



Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00
Fax: 041 785 50 05
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

166.613 (K6ESP05TT)

SCALDAPATATE ELETTRICI SERIE 600

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

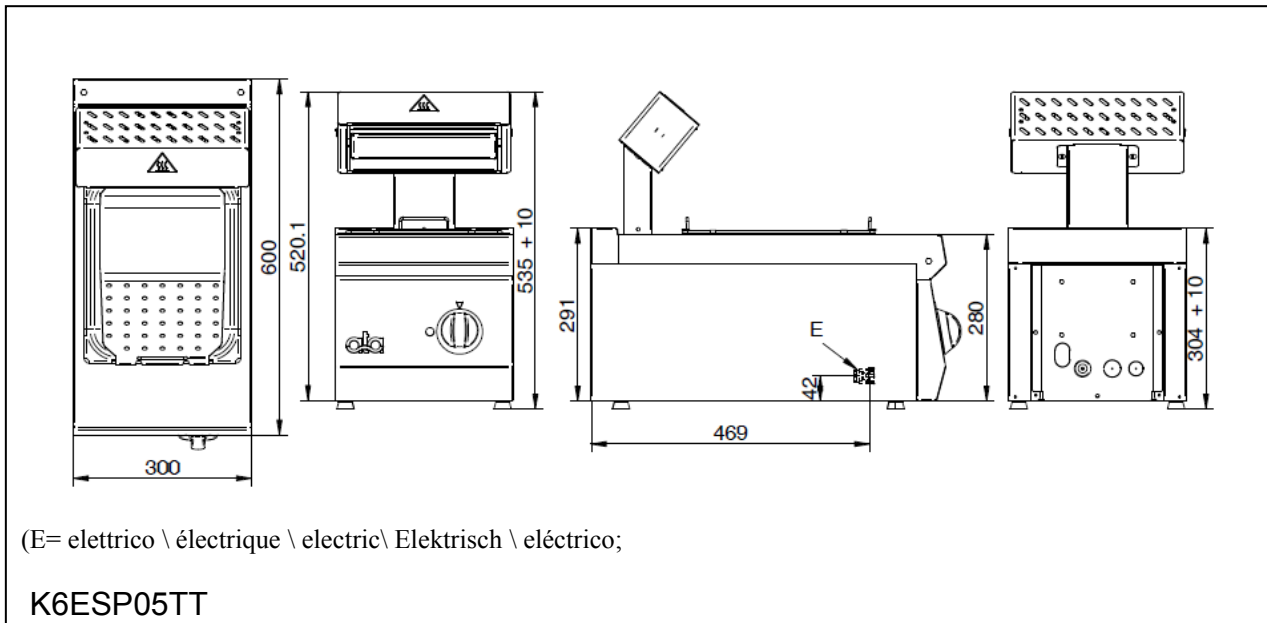


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

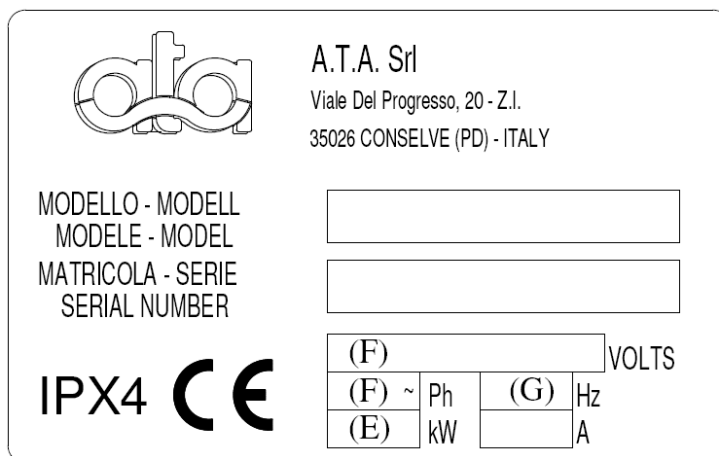


Fig. – Abb. 2: Targhetta caratteristiche \ Plaque des caractéristiques \ Data plate \ Typenschild \ Chapa características



