

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
INSTALLATION - OPERATION - MAINTENANCE
INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN
INSTALACION - UTILIZACION - MANTENIMIENTO
INSTALLATION - BEDIENUNG - INSTANDHALTUNG

• 60 SME •



415V/2N - 400V/2N - 230V/3 - 240V/1N - 230V/1N

INDICE

I.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	1 - 3
II.	ISTRUZIONI D'USO	4 - 5
III.	APPENDICE A: SCHEDE TECNICHE	A1 - A3

TABLE OF CONTENTS

I.	INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	1 - 3
II.	INSTRUCTIONS FOR THE USER	4 - 5
III.	APPENDIX A: TECHNICAL SHEETS	A1 - A3

INDEX

I.	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	1 - 3
II.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	4 - 5
III.	APPENDICE A: FICHES TECHNIQUES	A1 - A3

INDICE

I.	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	1 - 3
II.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	4 - 5
III.	APENDICE A: FICHAS TECNICAS	A1 - A3

INHALTVERZEICHNIS

I.	AUFSTELLUNGSANWEISUNG	1 - 3
II.	BEDIENUNGSANWEISUNG	4 - 5
III.	ANHANG A: TECHNISCHE BLÄTTER	A1 - A3

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE 2

1.	DATI TECNICI	2
1.1	Tabella I: Dati generali	2
1.2	Costruzione dell'apparecchio	2
1.3	Schema elettrico	2
2.	INSTALLAZIONE	2
2.1	Norme di installazione	2
2.2	Posa in opera dell'apparecchio	2
2.3	Allacciamento elettrico	2
2.3.1	Tensioni di funzionamento	2
2.3.2	Dispositivi di sicurezza	2
2.4	Installazione contro parete	3

II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE 5

3.	UTILIZZAZIONE	5
3.1	Accensione	5
3.2	Spegnimento	5
3.3	Spiegazione dei simboli	5
4.	CORRETTO USO, PULIZIA E MANUTENZIONE	5
4.1	Corretto uso	5
4.1.1	Comportamento in caso di guasti	5
4.1.2	Prolungata interruzione nell'utilizzazione dell'apparecchio	5
4.2	Pulizia	5
4.3	Manutenzione	5
5.	CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO INOSSIDABILE	6
5.1	Avvertenze generali	6
5.2	Pulizia ordinaria giornaliera	6
5.3	Precauzioni durante l'uso	6
5.4	Protezione dell'acciaio inox	6

III. APPENDICE A A1

•	Costruzione dell'apparecchio	A2
•	Schema elettrico	A3

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

1. DATI TECNICI

1.1 Tabella I: dati generali

MODELLO	DIMENSIONI	POTENZA	ASSORBIMENTO					SEZIONE CAVO
	cm		kW	415V/2N	400V/2N	240V/1N	230V/3	
60SME	60x50x48 h	3,9	10,8 A	11,3 A	16,2 A	-	16,9 A	4 mm ² min.

1.2 Costruzione dell'apparecchio: vedere appendice A2

1.3 Schema elettrico: vedere appendice A3

2. INSTALLAZIONE

2.1 NORME DI INSTALLAZIONE

L'allacciamento, la messa in funzione e l'eliminazione di inconvenienti deve essere eseguita da personale da noi addestrato o da un installatore qualificato.

ATTENZIONE: l'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (norme prevenzione infortuni, legge 46/90, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità. **La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate le suddette norme.**

2.2 POSA IN OPERA DELL'APPARECCHIO

Attenzione: per il trasporto il contrappeso ed il gruppo radiante mobile sono bloccati internamente; per liberarli asportare il pannello posteriore **A** togliendo le viti di fissaggio **B** (fig. 1), quindi svitare le due viti **C** che bloccano la fascia **D** al contrappeso; tra queste parti sono inseriti due distanziatori che dovranno essere tolti (una volta tolte le viti, muovere il contrappeso per farli cadere).

Successivamente togliere le pellicole protettive e tutte le targhette in carta gommata. In caso di installazione contro pareti, divisori, mobili, ecc., questi non dovranno essere in materiale infiammabile, in caso contrario dovranno essere rivestiti con materiale isolante termico non combustibile. Prestare inoltre la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

