعداد "0"



الاحتياطات الخاصة 3-2

أثناء الاستخدام نوصي بتنظيف الجزء العلوي بفرشاة أو قطعة قماش مبللة لتحريرها من أي مخلفات من الطعام، والتي يمكن أن تشكل الدخان وبالتالي الروائح الكريهة. تحذير! لا تضغط على لوحة الكروم بالأدوات. هذا يفسد طلاء الكروم

الصيانة 4.

التنظيف والرعاية 4.1

أثناء التنظيف لا يغسل الجهاز مع طائرات مباشرة أو الضغط من الماء! يجب أن يتم تنظيف مع المعدات الباردة! قبل البدء في التنظيف افصل الجهاز من التيار الكهربائي. إزالة جامع صلصة، تفريغه وغسله. باستخدام فرشاة أو قطعة قماش مبللة إزالة من أعلى بقايا الطعام. يتم غسل الأجزاء العلوية والصلب بالماء الساخن ومنظف معتدل. الجزء العلوي هو أن تشطف بقطعة قماش ناعمة من أجل القضاء على أي أثر للمنظفات. تجفيف الجهاز بعناية. لا تستخدم المنظفات جليخ أو تآكل التي يمكن أن تضر الصلب. بعد التنظيف نوصي بتزييت الجزء العلوي

العمل في حالة الإطالة لفترات طويلة 4-2

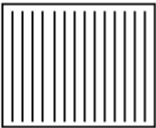
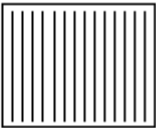
نظف الجهاز وجففه جيدا وفقا للتعليمات، وأوقف التيار. النفط أعلى

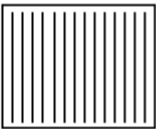
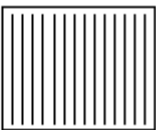
العمل في حالة حدوث خطأ 4.3

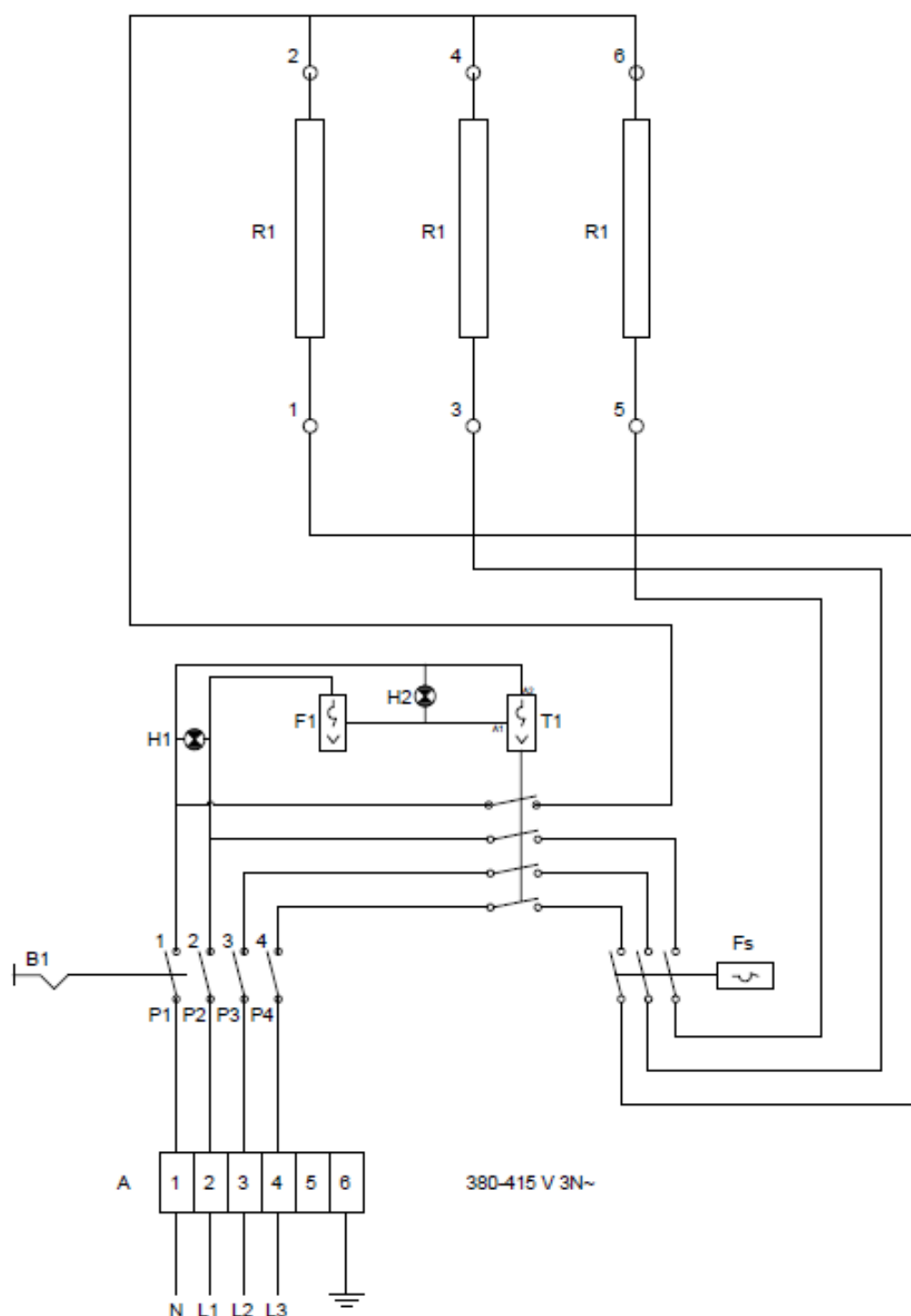
في حالة حدوث خلل في تشغيل الجهاز، قم بقطع التيار الكهربائي عن طريق الجهاز المنبع للجهاز واتصل بمركز الخدمة