Fig. – Abb. 3: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

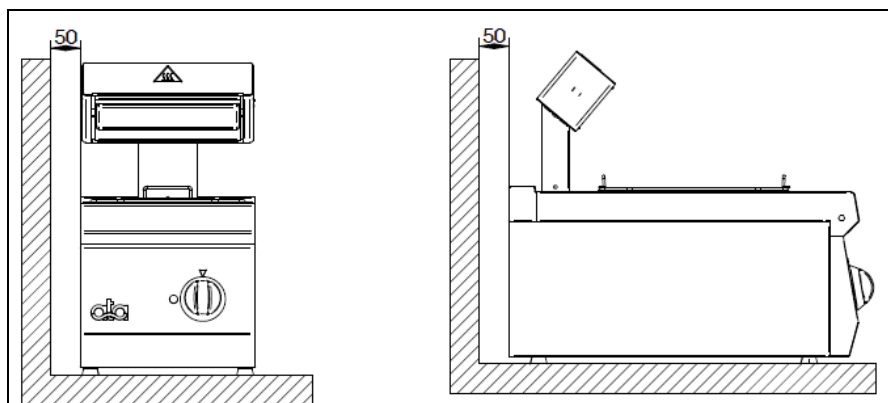


Fig. – Abb. 4: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

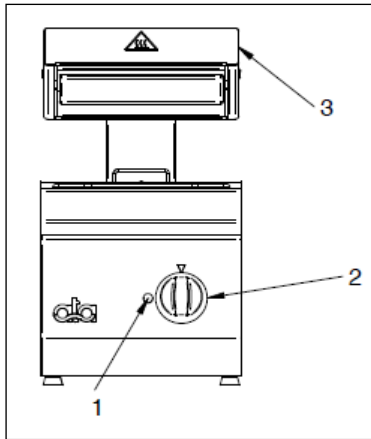
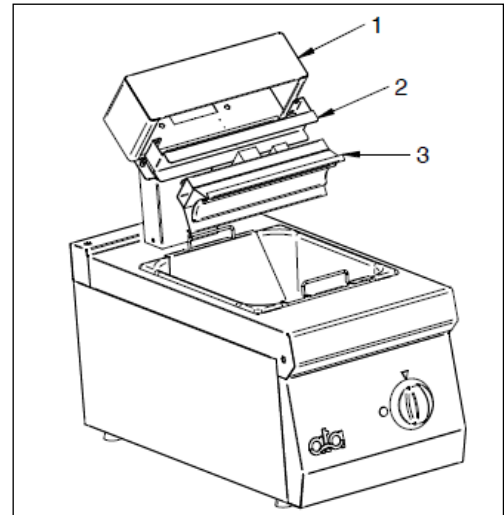


Fig. – Abb. 5: Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen \ Instrucciones de uso

Fig. – Abb. 6 : Sostituzione resistenza \ Changement de résistance \ Substituting the electric element \ Austausch von Widerstände \ Cambio de la resistencia



(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]
K6ESP05TT	Scaldapatate elettrico 1/2 moduloTop	300x600x535	0.8	230 1N	50/60	3x1

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ovvero la conservazione ed il mantenimento in caldo di alimenti fritti e/o scaldati in precedenza.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina, possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*

- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*
- ***ATTENZIONE: non toccare l'irradiatore durante il funzionamento o appena spenta l'apparecchiatura, PERICOLO SCOTTATURE.***
- ***Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.***

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi elettrici. La targhetta caratteristiche (fig. 2 – pag. 2) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Scaldapatate elettrico

La macchina è interamente costruita in acciaio inossidabile posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza.

La vasca (estraibile), in acciaio inossidabile, è dotata di uno scivolo opportunamente sagomato che permette lo scolo dell'olio nella vasca; il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di uno speciale irradiatore a raggi infrarossi in ceramica azionato da un regolatore di energia. Tale regolatore di energia permette la regolazione della frequenza di funzionamento della resistenza. Un termostato di

sicurezza a riarmo automatico assicura che non vi siano sovratemperature sulle superfici metalliche del contenitore della resistenza.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 4 –pag. 2)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare un distanza minima di 50 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. La morsettiera si trova dietro al cruscotto e si rende accessibile svitando le viti che lo fissano alla macchina. Si ricorda che il cavo, prima di allacciarlo alla morsettiera, va fatto passare per il pressa cavo. ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla

potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 3 (pag. 2).

