

SYSTEM 900

Installations- und Bedienungsanleitung
Manuale d'installazione e d'uso
Notice d'emploi et d'entretien
Instructions for Installation and Use

ELEKTRO GRILLHERDE BISTECCHIERE ELETTRICHE GRILLADES ELECTRIQUES ELECTRIC GRILL TOP RANGES

Typen:	EBP/45-L	EBP/45-L-BF
Modelli:	EBP/45-R	EBP/45-R-BF
Models:	EBP/90-L	EBP/90-L-BF
Modèles:	EBP/90-R	EBP/90-R-BF
	EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF
	EBP/45-C	EBP/45-C-BF
	EBP/90-C	EBP/90-C-BF

Ausgabedatum: 04/07
Data d'emissione: 04/07
Date d'émission: 04/07
Date of issue: 04/07



INHALTSVERZEICHNIS

1.	ALLGEMEINE KONTROLLE	3
1.1	VERPACKUNG UND ZUBEHÖR	3
1.2	ELEKTROBEDINGUNGEN VOR ORT	3
1.3	GERÄTEEINSTELLUNG	3
2.	TECHNISCHE DATEN	3
2.1	TYPENBESCHREIBUNG	3
2.2	GEWICHT	4
3.	AUFSTELLUNG	4
4.	VORSCHRIFTEN	5
5.	INSTALLATION	5
5.1	ELEKTRO ANSCHLUSS	5
5.1.1	Leistungsoptimierungsanlage	6
5.1.2	Anschluß an FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter)	6
6.	FUNKTIONSKONTROLLE	6
6.1	MÖGLICHE FEHLERURSACHEN UND DEREN BEHEBUNG	6
7.	BEDIENUNG	7
7.1	VOR INBETRIEBNAHME	7
7.2	INBETRIEBNAHME	7
7.3	BRATEN MIT DER COMPOUND PLATTE	7
7.4	PFLEGE UND REINIGUNG	8
7.5	VERHALTEN BEI STÖRUNGEN	9
7.6	WARTUNG	9

Anlagen an die Bedienungsanleitung: (separat mit Artikel-Nr.5134365151)

- Technische Daten
- Elektro Schaltpläne
- Ersatzteillisten

1. ALLGEMEINE KONTROLLE

=====

1.1 VERPACKUNG UND ZUBEHÖR

Die Verpackung ist äußerlich auf Beschädigung zu überprüfen. Bei Beschädigung, die Reklamationen direkt an die Spedition richten.

Gerät auspacken und Zubehör anhand der mitgelieferten Liste kontrollieren.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge Installationsfehlern oder unsachgemäßer Benutzung der Geräte.

1.2 ELEKTROBEDINGUNGEN VOR ORT

Die notwendigen technischen Daten über die Spannung und die Frequenz erhalten Sie von Ihrem Elektroversorgungsunternehmen (EVU).

1.3 GERÄTEEINSTELLUNG

Das Gerät ist werkseitig für die auf dem Typenschild vermerkte Betriebsspannung eingestellt (Standardeinstellung 400 V 3 N ~).

Das Gerät ist nur für den Anschluß an eine fest verlegte Netzanschlußleitung nach EN 60335 vorgesehen.

2. TECHNISCHE DATEN

=====

Ausführung:

Herdabdeckung	: Chromnickelstahl (Werkstoffnummer 1.4301)
Wandungen	: Chromnickelstahl (Werkstoffnummer 1.4301)
Kochmulden	: Chromnickelstahl (Werkstoffnummer 1.4301)
Rahmen	: Chromstahl (Werkstoffnummer 1.4016)
Heizkörper	: Incoloy 800
Grillplatte Compound	: Edelstahl-Sandwichplatte mit 3 mm molybdän veredelten Spezialedelstahl (Werkstoffnummer 1.4435)

2.1 TYPENBESCHREIBUNG

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Geschliffene Stahlplatte 324 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 6,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 8,7 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Gerillte Stahlplatte 324 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 6,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 8,7 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Geschliffene Stahlplatte 624 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 12,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 17,3 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz

EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Gerillte Stahlplatte 624 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 12,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 17,3 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	1/2 glatte 1/2 gerillte Stahlplatte 624 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 12,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 17,3 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Compound Platte 324 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 6,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 8,7 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Compound Platte 624 x 572 mm
		Gesamt Nennaufnahme 12,0 kW
		Nennspannung 400 V 3 N ~
		Maximaler Phasenstrom 17,3 A
		Nennfrequenz 50 ÷ 60 Hz

2.2 GEWICHT

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Netto: 60 kg	Mit Verpackung: 65 kg
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Netto: 60 kg	Mit Verpackung: 65 kg
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Netto: 95 kg	Mit Verpackung: 100 kg
EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Netto: 95 kg	Mit Verpackung: 100 kg
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Netto: 95 kg	Mit Verpackung: 100 kg
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Netto: 60 kg	Mit Verpackung: 65 kg
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Netto: 95 kg	Mit Verpackung: 100 kg

3. AUFSTELLUNG

=====

Vor der Aufstellung die Plastik-Folie vom Gerät abziehen und Klebstoffreste mit Edelstahl-pfleger entfernen.

Das Gerät muß fest und waagrecht stehen. Mit der Wasserwaage einstellen! Korrekturen können durch Verdrehen der Füße bei Tischgeräten oder Standgeräten bzw. durch Verdrehen der Justierschrauben bei bodenfreier Montage erreicht werden. Bitte darauf achten, daß die Wärmeabstrahlung keine schädigende Auswirkung auf die Umgebung hat.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchen-möbel, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, daß diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden.

Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt werden.

HINWEIS MODULBAUWEISE

Unsere Modul-Geräte sind zur Kombination mit geprüften Unterbauten wie z.B. Elektro Modul-Brat/Backofen und Elektro-Wärmeschrank sowie als Einzelmodul-Verwendung vom Hersteller vorgesehen. Bei Einzelmodul-Verwendung liegt dann entweder eine Tischausführung oder ein Anschluß an einer Installationswand oder Zusammenbau mit einem geeigneten neutralen Unterbau vor.

Bei anderer Anordnung ist darauf zu achten, daß eine schädliche gegenseitige Beeinflussung vermieden wird (Hersteller konsultieren).

ACHTUNG: Bei Einzelaufstellung müssen diese Geräte befestigt werden. Die hierzu erforderlichen Befestigungswinkel können direkt beim Hersteller bestellt werden.

WICHTIG: Die Modulzusammenstellung erfolgt grundsätzlich durch vom Hersteller autorisiertes Personal.
Bei bodenfreien Geräten wird die Installationswand vom Hersteller geliefert.

4. VORSCHRIFTEN

=====

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige EN 60335 Vorschriften;
- Einschlägige Rechtsverordnungen;
- Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- Bestimmungen des Elektroversorgungsunternehmens (EVU);
- Einschlägige Unfallverhütungs-Vorschriften.

5. INSTALLATION

=====

Aufstellungs-, Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur unter Beachtung der o.g. Vorschriften durchgeführt werden.

Bei der Aufstellung sind die Angaben des Typenschildes, des Schaltplanes, sowie die einschlägigen bauaufsichtlichen und gewerbeaufsichtlichen Bestimmungen zu beachten. Etwaige Elektro-Bestimmungen und Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften sind ebenfalls zu berücksichtigen.

5.1 ELEKTRO ANSCHLUSS

Die Kabeleinführung befindet sich an der linken Geräterückwand. Die Netzanschlußklemme befindet sich hinter der Schaltblende.

Der Anschluß an das Stromnetz darf nur von einem konzessionierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.

Als Anschlußleitung ist eine Gummischlauchleitung H07RN unter Berücksichtigung des erforderlichen Nennquerschnittes zu verwenden.

Neben der Netzanschlußklemme befindet sich eine eigene Klemme zum Anschluß einer Potentialausgleichsleitung. Diese ist neben dem Schutzleiter unbedingt erforderlich. Die Wirkung des Potentialausgleichssystems muß geprüft werden.

Durch den Installateur ist vor dem Gerät eine Vorrichtung zur allpoligen Abtrennung vom Netz mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung anzubringen (z.B. Sicherung, Schütz, Trennschalter). Das Gerät muß auf alle Fälle geerdet werden.

In Kombination mit einem Unterbau:

Zum Anschluß muß grundsätzlich ein eventuell vorhandener Unterbau (Elektro Backrohr, Wärmeschrank oder neutraler Schrankraum) demontiert werden.

5.1.1 Leistungsoptimierungsanlage

Wenn das Gerät an eine Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen wird, muß folgendes beachtet werden:

Achtung: Beim Anschluß an eine Leistungsoptimierungsanlage sind die Drahtbrücken X-N.1 und Y-L1.1 zu entfernen. An die Klemme "L1.1" ist eine Phase und an die Klemme "N.1" der Nulleiter der Leistungsoptimierungsanlage anzuschließen. An der Klemme "A" wird die Meldung "Gerät ein" (230 V) angegeben (Siehe Elektro Schaltplan).

5.1.2 Anschluß an FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter)

Bei Verwendung eines FI-Fehlerstromschutzschalters gilt folgendes:

- Laut EN 60335 darf der Ableitstrom bei Großküchengeräten je angeschlossenem kW Leistung 1 mA ohne Maximumbegrenzung betragen. Dabei ist ferner zu beachten, daß alle marktüblichen FI-Schalter eine Toleranz des Auslösestroms von minus 50 % haben und somit ist ein geeigneter FI-Schalter auszuwählen.
- Nur 1 Gerät pro FI-Schalter anschließen.
- Im Einzelfall ist es möglich, daß ein Gerät nach längerer Lagerung, Außerbetriebnahme oder Neuinstallation beim Betrieb den FI-Schalter auslöst. Die Ursache liegt meist in einer feucht gewordenen Betriebsisolierung.