الصيانة 4.4

وأي عمل صيانة يجب أن يقوم به موظفون مؤهلون فقط. قبل البدء في الصيانة، قم بإزالة القابس أو قم بتفكيك مفتاح التبديل في حالة وجود خطأ في ترموستات العمل، وحماية الجهاز من قبل السلامة واحدة. تتم إعادة الضبط عن طريق إيقاف تشغيل الجهاز والضغط على زر الضغط الأحمر أسفل اللوحة، مع إيقاف تشغيل الجهاز. إخطار الموظفين المؤهلين

MODEL H 900 mm	MODEL H 270mm	DIMENSIONS WxD	PLATE	POWER KW	SUPPLY	CABLE
SERIE 700						
M7FTE40LS	M7TFELS	400x730 mm	SATIN 	5,1	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M7FTE40RS	M7TFERS	400x730 mm	SATIN 	5,1	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M7FTE80LS	M7TFELLS	800x730 mm	SATIN 	10,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M7FTE80LRS	M7TFELRS	800x730 mm	SATIN 	10,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M7FTE80RS	M7TFERRS	800x730 mm	SATIN 	10,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M7FTE12LS	M7TFE12LS	1200X730 mm	SATIN 	15,3	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
M7FTE12LRS	M7TFE12LRS	1200X730 mm	SATIN 	15,3	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
M7FTE40LC	M7TFELC	400x730 mm	CHROME 	5,1	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M7FTE80LC	M7TFELLC	800x730 mm	CHROME 	10,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M7FTE80LRC	M7TFELRC	800x730 mm	CHROME 	10,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M7FTE12LC	M7TFE12LC	1200X730 mm	CHROME 	15,3	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
M7FTE12LRC	M7TFE12LRC	1200X730 mm	CHROME 	15,3	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
SERIE 900						

M9FTE40LS	M9TFELS	400x900 mm	SATIN 	6,6	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M9FTE40RS	M9TFERS	400x900 mm	SATIN 	6,6	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M9FTE80LS	M9TFELLS	800x900 mm	SATIN 	13,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M9FTE80LRS	M9TFELRS	800x900 mm	SATIN 	13,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M9FTE80RS	M9TFERRS	800x900 mm	SATIN 	13,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M9FTE12LS	M9TFE12LS	1200X900 mm	SATIN 	19,8	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
M9FTE12LRS	M9TFE12LRS	1200X900 mm	SATIN 	19,8	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 4,0 mm ²
M9FTE40LC	M9TFELC	400x900 mm	CHROME 	6,6	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 1,5 mm ²
M9FTE80LC	M9TFELLC	800x900 mm	CHROME 	13,2	3F/N/ $\pm$ AC400V	5 x 2,5 mm ²
M9FTE80LRC	M9TFELRC	800x900 mm	CHROME 	13,2		5 x 2,5 mm ²
M9FTE12LC	M9TFE12LC	1200X900 mm	CHROME 	19,8		5 x 4,0 mm ²
M9FTE12LRC	M9TFE12LRC	1200X900 mm	CHROME 	1		5 x 4,0 mm ²
MODELS ...-NA 3F/Pe AC440V Cable 4 x 4 mm ²						



A = morsettiera generale, terminal board, bornes arrivee ligne, klemmenbrett;

B1 = interruttore generale, main switch, hauptschalter, interrupteur général;

F1 = termostato di lavoro, running thermostat, temperatureregler, thermostat de travail;

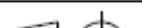
Fs = termostato di sicurezza, safety thermostat, temperaturbegrenzer, thermostat de securité;