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

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano 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 l'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 di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

ISTRUZIONI D'USO

Scaldapatate (fig. 5 – pag. 3)

Per azionare :

- ruotare la manopola (1) del regolatore di energia;
- Contemporaneamente si accende la spia (2) che segnala la presenza di tensione;
- In funzione della posizione in cui mettiamo la manopola, la resistenza effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata;
- per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0;
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la resistenza è dotata di un limitatore di temperatura a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con l'apparecchio vuoto.

Durante il normale funzionamento la temperatura della zona contenente la resistenza (3) può arrivare a temperature elevate. Tale zona è indicata con un'etichetta apposita sul frontale della testa irraggiante.

Durante il normale funzionamento non toccare mai la testa irraggiante.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il regolatore di energia
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'impostazione del regolatore di energia - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da mantenere in caldo

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione:

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Regolatore di energia

Per la sostituzione del componente si deve togliere la manopola ed il cruscotto. Il regolatore di energia è vincolato con 2 viti al cruscotto e posto sul retro dello stesso. Rimuovere e sostituire il pezzo.

Resistenza (fig. 6 – pag .3)

Per la sostituzione della resistenza irraggiante, si devono svitare le viti che bloccano la resistenza al corpo della testa irraggiante. Procedere quindi all'estrazione della resistenza. Scollegare i cablaggi presenti. Rimuovere e sostituire il pezzo. Procedere quindi al ripristino delle connessioni elettriche e nell'operazione di montaggio della resistenza fare attenzione dal momento che il rivestimento della stessa è fragile.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

**IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO,
LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA
PUBBLICAZIONE.**

BACS À FRITES ÉLECTRIQUES SÉRIE 600

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm ²]
K6ESP05TT	Bac à frites électrique 1/2 module top	300x600x535	0.8	230 1N	50/60	3x1

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu, cet à dire la conservation et l'entretien en chaleur d'aliments et/ou frits déjà chauffés.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- **ATTENTION! Ne toucher jamais le radiateur infrarouge pendant le fonctionnement de l'appareil ou tout de suite après l'avoir éteint. DANGER DE BRÛLURES.**
- *Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et une fois qu'ont été fournies toutes les explications nécessaires et après s'être assuré qu'elles ont été comprises, remettre à l'utilisateur la notice des instructions.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils électriques. La plaque des caractéristiques (fig. 2 – page 2) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/UE	- RoHS

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Bac à frites électrique

Structure robuste en acier inox soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Le bac (extractible) en acier inox est doté d'une rampe opportunément modelée pour permettre l'égouttement l'huile dans le bac même. Le chauffage est assuré par un spécial irradiateur à infrarouges en céramique actionné par un régulateur d'énergie, qui permet de régler la fréquence de fonctionnement de la résistance. Un thermostat de sécurité à réarmement automatique garantit que les surfaces métalliques où le thermostat est placé ne se surchauffent pas.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 4 – page 2)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 50 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour les autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée. Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil, s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification – si prévue – du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les borniers de branchement se trouvent derrière le tableau de commande et il faudra dévisser les deux vis qui fixent le tableau de commande. Avant de le brancher aux borniers de branchement, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est aussi nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – page 19).

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 3 – page 2).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;
- Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Bac à frites (fig. 5 – page 3)

Pour allumer le bac à frites, procéder comme suit:

- Tourner la commande (1) du régulateur d'énergie;
- Au même temps le témoin (2) s'allume pour indiquer la présence de tension;
- Selon la position où se trouve la commande, la résistance fait un cycle d'allumages et arrêts pour maintenir constante la température de rayonnement. La plus grande la zone marquée sur le bouton, le plus long le temps d'allumage si comparé au temps d'arrêt. Entre la limite de la zone la plus grande et l'indicateur, la plaque fonctionne toujours à la puissance maximum disponible.

Pour éteindre le bac à frites, ramener la commande (1) dans la position 0.

Pour éviter des surchauffes dangereuses et incontrôlées, la résistance est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient à une température préfixée.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil pendant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner le bac à frites à vide.

Pendant le fonctionnement normal la zone où la résistance est positionnée (3) devient très chaude. Cette zone-ci est marquée par une étiquette collée sur la partie frontale de la tête rayonnante.