Abhilfe schafft ein Trockenheizen des Gerätes unter kurzzeitiger Umgehung des FI-Schalters.

6. FUNKTIONSKONTROLLE

=====

- GERÄT ENTSPRECHEND DER BEDIENUNGSANLEITUNG IN BETRIEB NEHMEN;
- EIN- AUSSCHALTEN (FUNKTION) DER THERMOSTATE KONTROLLEUCHE KONTROLLIEREN;
- BENUTZER MIT DER GERÄTEBEDIENUNG VERTRAUT MACHEN UND ANLEITUNG ÜBERGEBEN;
- WARTUNGSVERTRAG EMPFEHLEN.

6.1 MÖGLICHE FEHLERURSACHEN UND DEREN BEHEBUNG

Problem: Platten werden nicht heiß;

Ursache:

- Keine Spannung

Behebung:

- Hauptschalter, Sicherung, usw. einschalten

Problem: Eine Heizzone wird nicht heiß;

Ursache:

- Sicherheitsthermostat hat abgeschaltet
- Thermostat defekt
- Heizkörper defekt

Behebung:

- Sicherheitsthermostat resetieren
- Thermostat auswechseln
- Heizkörper auswechseln

Problem: Kontrolleuchte leuchtet nicht;

Ursache:

- Kontrolleuchte defekt

Behebung:

- Kontrolleuchte auswechseln

7. BEDIENUNG

=====

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.

WICHTIG: Das Gerät ist nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen.

Nach längerer Betriebsunterbrechung sollte das Gerät von einem Fachmann überprüft werden.

ACHTUNG: Der eingebaute Sicherheitsthermostat verhindert ein Überhitzen der Platte. Der Sicherheitsthermostat kann von außen nach Entfernen der Abdeckkappe an der Schaltblende resetiert werden.

ACHTUNG!

Die zum Kochen, Braten, Backen, Dämpfen, Dünsten usw. eingesetzten Heizflächen und Heizmedien sind zwangsläufig heiß und führen bei direkter Berührung zu Verbrennungen.

7.1 VOR INBETRIEBNAHME

Es wird empfohlen, das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme kurzzeitig mit leerer Grillplatte zu beheizen, um einer üblen Geruchsbildung bei der späteren Speisenzubereitung vorzubeugen.

7.2 INBETRIEBNAHME

Temperaturregler auf gewünschte Temperatur stellen. Die Kontrolleuchte zeigt den Einschaltzustand des Gerätes an.

7.3 BRATEN MIT DER COMPOUND PLATTE

Um sehr gute Kochresultate zu erzielen, sollten folgende Empfehlungen beachtet werden.

Einschalten des Gerätes:

Das Gerät in Funktion setzen. Sobald die Plattenoberfläche eine Temperatur von ca. 50° C (ca. 3 bis 5 Minuten) erreicht hat, die Platte mit der dafür vorgesehenen Emulsion (Kodex 6519250887) behandeln. Diese Behandlung bringt folgende Vorteile mit sich:

- das Kochgut bleibt nicht an der Platte kleben;

- weniger Rauchabsonderung;
- leichtere Reinigung der Platte nach erfolgtem Kochvorgang.

Braten:

Warten, bis die Platte eine ideale Temperatur von 235° C (ca. 20 Minuten) erreicht hat, danach kann der Bratvorgang begonnen werden. Wenn das Gerät zwei getrennte Heizzonen hat, und nur eine davon benötigt wird, sollte auch die zweite Zone in Funktion (auf Minimumbetrieb) gesetzt werden.

Die Platte besitzt keine toten Zonen, die Temperaturverteilung ist auf der ganzen Oberfläche sehr gleichmäßig. Nach jedem Grillvorgang die Reste mit einer Spachtel oder einem Tuch von der Platte entfernen, und danach den nächsten Grillvorgang beginnen.

Falls die Reste nicht entfernt werden, bildet sich auf der Platte eine Kruste, die unbefriedigende Grillergebnisse verursacht.

Das Grillgut sollte nur mit einer Palette gewendet werden.

WICHTIG: Das erste Bratgut sollte immer im vorderen Bereich der Platte (Temperaturfühler) aufgelegt werden. Die Platte muß von vorne nach hinten mit Bratgut belegt werden.

7.4 PFLEGE UND REINIGUNG

Eine gründliche und tägliche Reinigung der Geräte verhindert Funktionsstörungen und Ansetzen von harten Fettoberflächen. Die Geräte dürfen keinesfalls direkt mit Wasser abgespritzt oder mit Hochdruckreiniger gereinigt werden. Die Geräte sind mit handelsüblichen Reinigungsmitteln zu reinigen und mit klarem Wasser nachzuspülen. Stahlwolle oder Ähnliches darf in keinem Fall zur Reinigung verwendet werden.

Reinigung der Compound Platte nach dem Grillvorgang

Nach Arbeitsende den Grillherd abschalten und etwas auskühlen lassen. Danach die Platte mit einem Tuch und Leitungswasser, dem Essig beigefügt wird, putzen. Falls sich Krusten gebildet haben, die sich nicht lösen lassen, die Platte mit feiner Aluminiumwolle oder Edelstahlwolle und reichlichem Leitungswasser mit Essigzusatz reinigen.

Achtung: Niemals Reinigungsmittel mit Chlorbeisatz oder deren Derivate verwenden.

Die für Großküchengeräte eingesetzten Edelstähle sind hochwertige und bewährte Materialien. Sie sind aufgrund der Summe ihrer positiven Eigenschaften ideale Werkstoffe für den Lebensmittelbereich.

Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit nichtrostender Edelstähle ist eine Passivschicht, die sich bei Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Hierzu reicht der in der Luft vorhandene Sauerstoff aus. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkungen verletzt oder chemisch zerstört und zusätzlich die Neubildung der Passivschicht verhindert (Sauerstoffabschluß), so kann es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden kommen.

Beim Umgang mit Geräten aus "Edelstahl rostfrei" sind deshalb folgende Grundsätze zu beachten:

- Die Oberfläche von Edelstahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Unter Kalk, Eiweiß- und Stärke- oder sonstigen Schichten kann durch fehlenden Sauerstoff

Korrosion entstehen.

- Zum Entkalken keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Präparate verwenden. Der Handel bietet hierzu geeignete Kalklöser an, aber auch verdünnte Essigsäure läßt sich einsetzen.
 - Zum Reinigen von Edelstahlgeräten am besten nur spezielle Edelstahlreinigungsmittel verwenden. Für die Reinigung zwischendurch ist auch eine schwache Spülmittellauge geeignet. Nach dem Reinigen Geräte mit klarem Wasser abwischen und trockenreiben.
 - Scheuerpulver jeglicher Art sowie chlorhaltige oder sonstige bleichende Reinigungsmittel sind zu vermeiden.
 - Bei verschließbarem Edelstahlgeräten im unbenutzten Zustand Deckel immer geöffnet halten, damit ungehindert Frischluft an die Metalloberfläche gelangt.
 - Rostfreier Stahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren - z.B. Essigessenz oder Würzkonzentrat wie Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen - in Kontakt kommen. Bei entsprechender Temperatur und Konzentration können diese Mittel die Passivschicht chemisch zerstören. Deshalb Kontaktflächen sofort mit klarem Wasser spülen.
 - Ungünstig ist es, Kochkessel aus Edelstahl ausschließlich zum Kochen von Speisen in Salzwasser (Salzkartoffeln, Reis, Nudeln) einzusetzen. Ab und zu sollten auch fetthaltige Suppen, Sauerkraut und Gemüse darin zubereitet werden. Dies hilft Korrosionsschäden zu vermeiden.
 - Nach dem Kochen von Speisen in Salzwasser, das Gerät gründlich mit Frischwasser spülen. Antrocknende Kochwasserreste bilden nämlich Salzlösungen von hoher Konzentration, die punktuelle Korrosion verursachen können.
 - Um den sogenannten Fremdrost zu vermeiden, ist jegliche längere Berührung von Edelstahl mit Eisen oder normalem Stahl zu unterbinden.
- Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (z.B. Stahlwolle, Eisenspäne, eisenhaltiges Wasser verursacht durch rostende Leitungen) in Kontakt, entstehen winzige chemisch aktive Teile, die die Ursache für selbständig weitergehende Korrosion sind.
- Eventuell auftretende Fremdroststellen sofort mit mildem Scheuermittel (ausnahmsweise) oder feinem Schleifpapier beseitigen. Starke Roststellen lassen sich mit 5 %-iger Oxalsäure entfernen.

7.5 **VERHALTEN BEI STÖRUNGEN**

Bei Störungen ist das Gerät außer Betrieb zu setzen und allpolig vom Netz abzutrennen. Wartungsdienst rufen!