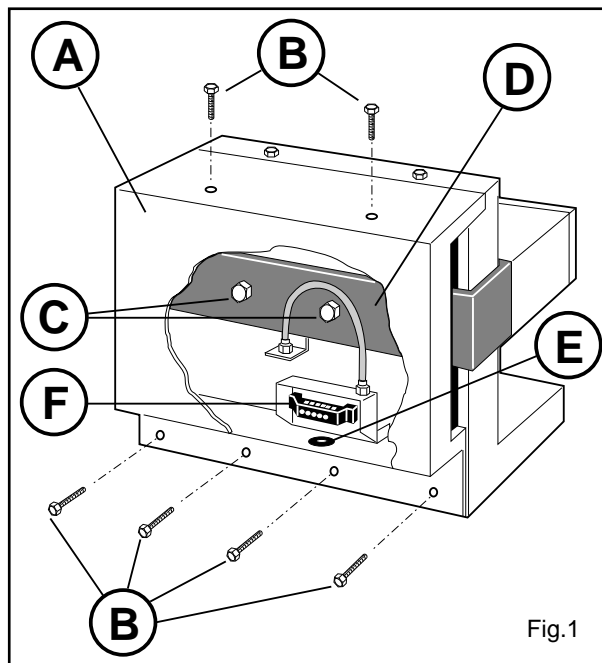


Fig.1

2.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

E' indispensabile predisporre un interruttore generale a monte dell'apparecchio.

L'interruttore a parete deve essere di tipo a 4 poli con sganciatore termico regolato a 15A (400V) e relativo blocco differenziale con sensibilità regolabile (1 mA). Prima di effettuare l'allacciamento, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targhetta delle caratteristiche.

Dopo aver tolto il pannello posteriore **A** (fig. 1) come detto nel paragrafo POSA IN OPERA, infilare il cavo elettrico nel ferma-cavo **E**, quindi effettuare il collegamento alla morsettiera **F** come da schema elettrico. Il cavo dovrà avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05 RN-F e con sezione adeguata all'assorbimento (vedere tabella I).

ATTENZIONE: è obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 547); **il fabbricante declina ogni responsabilità derivante dalla mancata applicazione di detta norma.**

2.3.1 Tensioni di funzionamento

L'apparecchio è collaudato a **400V/2N**; può essere alimentato a **230V trifase** oppure a **230V monofase** seguendo le indicazioni riportate sullo schema elettrico in appendice A3.

Altre tensioni indicate in tabella I (415V, 240V, riservate ai mercati esteri), non sono utilizzate sul territorio italiano.

2.3.2 Dispositivi di sicurezza

Prevedere, a monte dell'apparecchio, un dispositivo di sicurezza completo di fusibili fusibili, rispondente alle norme vigenti. Al fine di ottenere una sicura protezione contro i contatti indiretti è necessario provvedere al collegamento equipotenziale delle varie strutture metalliche (tubazioni, canalizzazioni, strutture e mobili metallici, ecc.).

Per il collegamento equipotenziale dell'apparecchio usare l'apposito morsetto contrassegnato col simbolo ⚡.