Pendant le fonctionnement normal ne jamais toucher la tête rayonnante.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Absence de chauffage	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la tension d'alimentation- Vérifier l'état de la résistance- Contrôler le régulateur d'énergie
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la tension d'alimentation- Vérifier l'état du voyant
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier le réglage du régulateur d'énergie- Vérifier l'état de la résistance- Vérifier la quantité des aliments à maintenir chauds

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de débrancher la prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.


Régulateur d'énergie

Pour remplacer la pièce, déplacer la commande et le tableau frontal. Le régulateur d'énergie se trouve à l'arrière du tableau et il est fixé au tableau par 2 vis. Déplacer le régulateur et le remplacer.

Résistance (fig. 6 – page 3)

Pour remplacer la résistance rayonnante, dévisser 2 écrous qui fixent la tête rayonnante. Retirer la résistance ; débrancher les câbles électriques ; déplacer la pièce et la remplacer. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles électriques et installer la nouvelle résistance avec soin parce que son revêtement est très fragile.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contacter votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

ELECTRIC CHIP SCUTTLES SERIES 600

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES

Model	Description	Dimensions LxDxH [mm]	Elect. Power. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable Type H07 RN-F [mm ²]
K6ESP05TT	Electric chip scuttle ½ unit top	300x600x535	0.8	230 1N	50/60	3x1

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance has to be used by trained personnel only and for the intended use only, that is to say to keep fried and/or already heated food warm.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and call the after sales assistance from an authorized centre only.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays; the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- ***ATTENTION! Never touch the infrared radiator while the appliance is working or immediately after switching it off. RISK TO GET BURNT.***
- *When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.*

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet.

For the installer

- *The functioning of the appliance has to be explained and shown to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet has to be handed over to the user.*

TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to electric appliances. The data plate (fig. 2 – p.2), with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives below.

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/CE	- Rohs

and the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, regarding particularly the system for letting out fumes and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Electric chip scuttle

Sturdy structure in steel placed on four feet, which make it possible to regulate the height. The external coating is in Chrome-Nickel 18-10 stainless steel.

The (removable) vat is made of stainless steel and it is supplied with a properly moulded ramp, so that oil can be easily drained from the vat. Heating is obtained through a special ceramic infrared radiator activated by a power regulator, thus allowing regulating the functioning frequency of the heating element. An automatically rearmed safety thermostat ensures that the temperatures measured on the metal surfaces where the heating element is placed do not exceed the limits.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig.4 – page 2)

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 50 mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation and maintenance has to be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (GB):

- Health and Safety at Work Act, 1974

- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The terminal blocks are situated behind the instrument board and they can be removed unscrewing the 2 screws that fix the support. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland (fig. 2 at page 2). **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENZIALE system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 6 (page. 3).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, this kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current

protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.

- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

ATTENTION! All the parts protected and sealed by the manufacturer can not be regulated by the installer if not specifically indicated.

INSTRUCTIONS FOR USE

Chip scuttle (fig. 5 – p. 3)

In order to switch on the appliance, proceed as follows:

- Turn the knob (1) of the power regulator;
- At the same time the lamp (2) will light on to mark the presence of tension;
- According to the knob position, the heating element carries out a cycle of turn-on and turn-off, in order to keep the radiating temperature even. The larger the area to be seen on the knob, the longer the turn-on time if compared to the turn-off time. Between the limit of the maximum area and the indicator the plate always works at the maximum power available;

In order to switch off the appliance turn the knob (1) to the **0** position.

The heating element is provided with an automatically rearmed safety thermostat, which is activated at a preset temperature, so to avoid the temperature to increase dangerously and out of control.

ATTENTION! Use the appliance only under observation. Never let the appliance be heated if it is empty.

During the normal functioning of the appliance the area near the heating element (3) can reach high temperatures; this area is marked with a sticker attached on the radiating head.

During the appliance normal functioning never touch the radiating head.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

Some problems and possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
No heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the condition of the heating element - Check the energy regulator
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the setting of the energy regulator - Check the condition of the heating elements - Check the quantity of food to be cooked

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

Stainless steel parts should not be exposed to prolonged contact with concentrated acid substances (e.g. vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...), as they can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel. It is therefore advisable to remove these substances using clean water.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

The following maintenance operations have to be carried out at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract:

- Check the correct functioning of all control and safety devices;
- Check the condition of the power cable.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

Power regulator


In order to replace the power regulator, remove the knob and the control panel. The power regulator is placed on the back of the control panel, where it is fixed thanks to 2 screws. Remove the component and replace it.