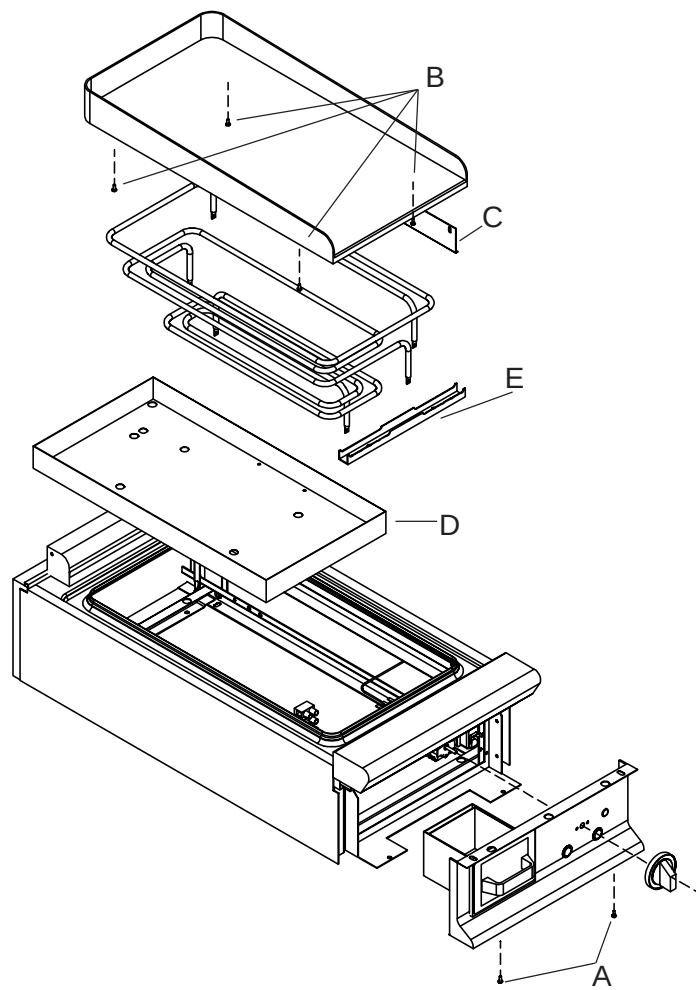
7.6 **WARTUNG**

Vor Reparaturen oder sonstigen Wartungsarbeiten muß das Gerät durch die vorgeschaltete Vorrichtung allpolig vom Stromnetz abgetrennt werden.

Es ist ratsam, das Gerät jährlich von einem Fachmann auf seine einwandfreie Funktion überprüfen zu lassen.

7.7 **AUSWECHSELN EINES HEIZKÖRPERS**

- Schaltblende "A" abschrauben;
- 4 Befestigungsmuttern "B" lösen und Platte vorsichtig nach oben abheben;
- Fühlerhalter "C" abschrauben;
- Anschlußkabel vom defekten Heizkörper lösen;
- Isolierblech "D" abschrauben;
- Halter Heizkörper "E" abschrauben und defekten Heizkörper auswechseln;
- In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für mögliche, durch Druckfehler entstandene Ungenauigkeiten in dieser Anleitung ab. Sie behält sich das Recht vor, an den Produkten für notwendig oder nützlich erachtete Änderungen durchzuführen, die deren wesentliche Eigenschaften nicht beeinträchtigen.

INDICE

1.	CONTROLLO GENERALE	12
1.1	IMBALLO ED ACCESSORI	12
1.3	TARATURA DELL'APPARECCHIATURA	12
2.	DATI TECNICI	12
2.1	DESCRIZIONE MODELLI	12
2.2	PESO	13
3.	MONTAGGIO	13
4.	PRESCRIZIONI	14
5.	INSTALLAZIONE	14
5.1	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	14
5.1.1	Collegamento ad un impianto di ottimizzazione di potenza	15
5.1.2	Collegamento ad un interruttore di sicurezza per correnti di guasto	15
6.	CONTROLLO DI FUNZIONAMENTO	15
6.1	POSSIBILI CAUSE DI GUASTI E LORO RISOLUZIONE	16
7.	MODALITÀ D'USO	16
7.1	PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE	16
7.2	MESSA IN FUNZIONE	16
7.3	COTTURA CON LA PIASTRA IN COMPOUND	16
7.4	MANUTENZIONE E PULIZIA	17
7.5	COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO	18
7.6	MANUTENZIONE	18
7.7	SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA	19

Allegato al manuale d'installazione e d'uso (Codice nr. 5134365151)

- Dati tecnici
- Schemi elettrici
- Lista parti di ricambio

1. CONTROLLO GENERALE

=====

1.1 IMBALLO ED ACCESSORI

L'imballo dovrà essere controllato in merito ad evidenti danneggiamenti esteriori. In caso di danni evidenti rivolgere il reclamo direttamente alla ditta trasportatrice.

Togliere l'imballo dell'apparecchiatura e controllare gli accessori in base all'elenco accluso. Il produttore non risponde di danni a persone o cose causati da errori d'installazione o da utilizzo inadeguato delle apparecchiature.

1.2 CONDIZIONI DI ALLACCIAMENTO ELETTRICO SUL LUOGO D'INSTALLAZIONE

I dati tecnici necessari sulla tensione elettrica e sulla frequenza vengono forniti dall'azienda erogatrice competente.

1.3 TARATURA DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchio sarà regolato dall'azienda in base alla tensione di esercizio annotata sulla targhetta (installazione standard 400 V 3 N ~).

L'apparecchio è previsto solo per l'allacciamento ad un collegamento fisso alla rete secondo le norme EN 60335.

2. DATI TECNICI

=====

Esecuzione:

Piano di cottura	: acciaio inox (AISI 304)
Pareti	: acciaio inox (AISI 304)
Vano cottura	: acciaio inox (AISI 304)
Telaio	: acciaio al cromo (AISI 430)
Resistenza	: Incoloy 800
Piastra compound	: piastra sandwich speciale affinato con 3 mm di molibdeno (AISI 316)

2.1 DESCRIZIONE MODELLI

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Piastra liscia 324 x 572 mm	
		Potenza nominale totale	6,0 kW
		Tensione nominale	400 V 3 N ~
		Tensione di corrente massimale	8,7 A
		Frequenza nominale	50 ÷ 60 Hz
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Piastra rigata da 324 x 572 mm	
		Potenza nominale totale	6,0 kW
		Tensione nominale	400 V 3 N ~
		Tensione di corrente massimale	8,7 A
		Frequenza nominale	50 ÷ 60 Hz
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Piastra liscia da 624 x 572 mm	
		Potenza nominale totale	12,0 kW
		Tensione nominale	400 V 3 N ~
		Tensione di corrente massimale	17,3 A
		Frequenza nominale	50 ÷ 60 Hz

EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Piastra rigata da 624 x 572 mm Potenza nominale totale 12,0 kW Tensione nominale 400 V 3 N ~ Tensione di corrente massima 17,3 A Frequenza nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata da 624 x 572 mm Potenza nominale totale 12,0 kW Tensione nominale 400 V 3 N ~ Tensione di corrente massima 17,3 A Frequenza nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Piastra in compound da 324 x 572 mm Potenza nominale totale 6,0 kW Tensione nominale 400 V 3 N ~ Tensione di corrente massima 8,7 A Frequenza nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Piastra in compound da 624 x 572 mm Potenza nominale totale 12,0 kW Tensione nominale 400 V 3 N ~ Tensione di corrente massima 17,3 A Frequenza nominale 50 ÷ 60 Hz

2.2 PESO

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Netto: 90 kg	Con imballo: 100 kg
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Netto: 90 kg	Con imballo: 100 kg
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Netto: 130 kg	Con imballo: 140 kg
EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Netto: 130 kg	Con imballo: 140 kg
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Netto: 130 kg	Con imballo: 140 kg
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Netto: 90 kg	Con imballo: 100 kg
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Netto: 130 kg	Con imballo: 140 kg

3. MONTAGGIO

=====

Prima di installare togliere la pellicola di plastica dall'apparecchio e i residui di adesivo con un prodotto adatto per l'acciaio inossidabile.

L'apparecchio deve restare fermo e in posizione orizzontale. Controllare con la livella! Le modifiche possono essere effettuate ruotando i piedini nel caso di apparecchi da tavolo o di appoggio sul pavimento o rispettivamente ruotando le viti di regolazione nel caso di montaggio a sbalzo. Fare attenzione che l'irraggiamento termico non abbia effetti dannosi sull'ambiente circostante.

Quando questo apparecchio viene installato nelle immediate vicinanze di pareti, divisori, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è opportuno che questi siano in materiale ignifugo; in caso contrario, devono essere rivestiti con idoneo materiale ignifugo.

Dovranno essere rispettate con la massima attenzione le prescrizioni antincendio.

AVVISO COSTRUZIONE MODULARE

Le nostre apparecchiature modulari sono previsti dal costruttore per la combinazione con i forni elettrici e l'armadio caldo o anche per l'installazione come modulo indipendente. Se l'apparecchio viene utilizzato singolarmente si tratta di una struttura d'appoggio, di un apparecchio fissato ad una parete d'installazione o di una combinazione con un idoneo modulo inferiore neutro.

In caso di abbinamento diverso si dovrà fare attenzione di evitare un'influenza reciproca nociva (consultare il produttore).

ATTENZIONE: Nel caso di installazione singola questi apparecchi devono essere fissati. Le squadrette di fissaggio consigliate a tale scopo possono essere ordinate direttamente al produttore.

IMPORTANTE: L'assemblaggio dei moduli deve essere eseguito da personale competente, autorizzato dal produttore.
In caso di apparecchiature a sbalzo la parete d'installazione viene fornita dal fabbricatore.

4. PRESCRIZIONI

=====

Per l'installazione dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- le prescrizioni EN 60335 del caso;
- le prescrizioni di legge del caso;
- gli ordinamenti edilizi regionali e le ordinazione antincendio;
- i regolamenti dell'ente erogatrice di energia elettrica;
- le prescrizioni antinfortunistiche del caso.

5. INSTALLAZIONE

=====

I lavori di installazione, collegamento e manutenzione devono essere eseguiti in stretta osservanza delle prescrizioni sopracitate da personale qualificato.

Durante l'installazione è necessario attenersi ai dati indicati sulla targhetta caratteristiche, schema elettrico e le direttive degli ispettorati edilizi e del lavoro del caso. Eventuali prescrizioni dell'IMQ e le norme antinfortunistiche degli enti di controllo dovranno altresì essere osservate.