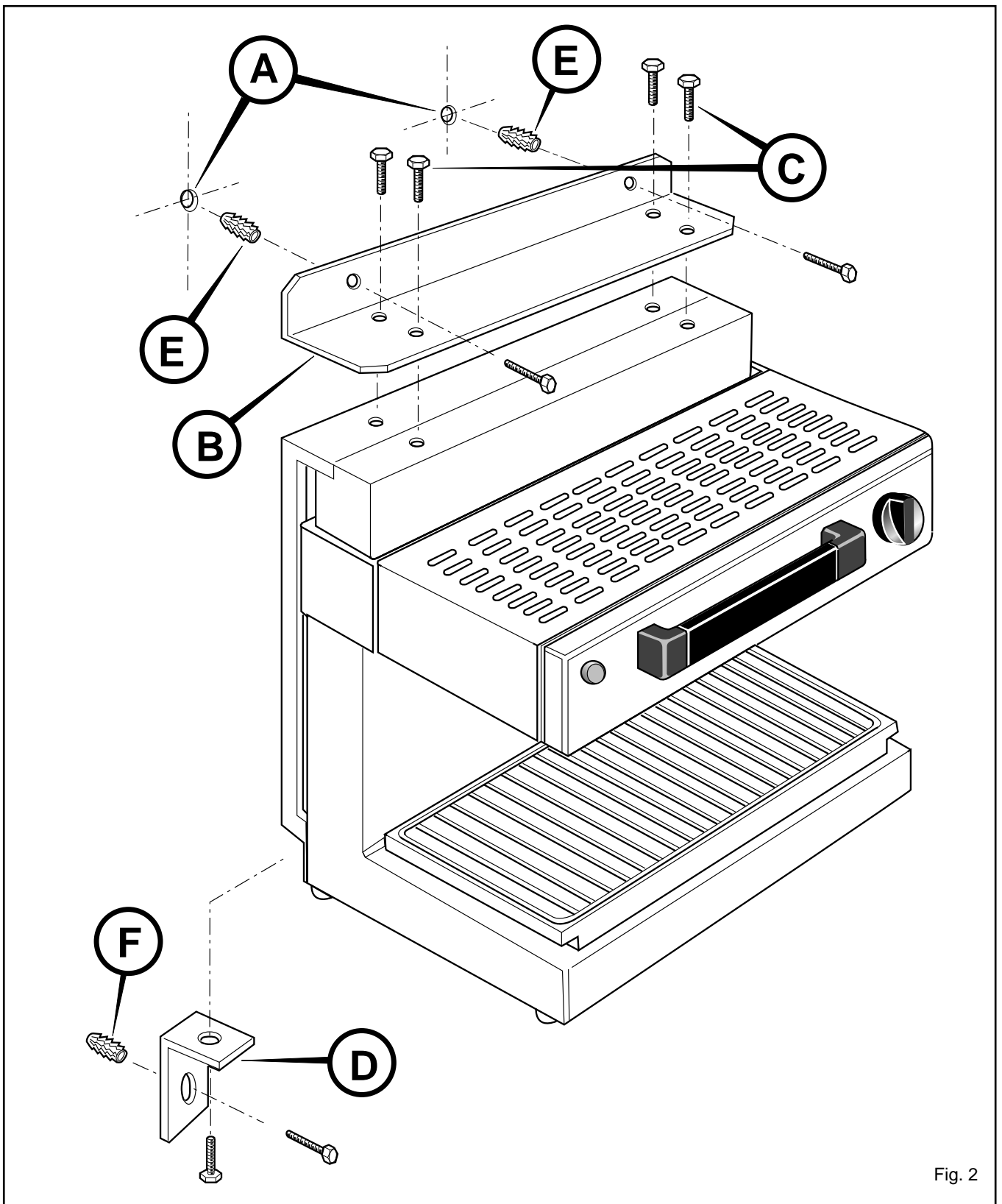


Fig. 2

2.4 INSTALLAZIONE CONTRO PARETE (fig. 2)

Se l'apparecchio dovrà essere installato a parete (tramite apposito kit fornito a richiesta) occorre procedere nel seguente modo:

- per prima cosa collegare il cavo elettrico alla morsettieria come detto precedentemente al paragrafo ALLACCIAMENTO ELETTRICO;
- effettuare i fori **A** (fig. 2) sulla parete servendosi di una bolla di livello e della staffa **B** come maschera per segnare i punti di foratura;
- svitare le viti **C** dall'apparecchio e montare la staffa **B** usando le stesse viti;
- montare lo squadretto **D** sulla parte posteriore, al centro della macchina;
- tramite i tasselli ad espansione **E** fissare l'apparecchio a muro, verificando nuovamente il livello con la bolla prima di stringere le viti;
- fissare lo squadretto sottostante **D** tramite il tappo ad espansione **F**.


II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

3. UTILIZZAZIONE








3.1 ACCENSIONE

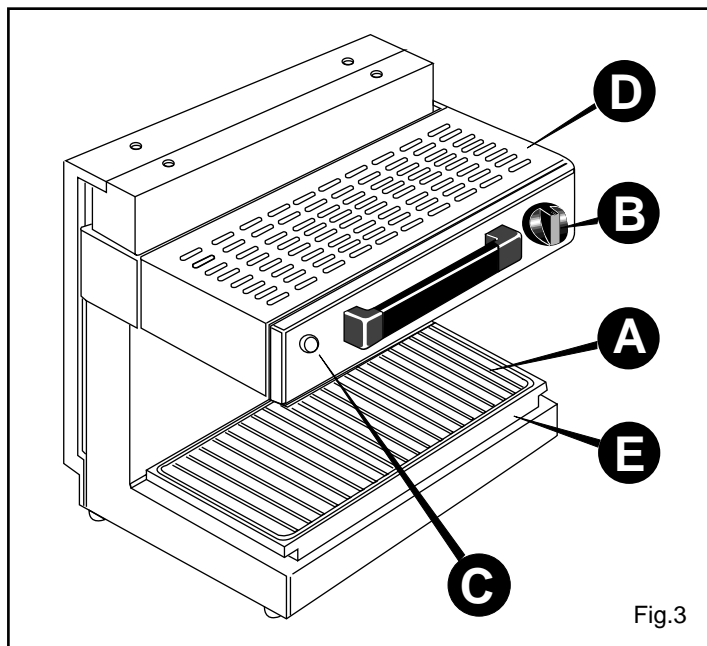
- Posizionare le vivande da gratinare sulla griglia **A** (fig. 3);
- Ruotare la manopola **B** del commutatore sulla posizione 7 (potenza massima), oppure su altre posizioni di potenza inferiore secondo le necessità; la lampada spia **C** si accenderà;
- Posizionare il blocco radiante **D** all'altezza più opportuna.

