

*LIBRETTO ISTRUZIONI
PER L'USO E LA MANUTENZIONE
DEI FRY TOP ELETTRICI*

*OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL FOR
ELECTRIC FRY-TOPS*

*MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES FRY-TOPS
ELECTRIQUES*

** GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR ELEKTRO-FRY TOPS*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE LOS FRY TOP ELÉCTRICOS*

132.115 / 132.125 / 132.255



COD.: ZSL6506

REV. 01 / 2000

INHALT

1. INSTALLATION	Pag. 11
1.1 WICHTIGE HINWEISE	Pag. 11
1.2 AUFSTELLEN	Pag. 11
1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ.....	Pag. 12
2. BEDIENUNGSANLEITUNG	Pag. 12
2.1 INBETRIEBNAHME	Pag. 12
2.2 EINSTELLUNG	Pag. 12
3. REINIGUNG UND WARTUNG	Pag. 13
3.1 WARTUNG.....	Pag. 13
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	Pag. 13

1.

INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

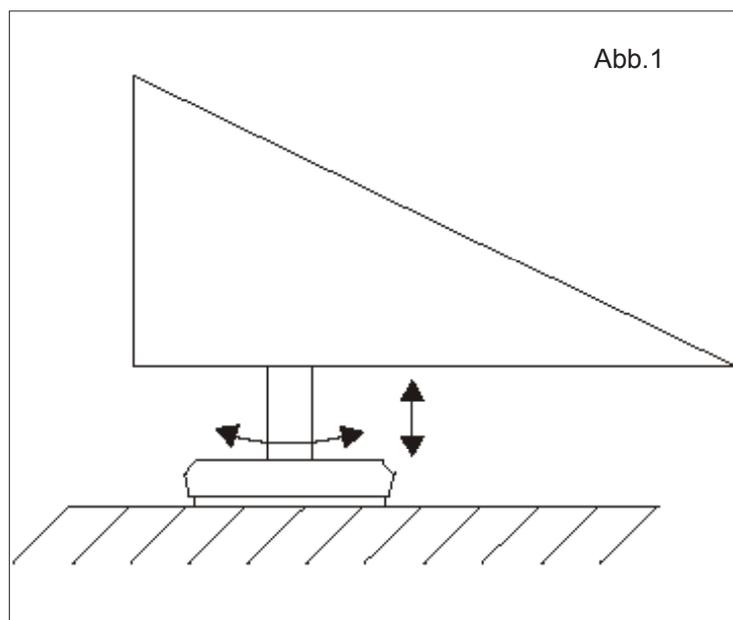
Das vorliegende Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält und ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

- Bei der Installation, die ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden darf, sind die Angaben des Herstellers strikt zu befolgen.
- Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das zuvor eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.
- Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder im Falle einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuell erforderlichen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Das Gerät wurde unter Berücksichtigung der folgenden Richtlinien hergestellt:

- Elektromagnetische Kompatibilität (E.M.C.), EG-Richtlinie 89/336 bezogen auf die Störbegrenzung;
- geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Richtlinien für die Installation von elektrischen Anlagen;
- Hygienevorschriften.

1.2 AUFSTELLEN



Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Nur die Geräte mit Einstellfüßen nivellieren und in der Höhe einstellen, so wie in der Abbildung gezeigt (Abb. 1).

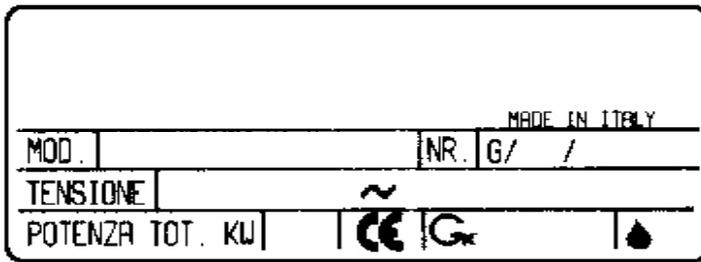
Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.

1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Abb. 2



- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Netzes übereinstimmen.

- Das Gerät ist für die auf dem sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindlichen Geräteschild angegebene Arbeitsweise ausgelegt oder auf der linken Herdseite befindet.

- Für den Anschluss des Gerätes ist ein

Speisekabel mit einem genormten Stecker, der der aufgenommenen Last standhält, zu verwenden. Der Stecker ist an eine entsprechend ausgelegte Steckdose anzuschließen, wobei man sich zu vergewissern hat, dass diese laut geltender Norm ausreichend geerdet ist.

- Für einen direkten Anschluß an das Versorgungsnetz ist zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zu installieren, der der entsprechenden Last standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen.

- Bei einem sich in Betrieb befindlichen Gerät darf die Speisespannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

- Das Gerät ist in ein äquipotentielles System einzufügen, dessen Effizienz zu überprüfen ist; es sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

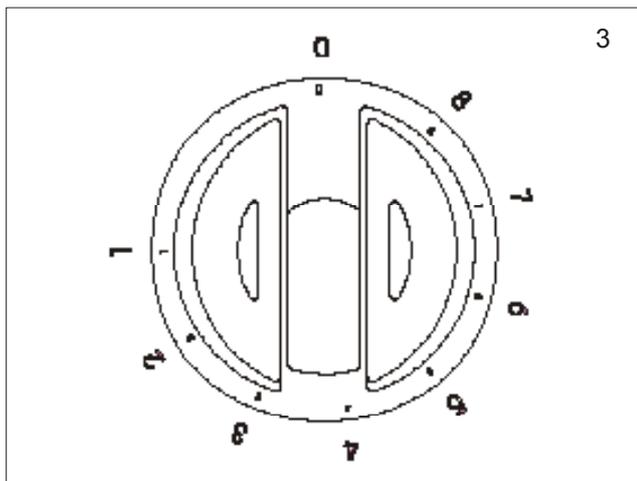
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial.

Wenn die Grillplatte lauwarm ist, ganz leicht mit Pflanzenöl befeuchten und warten, bis diese die gewünschte Temperatur erreicht. Ein optimales Bratergebnis erhält man bei einer Temperatur von ca. 240° - 250°C . Das Braten erfolgt auf der gesamten Grillplatte.

2.2 EINSTELLUNG



EINSCHALTEN

- Den Hauptschalter einschalten.
- Den Drehknopf (Abb. 3) auf die gewünschte Temperatur stellen.

ARBEITSBEEREICH: $+50^{\circ}\text{C}$ - $+320^{\circ}\text{C}$

Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist. Die orange Kontrollleuchte bleibt während des Betriebs der Heizelemente eingeschaltet. Sobald das Platte die eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente aus und die orange Kontrollleuchte erlischt.

Sinkt die Temperatur unter den eingestellten

Wert, schalten sich die Heizelemente automatisch wieder ein.
Achtung: die Grillplatte nicht mit der Hand berühren. Verbrennungsgefahr.

AUSSCHALTEN

- Den Drehknopf (Abb. 3) auf Position "0" stellen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den allpoligen Schalter ausschalten.

3.

REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

GRILLPLATTE

Zum Entfernen von eventuellen Verkrustungen einen widerstandsfähigen Plastischaber, in geneigter Position, verwenden. Die Grillplatte häufig mit einem feuchten Lappen reinigen; anschließend für einige Minuten einschalten und die Drehknöpfe auf die höchste Stufe stellen, damit die Platte so schnell wie möglich trocknet. Zuletzt mit einer dünnen Schicht Vaseline einfetten.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen.

Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

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