5.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'entrata del cavo elettrico si trova sulla schiena sinistra dell'apparecchio. La morsettiera arrivo linea è situato dietro il pannello comandi.

L'allacciamento alla rete elettrica e le operazioni di manutenzione devono essere eseguite soltanto da un installatore autorizzato.

Come cavo di allacciamento si utilizza un filo isolato in gomma H07RN (resistente all'olio) con sezione nominale adeguata.

A fianco alla morsettiera di arrivo linea si trova una morsettiera apposita per la connessione di una linea di compensazione del potenziale. Questa è assolutamente indispensabile oltre al conduttore di protezione. L'efficienza del sistema di compensazione del potenziale dovrà essere verificato.

L'elettroinstallatore dovrà montare davanti all'apparecchio un dispositivo onnipolare di interruzione della rete con distanza di apertura tra i contatti di almeno 3 mm (ad es. protezione, fusibile, sezionatore). In ogni caso l'apparecchio deve essere collegato a terra.

In combinazione con un vano inferiore:

Per fare il collegamento deve essere smontato in ogni caso il vano inferiore (forno o armadio caldo elettrico o vano neutro).

5.1.1 Collegamento ad un impianto di ottimizzazione di potenza

Se l'apparecchiatura viene collegata ad un impianto di ottimizzazione di potenza si deve eseguire le seguenti operazioni:

Attenzione: In caso di collegamento ad un impianto di ottimizzazione di potenza dovranno essere tolti i ponti X-N.1 e Y-L1.1. Al morsetto "L1.1" dovrà essere collegata una fase ed al morsetto "N.1" il neutro dell'impianto di ottimizzazione. Sul morsetto "A" viene indicato il segnale "apparecchio in funzione" (230 V).

5.1.2 Collegamento ad un interruttore di sicurezza per correnti di guasto

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo le norme EN 60335 la corrente dispersa per apparecchiature di cottura per grandi cucine può avere il valore di 1 mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà osservare inoltre che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato hanno una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50 % e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che un apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità nell'isolamento.

Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco bypassando l'interruttore di sicurezza.

6. CONTROLLO DI FUNZIONAMENTO

=====

- METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO PROCEDENDO SECONDO LE ISTRUZIONI D'USO;
- CONTROLLARE L'ACCENSIONE E LO SPEGNIMENTO DELLA SPIA DI CONTROLLO DEL TERMOSTATO;
- ISTRUIRE L'UTENTE IN MERITO AL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO E FORNIRE A QUEST'ULTIMO IL LIBRETTO ISTRUZIONI;
- CONSIGLIARE ALL'UTENTE LA STIPULAZIONE DI UN CONTRATTO DI ASSISTENZA.

6.1 POSSIBILI CAUSE DI GUASTI E LORO RISOLUZIONE

Problema: Le piastre non si riscaldano;

Cause:

- Manca tensione

Soluzione:

- Inserire l'interruttore principale e controllare il fusibile

Problema: Una zona di cottura non si riscalda;

Cause:

- È scattato il termostato limitatore
- Termostato difettoso
- Resistenza difettosa

Soluzione:

- Riattivare il termostato limitatore
- Sostituire il termostato
- Sostituire la resistenza

Problema: La lampada di controllo non funziona;

Cause:

- Lampada di controllo difettosa

Soluzione:

- Sostituire la lampada

7. MODALITÀ D'USO

=====

L'apparecchio è previsto per un impiego professionale e può essere utilizzato solo da personale esperto.

IMPORTANTE: L'apparecchio è previsto solo per l'impiego sotto controllo.

Dopo un lungo periodo di inutilizzo l'apparecchio deve essere sottoposto a un controllo da uno specialista.

ATTENZIONE: Un termostato limitatore inserito nell'apparecchio impedisce un surriscaldamento della piastra. Il termostato limitatore può essere riattivato dall'esterno dopo aver tolto la copertura sul pannello di comandi.

Attenzione!

Le zone utilizzate per cucinare, evaporare ecc. sono caldi e conducono in contatto diretto delle bruciature.

7.1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Prima della messa in funzione si raccomanda di accendere l'apparecchio con la piastra vuota per un breve tempo per prevenire la formazione di cattivi odori durante le seguenti prime cotture.

7.2 MESSA IN FUNZIONE

Posizionare il termostato sulla temperatura desiderata. Una lampada di controllo indica lo stato di accensione dell'apparecchio.

7.3 COTTURA CON LA PIASTRA IN COMPOUND

Per ottenere ottimi risultati di cottura seguire scrupolosamente le seguenti istruzioni.

Accensione apparecchiatura:

Accendere l'apparecchiatura; quando la superficie di cottura ha raggiunto la temperatura di circa 50° C (da 3 a 5 minuti ca.), trattarla con l'apposita emulsione (codice 6519250887). Questo trattamento ha i seguenti vantaggi:

- i cibi non si attaccano alla piastra;
- la cottura genera meno fumi;
- facilita la pulizia della piastra a fine cottura.

Cottura:

Aspettare che la piastra abbia raggiunto la temperatura ideale di 235° C (circa 20 minuti), quindi iniziare la cottura. Se in una bistecchiera a due zone di cottura ne viene utilizzata solo una, accendere anche la seconda facendola funzionare la minimo.

La piastra non ha zone morte; la temperatura di cottura è uniforme su tutta la superficie. Dopo ogni ciclo di cottura, asportare i residui con una spatola oppure con uno straccio, dopo questa operazione iniziare il ciclo successivo.

Se i residui non vengono levati, sulla piastra si forma una crosta che si attacca ai cibi durante i successivi cicli di cottura.

Girare i cibi durante la cottura con una paletta.

IMPORTANTE: Si dovrebbe stendere sempre la prima carne da cuocere sulla parte anteriore della piastra (sonda temperatura). La piastra deve essere coperta da davanti all'indietro con la carne da cuocere.

7.4 MANUTENZIONE E PULIZIA

Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso. Gli apparecchi non devono assolutamente essere puliti con getti d'acqua o con dei detersivi spruzzati a pressione. Gli apparecchi devono essere puliti con dei detersivi adatti all'acciaio inox, quindi risciacquati con acqua pura. Non possono essere presi lana di acciaio o altri prodotti abrasivi per la pulizia.

Pulizia della piastra in compound dopo la cottura

Terminati i vari cicli di cottura, spegnere la bistecchiera ed attendere che si raffreddi un po'. Pulire la piastra con uno straccio ed acqua naturale, alla quale va aggiunto dell'aceto. Se si sono formate delle incrostazioni che non si sciolgono, usare una paglietta di alluminio fine o lana in acciaio legato ed acqua naturale abbondante con aggiunta di aceto.

N.B.: Non usare mai detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche positive essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La ragione per la resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene leso per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio inox si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
 - Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
 - Per la pulizia di apparecchi in inox è consigliabile l'impiego di specifici detergenti per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
 - Si dovrà evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
 - Apparecchi in inox chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
 - Acciaio inox non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati come p.e. essenza d'aceto o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
 - È sconsigliabile utilizzare pentole inox esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce ad prevenire danni da corrosione.
 - Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
 - Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio inox con normale acciaio a ferro.
- Se l'acciaio inox viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa per corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente con un blando abrasivo (eccezionalmente) o con carta vetrata fine. Zone di forte corrosione possono essere eliminate con una soluzione di acido ossalico al 5 %.

7.5 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disinserire l'apparecchio e scollegare dalla rete elettrica. Chiamare il servizio assistenza!

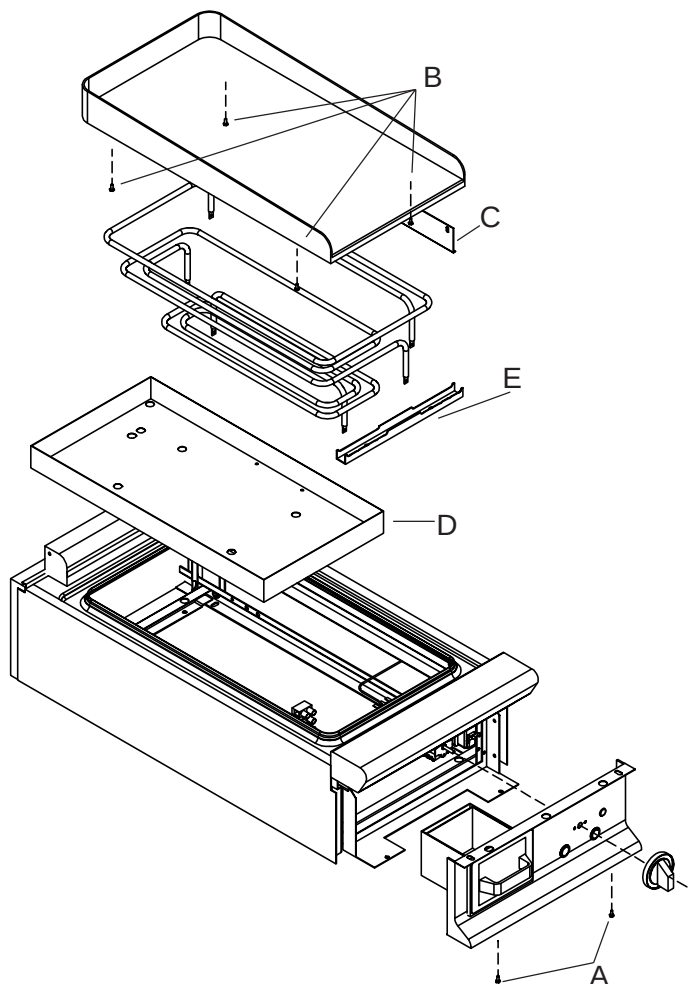
7.6 MANUTENZIONE

Prima di riparazioni o altri lavori di manutenzione l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete mediante il dispositivo onnipolare.