3.2 SPEGNIMENTO

- Alla fine dell'uso, ruotare il commutatore **B** sulla posizione  (SPENTO); la lampada spia **C** si spegnerà.

3.3 SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

-  7ª posizione = potenza massima (tutte le resistenze inserite alla massima potenza)
-  6ª posizione = 2/3 di potenza (due resistenze destre inserite alla massima potenza)
-  5ª posizione = 1/3 di potenza (una resistenza destra inserita alla massima potenza)
-  4ª posizione = 1/3 di potenza (una resistenza centrale inserita alla massima potenza)
-  3ª posizione = potenza ridotta I (due resistenze destre a metà potenza)
-  2ª posizione = potenza ridotta II (tutte le resistenze a metà potenza)
-  1ª posizione = spento



4. CORRETTO USO, PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 CORRETTO USO

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio. **N.B.:** danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati, **non sono di nostra responsabilità.**

4.1.1 Comportamento in caso di guasti

Evitare di manipolare l'apparecchio o di metterlo in funzione, ma disinserire l'interruttore generale ed avvertire il Servizio Assistenza o altro personale specializzato.

4.1.2 Prolungata interruzione d'uso

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, disinserire l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio e proteggerlo dalla polvere con un telo di nylon o altro materiale.

4.2 PULIZIA

Ogni operazione deve essere eseguita con apparecchio spento, (interruttore generale disinserito), dopo averlo lasciato raffreddare completamente.

Lavare la bacinella **E** e la griglia **A** (fig. 3) con acqua calda e un detergente non abrasivo.

Pulire le parti in acciaio con una spugna e acqua calda addizionata con un prodotto detergente non abrasivo.

Non lavare in nessun caso con getti d'acqua.

4.3 MANUTENZIONE

Una buona manutenzione è premessa indispensabile per mantenere il miglior rendimento e la maggior sicurezza del Vs. apparecchio; consigliamo pertanto di farlo controllare almeno due volte l'anno da un tecnico specializzato, il quale dovrà verificare il perfetto funzionamento degli elementi scaldanti e dei dispositivi di sicurezza.

5.1 AVVERTENZE

L'acciaio inossidabile è così chiamato perchè non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno dell'aria; esso deve la sua resistenza ad un sottile strato molecolare di ossido che si forma sulla sua superficie e che lo protegge da ulteriore ossidazione. Ci sono però delle sostanze che possono modificare o distruggere questo strato, dando così origine a fenomeni di corrosione; queste sostanze, oltre ad impedire il riformarsi della pellicola protettiva di ossido, corrodono l'acciaio inossidabile stesso e possono provocare danni irrimediabili. Occorre perciò prestare la massima attenzione affinché ciò non si verifichi, sia nella scelta di prodotti adatti per la pulizia, sia attenendosi ai semplici consigli qui riportati: non bisogna infatti dimenticare che nell'uso di questi apparecchi **la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati.**

Prima di usare qualsiasi prodotto detergente, sia per la pulizia dell'acciaio inossidabile che dei pavimenti posti sotto o in adiacenza degli apparecchi, informatevi sempre presso il Vs. abituale fornitore quale è il tipo più adatto di detergente che non provochi assolutamente corrosione sull'acciaio: se l'acciaio si corrode (arrugginisce), ben raramente ciò dipende dallo stesso, ma quasi sempre da materiale non adatto usato per la pulizia (detergenti fortemente acidi a base clorata) o da inadeguata manutenzione.

Le ns. apparecchiature sono costruite con due tipi di acciaio inossidabile:

- Acciaio inox AISI 304 (tipo 18/10) per i rivestimenti esterni, piani superiori, vasche, recipienti di cottura, lavelli, ecc.
- Acciaio inox AISI 430 - per particolari interni sottoposti ad elevate temperature.

Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato.

5.2 PULIZIA ORDINARIA GIORNALIERA

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici, usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o i comuni detersivi **purchè non contengano abrasivi o sostanze a base di cloro**, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni: questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox. Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi.

Strofinare solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente. Non usare mai getti d'acqua per non provocare infiltrazioni nelle parti interne.

Macchie di cibo o residui induriti: lavare con acqua calda, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detergenti **non clorati**, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta fine di acciaio inox; risciacquare ed asciugare bene.

Incostazioni calcaree: i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti disincrostanti in commercio, attenendosi alle relative istruzioni.

Rigature: se si provocano dei graffi sulle superfici, è necessario levigarli usando **lana di acciaio inox** finis-

sima, o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai paglietta di ferro o lasciarla appoggiata sopra, in quanto depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione.

Macchie di ruggine: le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatoi, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività. Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano stagnanti sull'acciaio inossidabile, perchè producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finchè esce limpida.