H1 = segnalatore verde, green pilot lamp, grüne kotrolleuchte, lampe témoin verte;

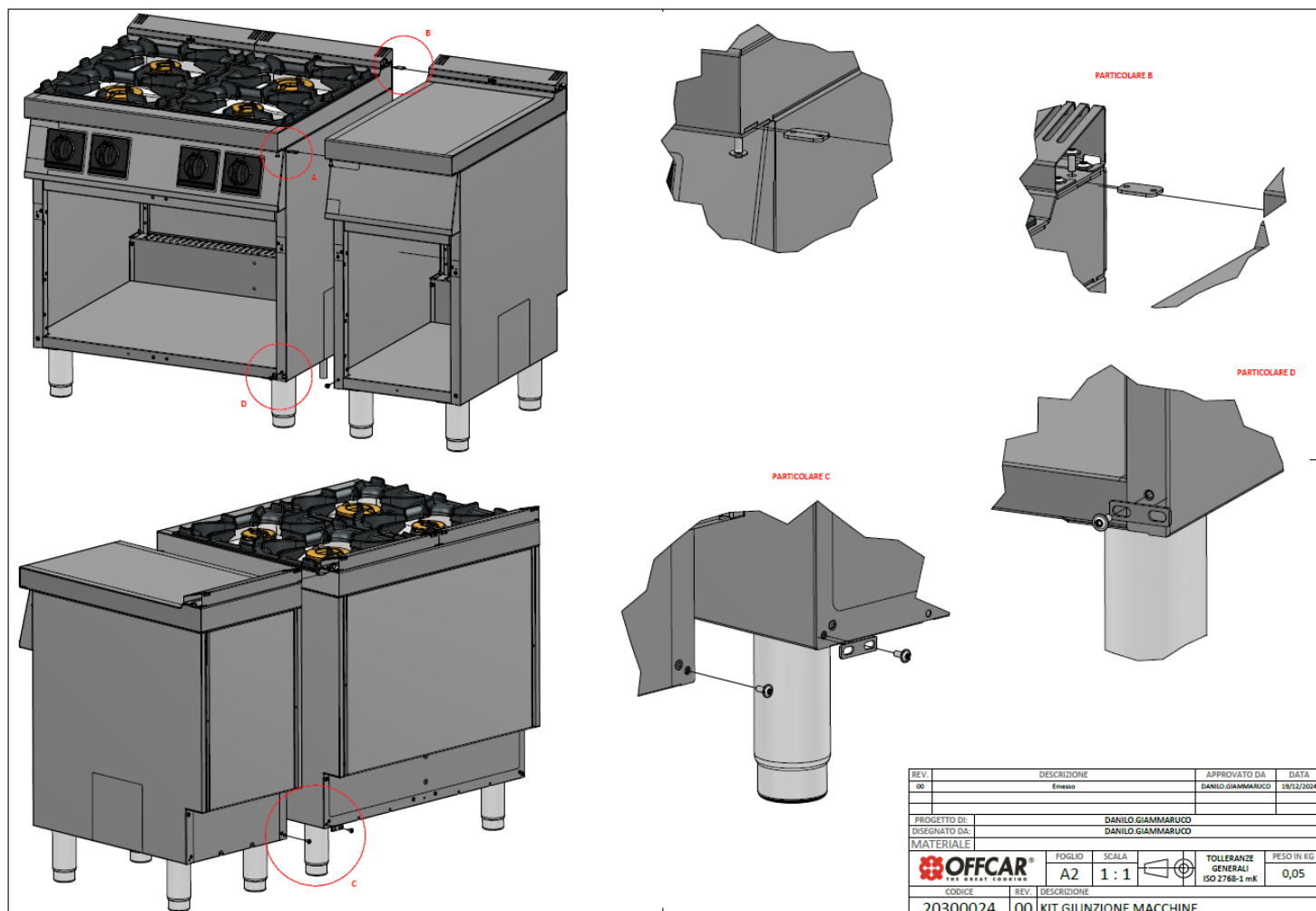
H2 = segnalatore arancione, orange pilot lamp, orange kotrolleuchte, lampe témoin orangé;

R1 = resistenza, heater element, heizwiderstand, resistance.

T1 = teleruttore, contactor

TOLLERANZE GENERALI ANGOLI $\pm 30'$ LUNGHEZZE DIAMETRI JS/js 12		CODICE 00000000	REV. 00	SCALA		DATA	NOME
					DIS.	10/10/24	
					APRV.	10/10/24	FC
		DENOMINAZIONE					
		SCHEMA ELETTRICO FRYTOP ELETTRICO MILO					
		WIRING DIAGRAM ELECTRIC FRYTOP MILO					
Ci riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta							

Ci riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.