Si consiglia di sottoporre annualmente l'apparecchio ad una prova di funzionamento da parte di un tecnico specializzato.

7.7 SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA

- Svitare il pannello di comandi "A";
- Allentare le 4 viti di fissaggio "B" e alzare con cautela la piastra verso l'alto;
- Svitare il supporto sonda "C";
- Allentare i cavi di allacciamento dalla resistenza difettosa;
- Svitare la lamiera isolante "D";
- Svitare il supporto resistenza "E" e sostituire la resistenza difettosa;
- Il rimontaggio avviene in senso inverso.



La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o trascrizione.

Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

INDEX

1.	CONTROLE GENERAL	21
1.1	EMBALLAGE ET ACCESSOIRES	21
1.2	CONDITIONS ELECTRIQUE	21
1.3	AJUSTEMENT DE L'APPAREIL	21
2.	DONNEES TECHNIQUES	21
2.1	DESCRIPTION DES TYPES	21
2.2	POIDS	22
3.	MISE EN PLACE	22
4.	PRESCRIPTIONS	23
5.	INSTALLATION	23
5.1	CONNECTION ELECTRIQUE	23
5.1.1	Disposition optimisant puissance	24
5.1.2	Raccordement au disjoncteur à courant de défaut	24
6.	FONCTIONS DE CONTROLE	24
6.1	DEFAILLANCE POSSIBLES ET REMEDES	24
7.	UTILISATION	25
7.1	AVANT LA MISE EN MARCHE	25
7.2	MISE EN MARCHE	25
7.3	ROTIR AVEC LA PLAQUE EN COMPOUND	25
7.4	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
7.5	COMPORTEMENT EN CAS DE DERANGEMENT	27
7.6	ENTRETIEN	27
7.7	REMPLACEMENT DE LA RESISTANCE	27

Annexe à la notice d'utilisation et d'entretien (art. n. 5134365151)

- Données techniques
- Schémas électriques
- Liste de pièces détachées

1. CONTROLE GENERAL

=====

1.1 EMBALLAGE ET ACCESSOIRES

Il faut contrôler que l'emballage n'ait pas subi de dommages extérieurs. Si cela a été le cas, adresser les réclamations directement à l'expéditeur.

Défaire l'appareil et à l'aide de la liste contrôler si tous les accessoires sont inclus.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages sur les personnes ou sur l'appareil si ces derniers proviennent d'éventuelles erreurs d'installation ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

1.2 CONDITIONS ELECTRIQUE

Demander les dates nécessaires pour tension et fréquence à votre entreprise d'alimentation électrique.

1.3 AJUSTEMENT DE L'APPAREIL

L'appareil est délivré avec la tension mentionné sur la plaquette signalétique (ajustement standard 400 V 3 N ~).

L'appareil est prévu que pour être relié à une ligne fixe de raccordement au réseau avec entrée de tuyau conformément à la EN 60335 norme.

2. DONNEES TECHNIQUES

=====

Exécution:

Bandeaux	: acier chromé nickel (AISI 304)
Parois	: acier chromé nickel (AISI 304)
Cuves de cuisson	: acier chromé nickel (AISI 304)
Structure portante	: acier chromé (AISI 430)
Résistance	: Incoloy 800
Plaque compound	: plaque en acier spéical avec 3 mm molybdène affiner (AISI 316)

2.1 DESCRIPTION DES TYPES

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Plaque en acier polie 324 x 572 mm Prise de courant nominale totale 6,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 8,7 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Plaque en acier nervure 324 x 572 mm Prise de courant nominale totale 6,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 8,7 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Plaque en acier polie à 624 x 572 mm Prise de courant nominale totale 12,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 17,3 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz

EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Plaque en acier nervure 624 x 572 mm Prise de courant nominale totale 12,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 17,3 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Plaque 1/2 polie 1/2 nervure 624 x 572 mm Prise de courant nominale totale 12,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 17,3 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Plaque en compound 324 x 572 mm Prise de courant nominale totale 6,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 8,7 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Plaque en compound 624 x 572 mm Prise de courant nominale totale 12,0 kW Tension nominale 400 V 3 N ~ Maximum courant de phase 17,3 A Fréquence nominale 50 ÷ 60 Hz

2.2 POIDS

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Net: 90 kg	Avec emballage: 100 kg
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Net: 90 kg	Avec emballage: 100 kg
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Net: 130 kg	Avec emballage: 140 kg
EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Net: 130 kg	Avec emballage: 140 kg
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Net: 130 kg	Avec emballage: 140 kg
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Net: 90 kg	Avec emballage: 100 kg
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Net: 130 kg	Avec emballage: 140 kg

3. MISE EN PLACE

=====

Enlever la feuille de plastique qui est sur l'appareil avant de l'installer. Enlever aussi les restes de colle avec un produit de nettoyage pour les surfaces en acier.

L'appareil doit reposer de façon stable sur une surface plane. Mesurer au niveau d'eau! Des corrections peuvent être apportées en manipulant les pieds des appareils sur pieds ou de table, et en tournant les vis de justification pour les montages suspendus. Veiller à ce que le rayonnement de la chaleur n'ait pas d'effets négatifs sur l'environnement de l'appareil.

Si l'on installe ces appareils à proximité de parois, cloisons, meubles de cuisine, revêtements de décor etc., il est conseillé que ces derniers soient réalisés en matériau ignifuge; le cas échéant les revêtir avec un matériau ignifuge approprié avant l'installation.

Il y a lieu d'observer rigoureusement les normes de protection antiincendie.

INFORMATION POUR LES CONSTRUCTIONS MODULAIRES

Nos appareils modulaires sont conçus pour pouvoir se combiner avec les fours électriques ainsi qu'avec les armoires chaudes approuvées et aussi pour pouvoir fonctionner de façon autonome. Lors d'une utilisation autonome, il y a une réalisation possible pour table ou pour une connection à une paroi d'installation ou encore une possibilité d'assembler l'appareil à un soubassement neutre.

Pour tout autre aménagement, il faut éviter une influence négative (consulter le constructeur).

ATTENTION: Lorsque l'appareil est utilisé seul, il a besoin de stabilité. Les courroies de consolidation nécessaires peuvent être commandées directement auprès du constructeur.

IMPORTANT: La mise en place et l'assemblage des modules doivent être faites essentiellement par un personnel autorisé par le constructeur.
Appareils suspendus sont délivrés avec la paroi d'installation du producteur.

4. PRESCRIPTIONS

=====

Lors de l'installation, il faut se conformer aux suivantes prescriptions:

- aux règlements EN 60335
- décret de droit compétent
- aux règlements de construction régionaux et prescriptions par rapport aux incendies
- aux consignes données par l'entreprise d'alimentation électrique
- aux prescriptions concernant la prévention des accidents.

5. INSTALLATION

=====

La disposition, l'installation, les travaux d'entretien ne peuvent être réalisées que par une entreprise spécialisée dans l'installation sous la surveillance des prescriptions précitées.

Pendant l'installation il y lieu de s'en tenir aux données reportées sur la plaquette d'immatriculation et sur le schéma électrique, tout comme aux directives en matière et aux normes en vigueur.

5.1 **CONNECTION ELECTRIQUE**

L'entrée du câble de raccordement électrique se trouve à coté gauche du dessous de l'appareil. La borne d'alimentation se trouve derrière le panneau de commandes.

Le raccordement au réseau électrique ne doit être effectué que par un électricien agréé.

Pour cette ligne, il faut utiliser un câble souple sous caoutchouc H07RN en tenant compte de la section transversale nominale nécessaire.

Outre la borne d'alimentation il y a une borne pour le raccordement à une ligne de compensation en potentiel. Outre la mise à la terre, ce raccordement est absolument indispensable à réaliser. Il faut ensuite contrôler l'efficacité du système de compensation en potentiel.

L'installateur doit placer en amont de l'appareil un dispositif de déconnexion multipolaire ayant une distance de contact d'au moins 3 mm (par ex. un fusible, un contacteur-disjoncteur, un sectionneur). L'appareil doit dans tous les cas être mis à la terre.

En combinaison avec partie inférieur:

Pour faire le raccordement démonter par principe la base s'il y en a (four électrique, armoire chaude ou base ouverte).

5.1.1 Disposition optimisant puissance

En raccordant l'appareil à une disposition optimisant puissance considérer le suivant:

Attention: Enlever les fils de liaison X-N.1 et Y-L1.1. Raccorder une phase à la borne "L.1.1" et le fil neutre à la borne "N.1". A la borne "A" il y a l'indication "appareil opérant" (230 V) (voir le schéma électrique).

5.1.2 Raccordement au disjoncteur à courant de défaut

En utilisant un disjoncteur à courant de défaut il faut considérer le suivant:

- Selon EN 60335 le courant de dérivation pour des appareils grandes cuisines peut seulement être 1 mA par chaque kW raccordé sans limitation maximum. En outre il faut choisir un disjoncteur à courant de défaut approprié parce que tous les disjoncteurs d'usage sur le marché ont une tolérance du courant de déclenchement de moins 50 %.
- Raccorder seulement un appareil par disjoncteur à courant de défaut.
- En opérant l'appareil après un stockage long, une mise hors' de service ou une nouvelle installation, le même peut déclencher le disjoncteur à courant de défaut. La cause pour cette réaction le plus souvent est une isolation humide.

Le problème peut être résolu avec un chauffage sec en tournant le disjoncteur à court terme.