Per togliere quelle macchie di ruggine che eventualmente si fossero formate, usare prodotti adatti allo scopo interpellando le ditte che producono detergenti per uso industriale; dopo l'applicazione sciacquare abbondantemente con acqua pura, neutralizzando poi la sua azione con un detergente alcalino, normalmente usato per la pulizia delle attrezzature, o con un prodotto specifico appositamente idoneo allo scopo.

Bruniture dell'acciaio: per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciature, o macchie dovute al calore, usare lana di acciaio inox morbida, o saponette in gomma abrasiva, strofinando accuratamente nel senso della satinatura facendo attenzione a non graffiare la superficie; sciacquare ed asciugare accuratamente.

5.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

Salse e condimenti: tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino, essichino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile.

Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.

Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti.

5.4 PROTEZIONE DELL'ACCIAIO INOX

Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio.

Questi oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause anch'esse di corrosione.

Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detergenti, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.

TABLE OF CONTENTS

I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER 2

1.	TECHNICAL SPECIFICATIONS	2
1.1	Table I: General specifications	2
1.2	Appliance construction	2
1.3	Wiring diagram	2
2.	INSTALLATION	2
2.1	Installation regulations	2
2.2	Setting up	2
2.2.1	Lifting radiant system	2
2.2.2	Inflammable walls and floor	2
2.3	Electric connection	2
2.3.1	Power supply	2
2.3.2	Safeties	2
2.4	Wall installation	3

II. INSTRUCTIONS FOR THE USER 5

3.	OPERATION	5
3.1	Switching ON	5
3.2	Swiotching OFF	5
3.3	Explanation of the symbols	5
4.	MAINTENANCE AND CLEANING	5
4.1	Maintenance	5
4.1.1	Troubles	5
4.1.2	Inactivity	5
4.2	Cleaning	5
5.	USEFUL HINTS ON STAINLESS STEEL MAINTENANCE	6
5.1	General cleaning instructions	6
5.2	Routine dayly maintenance	6
5.3	Precautions during use	6
5.4	Protecting the stainless steel	6

III. APPENDIX A A1

• Appliance construction	A2
• Wiring diagram	A3

I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 Table I: General specifications

MODEL	DIMENSIONS	POWER	CURRENT ABSORBED					CABLE SECTION
	cm		415V/2N	400V/2N	240V/1N	230V/3	230V/1N	
60SME	60x50x48 h	3,9	10,8 A	11,3 A	16,2 A	-	16,9 A	4 mm ² min.

1.2 Appliance construction: see appendix A2

1.3 Wiring diagram: see appendix A3

2. INSTALLATION

2.1 INSTALLATION REGULATIONS

Electric connections, testing and trouble shooting must be carried out by qualified engineers. Indoor electric network as well as ambients where the appliance is installed, must strictly comply with Standards and Safety Regulations in force.

2.2 SETTING UP

After removed the appliance from the packing, remove all protective films and adhesive labels.

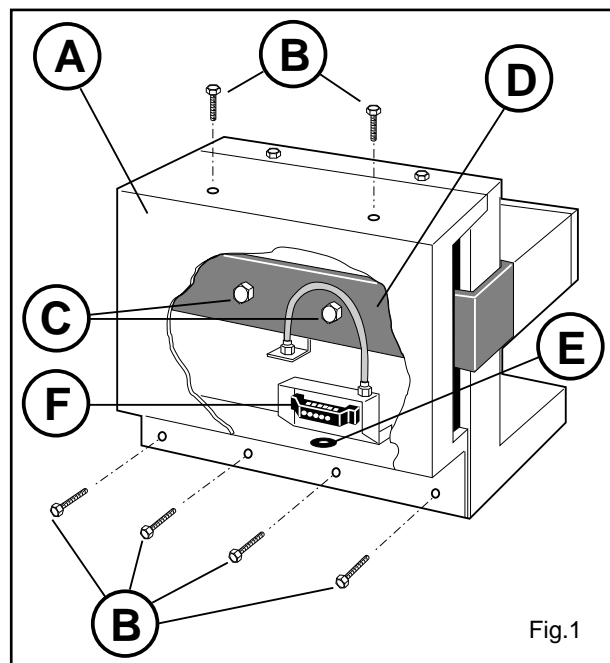
If the equipment is installed against the wall, partitions, furniture, etc., the latter must be made of inflammable material or insulated with fireproof heat-insulating material. Maximum attention must be paid to observe all fire prevention standards.

2.2.1 Lifting radiant system

To free the lifting radiant system, unscrew fixing screws **B** (fig. 1) and remove rear panel **A**, then free sliding board **D** by unscrewing fixing screws **C**; ring spacers between parts **C** and **D** will drop down by moving the lifting system balance weight.