Heating elements (fig. 6 – page 3)

In order to replace the radiating heating element, unscrew the screws fixing the heating element to the radiating element head. Take out the heating element; disconnect the electric cables; remove the component and replace it. Then, connect the electric cables and handle the heating element with care, because its external coating is quite fragile.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries



According to EU directives, devices marked with the following symbol , may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

ELEKTRO WARM-HALTEGERÄT SERIE 600

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE

Modell	Beschreibung	Maße	Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm ²]
K6ESP05TT	Elektr.Warm-Haltegerät 1/2 Modul Tischgerät	300x600x535	0.8	230 1N	50	3x1

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde, das bedeutet, das Warmhalten von frittierten Lebensmitteln und / oder Lebensmittel, die bereits erhitzt worden sind.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *ACHTUNG! Die Heizkörper während des Betriebs nicht berühren oder wenn das Gerät gerade ausgeschaltet worden ist, Brandwundengefahr.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen, die dieser sorgfältig aufbewahren muss.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Elektrisches Geräte. Das Typenschild (Abb. 2, Seite 2) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende. Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektro-Warmhaltegerät

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Das herausziehbare Becken besteht aus Edelstahl und ist mit einer Profiltrutsche versehen, durch welche es möglich ist, das Öl abtropfen zu lassen. Die Heizung erfolgt durch ein Infrarotstrahlenelement aus Keramik, das von einem Energieregler betätigt wird. Dieses Gerät regelt die Betriebsfrequenz des Heizkörpers. Ein automatisch rückstellbares Sicherheitsthermostat garantiert, daß die Temperatur innerhalb der eingestellten Werte bleibt.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 4 – Seite 2)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten eingestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus

hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Basis und kann erreicht werden, indem die Schrauben der Halterung ausgeschraubt werden. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem Potentialausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in angeführten Symbol gekennzeichnet (Abb.3 – Seite 2)

Wenn man eine Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gericht, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, das alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Warm-Haltegerät (Abb. 5 – Seite 3)

Einschaltung des Geräts, wie folgt verfahren:

- den Knebel (1) vom Energieregler drehen;
- die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet auf, um das Einschalten anzuzeigen.
- Abhängig von der Position des Knebels wird der Heizkörper an- und ausgeschaltet so viele Male, dass die Temperatur garantiert wird. Je größer der Bereich auf den Knebel wird, wird die Zeit länger, in der das Gerät angeschaltet ist. Zwischen der Grenze der höchsten Temperatur und des Anzeigers funktioniert die Platte immer auf der höchsten Temperatur.
- Um das Gerät auszuschalten, den Knebel (1) auf Position 0 bringen.
- Die Heizung ist mit einem automatisch rückstellbaren Sicherheitsthermostat versehen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Es sollte niemals eingeschaltet sein, ohne es zu benutzen.

Beim normalen Betrieb könnte die Temperatur der Zone, wo der Heizkörper (3) liegt, sehr hoch werden. Diese Zone ist von einem Schildchen auf der Gerätefront angezeigt. Beim normalen Betrieb das Ausstrahlungselement niemals berühren.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, sind die Stromzufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren. Sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Widerstände überprüfen - Den Energieregler überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Einstellung des Energieregler überprüfen - Den Zustand der Widerstände überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die

Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaseline getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.


Energeregler

Um den Energeregler zu ersetzen, müssen die 2 Befestigungsschrauben des Schutzgehäuses entfernt werden, muss man das Schutzgehäuse rücken und dann den gewünschten Teil ersetzen.

Widerstände Abb.6 Seite 3

Wenn die Heizwiderstände ersetzt werden müssen, das Schutzgitter (1) aufschrauben, das dem Ausstrahlungselement durch 2 Nutmutter fixiert ist. Dann muss man die Kabeln der Widerstände lockern und die Widerstände herausnehmen. Den Teil austauschen. Den elektrischen Anschluss wieder verbinden und die Heizung wieder einzubauen. Passen Sie darauf dass, ihre Verkleidung zerbrechlich ist.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLISSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.