6. FONCTIONS DE CONTROLE

=====

- METTRE L'APPAREIL EN SERVICE EN SELON CES DIRECTIVES D'UTILISATION
- CONTROLER LE FONCTIONNEMENT DES THERMOSTATS ET DES LAMPES DE CONTROLE
- FAMILIARISER L'UTILISATEUR AVEC LES DIRECTIVES ET LUI DONNER DES INDICATIONS
- CONSEILLER UN CONTRAT D'ENTRETIEN.

6.1 DEFAILLANCE POSSIBLES ET REMEDES

Problème: Les plaques ne chauffent pas.

Causes:

- Aucune tension

Remèdes:

- Activer le commutateur principal, les fusibles

Problème: Une zone de chauffe ne chauffe pas.

Causes:

- Le thermostat de sécurité a réagi
- Thermostat défectueuse
- Résistance défectueuse

Remèdes:

- Réactiver le thermostat de sécurité
- Remplacer le thermostat
- Remplacer la résistance

Problème: Lampe de contrôle ne lui pas.

Causes:

- Lampe de contrôle défectueuse

Remèdes:

- Remplacer la lampe de contrôle

7. UTILISATION

=====

L'appareil est prévu à des fins professionnelles et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

IMPORTANT: L'appareil n'est conçu que pour des entreprises sous contrôle.

En cas de longue interruption d'utilisation de l'appareil, il faut absolument le faire contrôler par un spécialiste.

ATTENTION: Le thermostat de sécurité intégré empêche un surchauffe de la plaque. Le thermostat peut être réactives après avoir enlevé le capuchon au panneau de commandes.

ATTENTION!

Les surfaces et médias de chauffage employés pour cuire, rôtir, enduire, étuver etc. sont inévitablement chauds et ils brûlent en les touchant.

7.1 **AVANT LA MISE EN MARCHÉ**

Avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois, il est conseillé de faire préchauffer la plaque de grillage vide quelques minutes afin d'éviter le développement de toute mauvaise odeur pendant la cuisson des aliments qui suivra.

7.2 **MISE EN MARCHÉ**

Tourner le thermostat sur la position souhaitée. La lampe de contrôle indique l'état de fonctionnement de l'appareil.

7.3 **ROTIR AVEC LA PLAQUE EN COMPOUND**

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, suivre les indications suivantes de façon très attentive.

Mise en marche de l'appareil:

Mettre l'appareil en fonctionnement. Aussitôt que la surface de la plaque a atteint une température de 50° C environ (en 3 à 5 minutes), traiter la plaque avec l'émulsion prévue (code 6519250887) à cet effet. Ce traitement apporte les avantages suivants:

- l'aliment ne colle pas à la plaque
- moins de fumée lors de la cuisson
- nettoyage de la plaque facilité après l'emploi.

Rôtir:

Attendre que la plaque ait atteint la température idéale de 235° C (environ 20 minutes). Le processus de rôtissage peut alors commencer. Si l'appareil possède deux zones de cuisson

et qu'une seule doit être utilisée, il est nécessaire de les allumer toutes les deux, quitte à en mettre une sur la position d'allumage minimale.

La plaque n'a pas de point mort, toute sa surface émet une chaleur homogène. Après chaque utilisation enlever d'éventuels restes d'aliments et seulement après procéder à une nouvelle cuisson.

Si les restes ne sont pas enlevés, il se forme sur la plaque une croûte qui se colle aux aliments.

Les aliments sont manipulés avec une palette.

IMPORTANT: Le premier aliment à griller doit être posé sur le devant de la plaque (sonde de la température). La plaque du grill doit être complètement remplie du devant au derrière.

7.4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage quotidien et sérieux de l'appareil empêche des défaillances fonctionnelles et évite le dépôt de croûtes de gras. Les appareils ne doivent en aucun cas être aspergés avec de l'eau ni être lavés avec des appareils de nettoyage à haute pression. Les appareils doivent être nettoyés avec des produits manuels et rincés avec de l'eau claire. Des éponges en acier souple ou des instruments de ce genre ne doivent jamais être en contact avec les appareils.

Nettoyage de la plaque en compound après la cuisson:

Après la cuisson éteindre l'appareil et attendre que la plaque refroidisse. Après frotter la plaque avec un chiffon et de l'eau vinaigrée. Si des croûtes se sont formées et sont résistantes, utiliser une éponge en aluminium souple ou laine de acier raffiné et beaucoup d'eau vinaigrée.

N.B.: Ne jamais utiliser de produits de chlore ou des dérivés de chlore.

L'acier spécial est un éprouvé matériel de haute teneur pour l'équipement des grandes cuisines à cause de ses caractéristiques positives pour le secteur d'alimentation.

La cause pour la résistance à la corrosion des aciers spéciaux antirouilles est une strate passive qui se forme quand la surface vient en contact avec l'oxygène (l'oxygène de l'air est suffisant). Si la strate passive est endommagé mécaniquement ou chimiquement et si la formation récente n'est plus donnée, on y peut quand même avoir des détériorations de corrosion aussi sur l'acier spécial.

Pour cette raison considérez les principes suivantes en opérant avec des appareils en "acier spécial inoxydable".

- Tenez toujours propre la surface de l'acier spécial et accessible pour l'air. Sous des strates de chaux, albumen, fécule et d'autres se forme la corrosion car on y manque l'oxygène.
- Pour décalcifier ne utilisez pas des préparations salines ou sulfuriques parce que dans le marché vous trouvez des solvants calcaires appropriés, en cas vous pouvez aussi prendre de l'acide acétique allongé.
- Pour le nettoyage des appareils en acier spécial utilisez des détergents spéciaux, de temps en temps on peut aussi prendre une lessive faible. Après le nettoyage effacez les appareils avec de l'eau claire et frottez les.
- Ne utilisez pas de la poudre à écurer aussi bien que détergents chlorés ou d'autres détergents décolorants.
- Ouvrez toujours les couvercles des appareils hors de service pour garantir l'accès de l'air frais à leur surface.

- Acier inoxydable ne doit pas venir en contact pour long temps avec des acides concentrés, pour exemple essence acétique, moutarde, solution de sel de cuisine etc. S'il y a la température juste, ces agents peuvent détruire la strate passive. Pour cette raison, nettoyez les lieux de contact tout de suite avec de l'eau claire.
- Utilisez les marmites en acier spécial non seulement pour cuire des aliments dans eau salée (pommes de terre, riz, nouilles), mais de temps en temps aussi pour des potages grasses et des légumes. Ceci pour éviter des dommages de corrosion.
- Après avoir cuit des aliments dans eau salé, rincez l'appareil soigneusement avec de l'eau fraîche. Des résidus d'eau de cuisine séchant forment des solutions de sel d'haute concentration, les quels causent des corrosions ponctuelles.
- Pour obvier à la formation de rouille erratique, évitez le contact d'acier spécial avec fer ou acier.
Si de l'acier antirouille vient en contact avec du fer (p.e. paille de fer, eau ferrifère à force des conduites rouillantes) se forment des petites parties chimiques actives les quelles mènent à une corrosion indépendante.
- En cas des taches de rouille erratique enlevez les tout de suite avec des agents à écurer doux (par exception) ou avec du papier-émeri. Des taches fortes se laissent enlever avec de l'acier oxalique 5 %.

7.5 COMPORTEMENT EN CAS DE DERANGEMENT

En cas de dérangement il faut mettre l'appareil hors service et débrancher l'appareil. Appeler le service d'entretien!

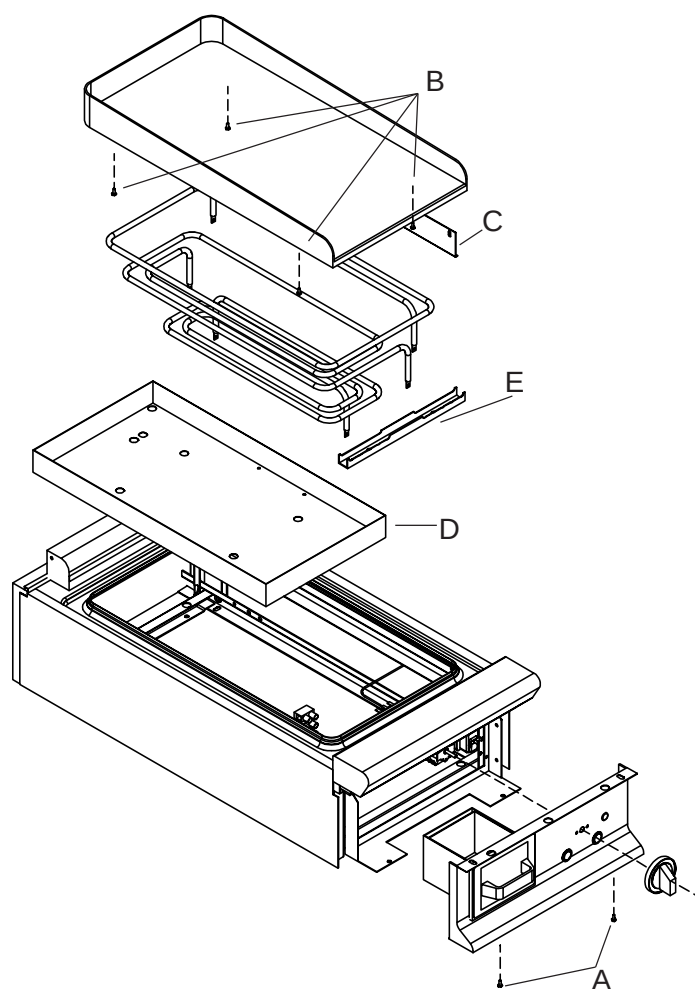
7.6 ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute réparation ou opération d'entretien il y a lieu de débrancher l'appareil du secteur à l'aide du dispositif omnipolaire.