2.2.2 Inflammable walls and floor

When the appliance has to be installed next to walls constructed with inflammable materials, either the material must be removed or protected against heat damage! Alternatively, the appliance must be sited at least 50 mm from the wall.



2.3 ELECTRIC CONNECTION

Always mount an isolator switch with built-in fuses of a suitable capacity at the head of the connecting cable; this cable should be of a suitable diameter in accordance with electric absorption values (see table I) and should be as short as possible. The insulation degree of the new wire must not be below the H05 RN-F type.

After removed rear panel **A** as described under the section "LIFTING RADIANT SYSTEM", insert the electric cable into fastening ring **E** (fig. 1) and connect to the terminal board **F** according to the wiring diagram (see appendix A3).

WARNING: it is essential to earth correctly the appliance according to the standard and safety regulation in force; **the manufacturer does not accept any responsibility for any damage either directly or indirectly as a result of failing to comply with above rules.** The wall switch must be 4-pole type with thermal circuit breaker regulated to 15A (400V) and differential device with sensitivity adjustable (1 mA).

2.3.1 Power supply

The appliance is delivered for working at 415V/2N or 400V/2N: the appliance must be required for working with the correct voltage. Conversion is possible from 415V/2N to 240V/1N, or from 400V/2N to 230V/3 or 230V/1N (see wiring diagram at page 1). Before connecting the appliance, check that the mains voltage corresponds to the value on the data plate.

2.3.2 Safeties

A reliable safety device equipped with fuses shall be installed between the mains and the appliance.

The appliance is equipped with an equipotential clamp for earth connection of the various appliances in line. For full protection against electric shocks connect all the metal structures (pipes, ducts, metal panels etc.) to the GND connection marked ⚡.

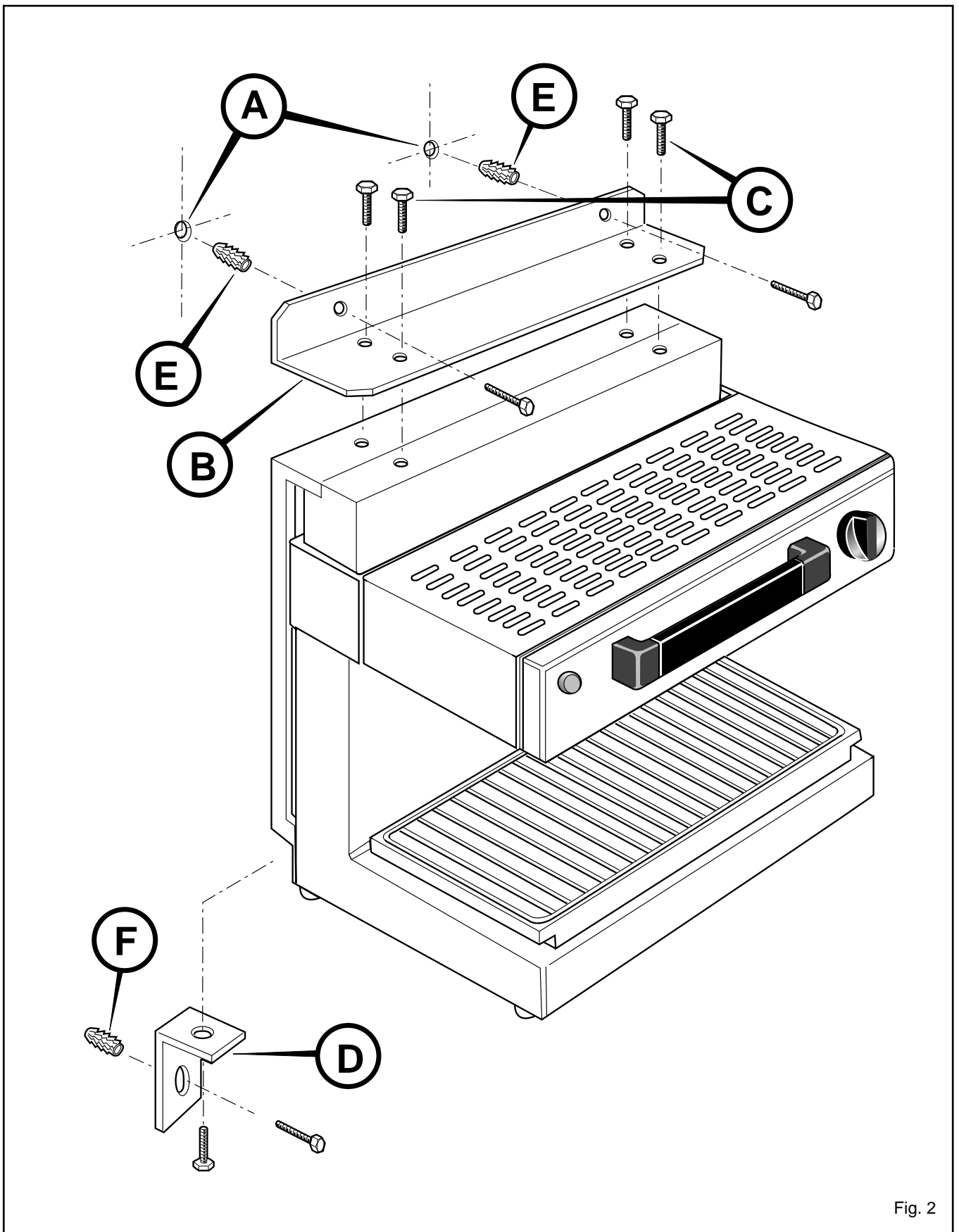


Fig. 2

2.4 WALL INSTALLATION (fig. 2)

When the appliance has to be installed against a wall, please act as follows:

- provide to carry out holes **A** on the wall by using a spirit level and bracket **B** as a template;
- unscrew fixing screws **C** and install bracket **B** by using the same screws;
- mount bracket **D** at the center of the back panel;
- install the appliance against the wall by means of screw anchors **E** and check the level before tightening;
- fix bracket **D** in the wall by using screw anchor **F**.


II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

3. OPERATION








3.1 SWITCHING ON

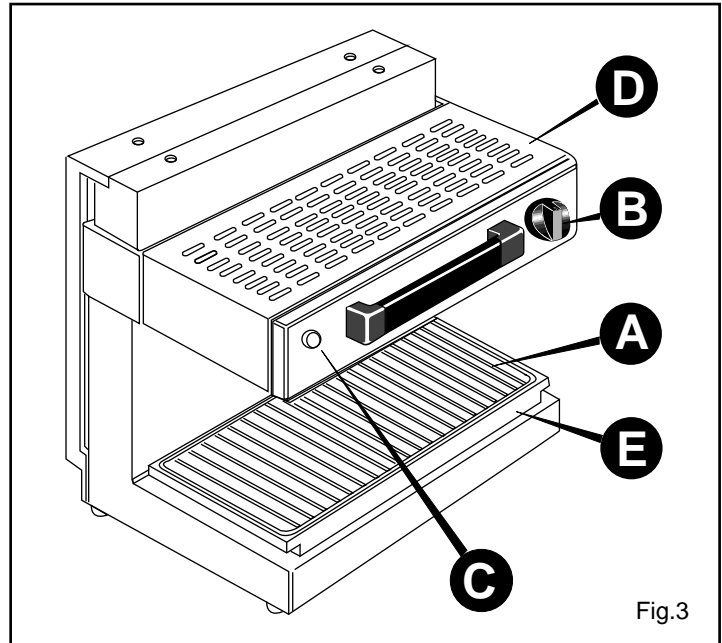
- Put the food to be broiled on grig **A** (fig. 3);
- Turn knob **B** to pos. 7 (max. power) or to another position according to requirements; warning light **C** will switch on.
- Set radiant unit **D** to a suitable height.

3.2 SWITCHING OFF

- At the end of use, turn selector switch **B** to position  (OFF); warning light **C** will switch off.

3.3 EXPLANATION OF THE SYMBOLS

-  7th position = max. power (all heating elements ON at full power)
-  6th position = 2/3 power (two right heating elements ON)
-  5th position = 1/3 power (one right heating element ON)
-  4th position = 1/3 power (one central heating element ON)
-  3rd position = reduced power I (two right heating elements ON at half power)
-  2nd position = reduced power II (all heating elements ON at half power)
-  1st position = OFF



4. MAINTENANCE AND CLEANING

4.1 MAINTENANCE

The perfect safe operation of the appliance cannot be assured if the instructions in this manual are not complied with. Although the appliance requires little maintenance, it is recommended that the unit is serviced by qualified engineers at least twice a year.

Note: the manufacturer does not accept any responsibility for any damage, either due to bad installation or due to failure in complying with instructions.

4.1.1 Troubles

In case of failure switch off the main switch and call immediately an after-sale- service or qualified engineer.

4.1.2 Inactivity

If the appliance does not work for a long time, switch off the main switch, clean thoroughly the whole unit and cover.

4.2 CLEANING

Although the appliance is protected against water jets, **never point water jets directly towards the appliances for cleaning purposes, especially when using pressurized spray guns.**

Switch off the main switch and let the appliance cool down completely.

Clean collecting pan **E** and grid **A** (fig. 3) with warm water and a non abrasive detergent.

Clean carefully all external panels and stainless steel parts with warm and soapy water.

Do not use abrasive detergents and never use water jets.