Il est conseillé de faire contrôler toutes les fonctions de l'appareil par un technicien spécialisé au moins fois par an.

7.7 REMPLACEMENT DE LA RESISTANCE

- Enlever le panneau de commande "A"
- Dévisser les 4 écrous de fixation "B" et soulever la plaque
- Desserrer la fixation des couples "C"
- Desserrer la câble de raccord de la résistance défectueuse
- Dévisser la tôle d'isolation "D"
- Desserrer la fixation de résistance "E" et remplacer la résistance défectueuse
- Remonter en ordre inverse.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuelles fautes de frappe ou d'impression figurant dans la présente notice d'utilisation et d'entretien, ainsi que pour les inexactitudes que lesdites fautes de frappe ou d'impression pourraient entraîner. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes modifications qu'il jugera utiles ou nécessaires, dans la mesure où lesdites modifications ne changent pas les caractéristiques fonctionnelles de ses produits.

CONTENTS

1.	GENERAL INSPECTION	30
1.1	PACKAGING AND ACCESSORIES	30
1.2	ON-SITE ELECTRIC REQUIREMENTS	30
1.3	APPLIANCE ADJUSTMENTS	30
2.	TECHNICAL DATA	30
2.1	MODEL DESCRIPTION	30
2.2	WEIGHT	31
3.	INSTALLATION	31
4.	INSTRUCTIONS	32
5.	INSTALLATION	32
5.1	ELECTRIC CONNECTION	32
5.1.1	Optimal performance arrangement	33
5.1.2	Connection to the fault current safety switch	33
6.	FUNCTIONAL CONTROL	33
6.1	POSSIBLE FAULTS AND REPAIR	33
7.	USE INSTRUCTIONS	34
7.2	OPERATING INSTRUCTIONS	34
7.3	FRYING ON THE COMPOUND PLATE	34
7.4	CARE AND CLEANING	35
7.5	PROCEDURE IN CASE OF MALFUNCTION	36
7.6	MAINTENANCE	36
7.7	REPLACING THE HEATING ELEMENT	36

Enclosure to the Instructions for installions and use (item N. 5134365151)

- Technical dates
- Electric wiring diagram
- Spare parts list

1. GENERAL INSPECTION

=====

1.1 PACKAGING AND ACCESSORIES

Check the external packaging for damage. In case of damage, complaints should be made directly to the forwarder.

Unpack the appliance and check the accessories using the list provided.

The manufacturer is not responsible for damage to persons and objects as a result of installation errors or incorrect use of appliance.

1.2 ON-SITE ELECTRIC REQUIREMENTS

The necessary technical data on types of voltage and frequency are available from your electric supplier.

1.3 APPLIANCE ADJUSTMENTS

The appliance is adjusted on place for the working tension indicated on the plate (standard 400V 3 N ~).

The appliance is provided with a fixed mains connection facility only according EN 60335.

2. TECHNICAL DATA

=====

Construction:

Cover top	: chrome-nickel steel (AISI 304)
Sides	: chrome-nickel steel (AISI 304)
Cooking area	: chrome-nickel steel (AISI 304)
Support structure	: chrome steel (AISI 430)
Heating element	: Incoloy 800
Compound plate	: sandwich special plate with 3 mm molibdenum finishing (AISI 316)

2.1 MODEL DESCRIPTION

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Smooth steel plate 324 x 572 mm Total nominal consumption 6,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 8,7 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Grooved steel plate 324 x 572 mm Total nominal consumption 6,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 8,7 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Smooth steel plate 624 x 572 mm Total nominal consumption 12,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 17,3 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz

EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Grooved steel plate 624 x 572 mm Total nominal consumption 12,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 17,3 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/LR-BF	1/2 smooth 1/2 grooved steel plate 624 x 572 mm Total nominal consumption 12,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 17,3 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	compound plate 324 x 572 mm Total nominal consumption 6,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 8,7 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	compound plate 624 x 572 mm Total nominal consumption 12,0 kW Nominal voltage 400 V 3 N ~ Maximum phase current 17,3 A Rated frequency 50 ÷ 60 Hz

2.2 WEIGHT

EBP/45-L	EBP/45-L-BF	Net: 90 kg	With packaging: 100 kg
EBP/45-R	EBP/45-R-BF	Net: 90 kg	With packaging: 100 kg
EBP/90-L	EBP/90-L-BF	Net: 130 kg	With packaging: 140 kg
EBP/90-R	EBP/90-R-BF	Net: 130 kg	With packaging: 140 kg
EBP/90-1/2LR	EBP/90-1/2LR-BF	Net: 130 kg	With packaging: 140 kg
EBP/45-C	EBP/45-C-BF	Net: 90 kg	With packaging: 100 kg
EBP/90-C	EBP/90-C-BF	Net: 130 kg	With packaging: 140 kg

3. INSTALLATION

=====

Before installing, remove the protective film from the appliance and remove the residues of adhesive with a detergent for stainless steel.

The appliance must be positioned securely and level. Position with a spirit level! Adjustment is effected by turning the feet on table models or standing models or by turning the regulating screws on buttress range assembly. Make sure that any heat emitted will not cause damage to the surrounding area.

If these appliance are installed in the immediate vicinity of walls, screens, kitchen furniture, decorative coverings, etc., it is recommended that such items be built in flame-retardant material; otherwise, suitable flame-retardant cladding must be applied.

Fire protection regulations must be strictly observed.

MODULAR CONSTRUCTION NOTES

Our module appliances are designed for combination with the tested electric modules, for example electric oven and electric hot cupboard module as well as use as single module units. As a single unit it is either available as a table construction or as a connection on an installation wall or to an assembly with a suitable neutral-sub-structure.

With a different arrangement make sure of avoiding a damaging reciprocal influence (consult manufacture).

ATTENTION: With single installation, the appliance must be secured. The necessary securing corners can be ordered directly from manufacturer.

IMPORTANT: The module assembly should be carried out by staff authorised by the manufacturer.
Cantilevered appliances are delivered together with the installation wall from the producer.

4. INSTRUCTIONS

=====

On installation, the following must be observed:

- relevant rules EN 60335
- relevant legal prescriptions
- regional building and fire regulations
- regulations of the electric public utility
- relevant accident prevention regulations

5. INSTALLATION

=====

Installation, connection and maintenance work must only be carried out in accordance with the above-mentioned regulations.

In regard to installation, the data shown on the name plate and the wiring diagram must be adhered to, in addition to regulations of the building work and labour inspectorate. The following should also be observed the EN regulations, if any, and the accident prevention norms of the industrial injuries insurance institute.

5.1 ELECTRIC CONNECTION

The cable entry is at the rear left side of the appliance. The mains connection terminal is behind the control panel.

The mains connection must only be carried out by an authorized electrician installer. The connection cable must be a rubber sheathed cable H07RN with the rated section necessary.

Near to the net terminal board, a special terminal is also fitted to connect an equipotential lead. The effective distance of the equipotential system should be checked and conform to safety regulations in force.

The electrician must install (upstream of the appliance) a single pole mains cut out device with a contact distance of at least 3 mm (e.g. guard, fuse, knife switch). The appliance must, in any event, be earthed.

In combination with lower section:

For connection you absolutely must disassemble the base if any (electric oven, electric cupboard or open base).

5.1.1 **Optimal performance arrangement**

On connecting the appliance to an optimal performance arrangement consider the following:

Attention: Remove the wire balance X-N.1 and Y-L1.1. Connect the phase to the terminal "L1.1" and the neutral wire to the terminal "N.1". On the terminal "A" the notice "appliance on" (230 V) appears (see electric wiring diagram).

5.1.2 **Connection to the fault current safety switch**

On using a fault current safety switch please consider the following:

- According EN 60335 the leakage current of great cooking appliance must only be of 1 mA for each connected kW without maximum limitation; please note that all marktable fault current safety switches besides have a tolerance of the release current of minus 50 %, consequently chose an appropriated fault current safety switch.
- Only connect one appliance per fault current safety switch.
- On activating an appliance after a longer storing, an out-of operation or new installation in single cases the fault current safety switch can react. Usually a damp insulation is responsible for this reaction.

The problem can be solved with a short dry heating of the appliance on bypassing the fault current safety switch for a short period.

6. **FUNCTIONAL CONTROL**

=====

- OPERATE THE APPLIANCE AS INDICATED IN THE INSTRUCTIONS FOR USE
- MAKE SURE THAT THE THERMOSTAT IS ON OR OFF BY CHECKING THE CONTROL LAMPS AND REVERSE
- INSTRUCT THE USER IN OPERATION OF APPLIANCE AND GIVE HIM THE INSTRUCTION BOOKLET
- RECOMMEND A SERVICING CONTRACT

6.1 **POSSIBLE FAULTS AND REPAIR**

Problem: The plate does not heat up.

Cause:

- No tension

Repair:

- Switch on the main switch or the fuse

Problem: One of the area does not heat up.

Cause:

- The security thermostat has reacted
- Defect thermostat

Repair:

- Reactivate the security thermostat
- Change the thermostat

- Defect heating element

- Change the heating element

Problem: The control lamp does not light.

Cause:

- Defect control lamp

Repair:

- Change the control lamp

7. USE INSTRUCTIONS

=====

The appliance is designed for industrial purposes and should only be operated by qualified staff.

IMPORTANT: When operating, the appliance must be kept under surveillance.

If the appliance has been out of use for a long period, it should be checked by a technician.

ATTENTION: The integrated security thermostat prevents an overheating of the plate. It can be reactivated after taking off the cover on the front control panel.

ATTENTION!

The used heating surfaces and medium for cooking, roasting, baking, steaming, stewing a.s.o. are inevitable hot and will burn you when directly touched.

7.1 **BEFORE USE**

Before operating the appliance for the first time, you are recommended to warm up the grill plate when empty for a short period in order to prevent unpleasant smells building up when food is subsequently cooked.

7.2 **OPERATING INSTRUCTIONS**

Set the thermostat to the required temperature. The control lamp indicates operation status.

7.3 **FRYING ON THE COMPOUND PLATE**

In order to achieve perfect cooking results, keep to the following instructions.

Switching on the appliance:

Switch the appliance on. As soon as the plate surface has a temperature of approx. 50° C (approx. 3 - 5 minutes) the plate must be treated with the emulsion (code 6519250887) indicated. This treatment offers the following advantages:

- the cooking product does not stick to the plate;
- less smoke production;
- easier plate cleaning after cooking process.

Frying:

Wait until the grill plate has reached an ideal temperature of 235° C (approx. 20 minutes) after which the frying process can be started. When the appliance has two separate hot plates and only one is being used, the second hot plate should also be switched on (on minimum setting).

The plate contains no "dead" areas as the temperature is spread evenly over the entire surface. After each cooking process, remains should be removed with a spatula or cloth before beginning the next cooking process.

Should remains not be removed, a crust forms on the plate which would then stick to foodstuff.

A palette should be used on the food.

IMPORTANT: The first food to be grilled should always be placed in the frontal plate area (temperature gauge). The food to be grilled must be laid on the plate from the front to the back.

7.4 **CARE AND CLEANING**

Thorough, daily cleaning of the appliance prevents malfunction and buildup of greasy substances. Under no circumstances should the appliance be cleaned with water jets or spray canisters. The appliance should be cleaned with suitable cleaning solutions and wiped down with clean water. Steel wool or similar abrasive products should never be used when cleaning.

Cleaning the compound plate after cooking process

After the cooking process, switch off the grill range and leave to cool down. After then clean the plate with a cloth and tap water and vinegar solution. Should stubborn crust have formed, clean the plate with fine steel wool and plentiful water and vinegar solution.

N.B.: Do not use detergents with chlorine content or derivatives.

Special steel is a high quality material used in the great catering because of its positive features for the food sector.

The reason for the corrosion resistance of the rustless special steel is the passive lamination which develops when the surface comes in contact with oxygen (the oxygen in the air is sufficient).

But corrosion damages can also be on antirust special steel, if the passive lamination is affected through mechanical reactions or destroyed chemically and additionally if the new formation of the passive lamination is prevented (no contact with oxygen).

To avoid these inconveniences, please consider the following principles on operating with appliances in "rustless special steel".

- The surfaces have to be in contact with air and they should be kept clean. Corrosion can be caused by laminations of lime, protein, starch and others under which the oxygen is to less.
- Do not use saline or sulphuric acidic preparations for decalcifying. Appropriated lime solutizers can be bought on the market, in case you can also use diluted acetic acid.
- To clean special steel appliances use special steel detergents; now and then is also appropriated a washing-up lye. After the cleaning rinse the appliances with clear water and sweep them dry.
- Avoid each type of cleaning powder as well as chloric or other bleaching detergents.
- Always open the lid of unused appliances so that fresh air comes in contact with the metallic surface.
- Rustless steel should not come into contact for a long time with concentrated acids, for example acetic essence, season concentrate as salt solution, season blend, mustard, because at a right temperature these means can destroy the passive lamination. Therefore always rinse the surfaces with clean water.

- The boiling pans in special steel should not only be used to cook food in salt water (potatoes, rice, pasta), but now and then also for vegetables and fatty soups. This to avoid corrosion damages.
- After the cooking of dishes in salt water rinse the appliance with fresh water, as from the residues of the cooking water can develop high concentrated salt solutions which cause point corrosion.
- Prevent a longer contact between special steel and iron or normal steel in order to avoid the consequent development of foreign rust. In case of contact of nonrusting steel with iron (for example steel wool, iron shavings, chalybeate water caused by rusty mains) there are formed chemical active parts which cause the independent corrosion.
- Possible foreign rust must be removed with mild scouring powder (exceptionally) or fine emery paper. Strong rust can also be removed with 5 % oxalic acid.

7.5 PROCEDURE IN CASE OF MALFUNCTION

In case of malfunction, switch off the appliance and disconnect the appliance. Call maintenance service!

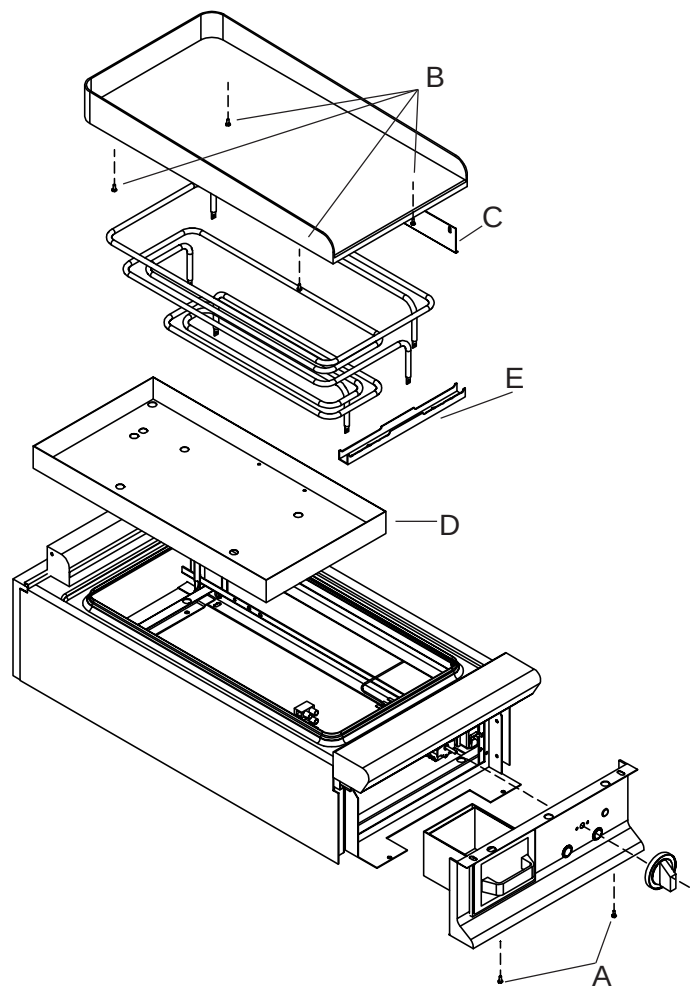
7.6 MAINTENANCE

Before repairing or effecting any maintenance tasks, turn off the appliance from the mains using the multiple-pole device.

It is advisable to arrange an annual performance test by a qualified technician.

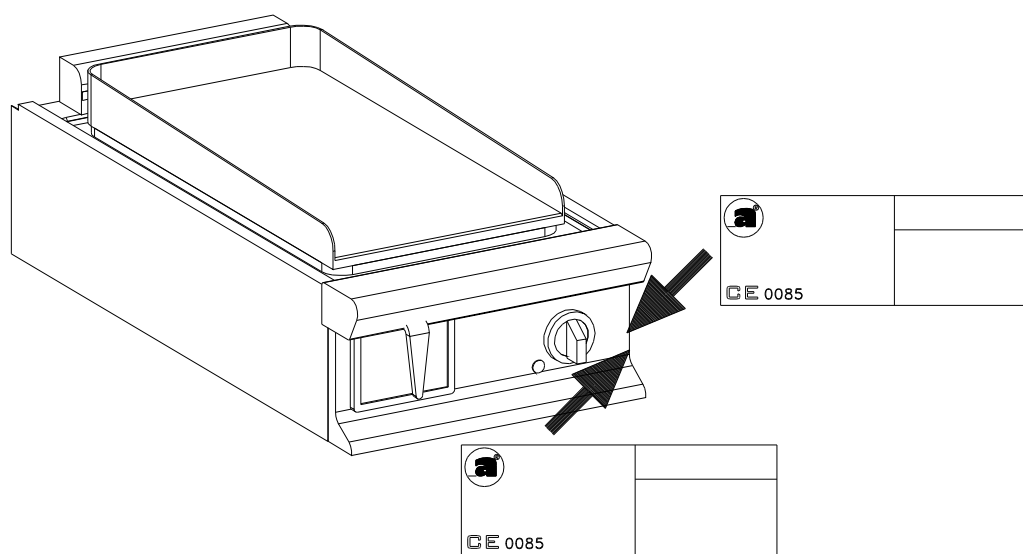
7.7 REPLACING THE HEATING ELEMENT

- Unscrew the control panel "A"
- Remove the 4 fixing nuts "B" and lift up carefully the grill plate
- Unscrew the sensor support "C"
- Remove the connecting cable from the heating element
- Remove the insulating plate "D"
- Unscrew the heating element holder "E" and change the defect heating element
- Reassemble in reverse order.



The manufacturer declines any responsibility for inaccuracies resulting from typographical errors in these instructions. He reserves the right to effect any product modifications considered necessary or beneficial without detracting from fundamental product features.

ATTENTION !



Das 1. Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Schaltblende und das 2. Typenschild befindet sich an der selben Stelle an der Innenseite der Schaltblende (ersichtlich nach Abnahme der Schaltblende).

La 1a targhetta dati è situata sulla parte destra del pannello comando e la 2a targhetta dati è situata sulla stessa parte all'interno del pannello comando (visibile dopo aver tolto il pannello comando).

The first technical data plate is fixed at the right side of the control panel and the second one at the back side of the control panel on the same place (only visible after having removed the panel).

La première plaquette des données techniques est fixée droite sur le panneau de commande et la deuxième se trouve à l'intérieur du panneau sur la même lieu (seulement visible après l'enlèvement du panneau).