Rinse thoroughly with water and dry the appliances carefully.

8.1 GENERAL CLEANING INSTRUCTIONS

Stainless steel is so called because it is not affected by oxidation; this is due to a thin molecular layer of oxide on the surface which protects against further oxidation.

There are, however, substances which can modify or destroy this layer, giving rise to corrosion; besides preventing the protective film of oxide from reforming, these substances corrode the stainless steel itself and can cause irreparable damage. It is therefore necessary to prevent this by choosing correct cleaning products and by complying with the following simple recommendations: **never forget that when using these appliances, the first and fundamental rule is to guarantee that the cleaning products are both non-toxic and hygienic.**

Before using any detergent to clean either the stainless steel or the immediate and surrounding floor area, always ask your supplier for the most suitable product which does not cause corrosion on the steel itself; the onset of rust is most commonly caused by the use of unsuitable cleaning materials (strongly acid chlorate based detergents) or on inadequate maintenance.

Our appliances are made of two types of stainless steel:

- AISI 304 stainless steel (18-10 type) for exterior panelling, upper tops, tanks, cooking vessels, sinks, etc.
- AISI 430 stainless steel for some internal parts.

It is advisable to comply with the following instructions when cleaning and servicing parts in stainless steel.

8.2 ORDINARY DAILY MAINTENANCE

Carefully and frequently clean the surfaces using a damp cloth; use soap and water or normal detergents, so long as these do not contain abrasives or chlorine based substances such as sodium hypochlorite (bleach), hydrochloric acid or other such solutions. These products quickly and irreparably corrode stainless steel. When cleaning floors underneath or near the appliances, never use the above mentioned products as vapours or splashes could subject the steel to similar destructive effects.

Only ever rub in the direction of the satining, then thoroughly rinse with clean water and carefully dry.

Spots of baked food: wash spots of baked food with hot water before they have time to

harden. If the residue has already hardened, use soap and water or detergent without chlorate, using a wooden spatula or fine stainless steel wool if necessary; thoroughly rinse and dry.

Scale deposits: scale deposits at the bottom of tanks, pans, etc., must be removed with commercial descaling products applied according to the relative instructions.

Scoring: scratches on the surfaces must be smoothed with very fine stainless steel wool, or synthetic fibrous abrasive pads, by rubbing in the direction of the satining; rinse well and dry. Never use wire wool on stainless steel surfaces since very small iron deposits could remain there and create the formation of rust by contamination.

Rust: water supply pipes, inevitably convey particles of rust dissolved in the water especially in new installation plants or when taps are opened after a period of inactivity. These iron deposits must not be allowed to remain on the stainless steel since they produce rust by contamination.

Use suitable products to remove any rust marks (from companies which produce detergents for industrial use).

After application, thoroughly rinse with clean water, neutralizing the action of the product with an alkaline detergent normally used to clean such appliances or with another specific product.

Burns: to eliminate burns or scorch marks from the steel, use soft stainless steel wool or abrasive latex soap, carefully rub in the direction of the grain of satin finish and take care to prevent the surface from becoming scratched; thoroughly rinse and dry.

8.3 PRECAUTIONS DURING USE

Sauces and condiments: all stainless steel vessels used to hold acid ingredients (vinegar, salt, lemon juice, tomato, etc.) must be thoroughly cleaned.

Use only fine grain salt as an additive to cooking procedures.

Do not allow any salt deposits to remain in pans or containers after use.

Store containers uncovered.

8.4 PROTECTING THE STAINLESS STEEL

When not in daily use, stainless steel is best treated with a thin film of oil, vaseline or similar oil based product.

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR 2

1.	DONNÉES TECHNIQUES	2
1.1	Tableau I: données générales	2
1.2	Construction de l'appareil	2
1.3	Schéma électrique	2
2.	INSTALLATION	2
2.1	Normes d'installation	2
2.2	Mise en place de l'appareil	2
2.3	Branchement électrique	2
2.3.1	Tensions de fonctionnement	2
2.3.2	Dispositifs de sécurité	2
2.4	Installation contre un mur	3

II. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 5

3.	UTILISATION	5
3.1	Allumage	5
3.2	Extinction	5
3.3	Explication des symboles	5
4.	UTILISATION, NETTOYAGE ET ENTRETIEN	5
4.1	Utilisation correcte	5
4.1.1	Comportement en cas de pannes	5
4.1.2	Période d'inactivité prolongée	5
4.2	Nettoyage	5
4.3	Entretien	5
5.	CONSEILS UTILES POUR L'ENTRETIEN DE L'ACIER INOX	6
5.1	Précautions générales	6
5.2	Nettoyage ordinaire journalier	6
5.3	Précautions d'emploi	6
5.4	Protection de l'acier inox	6

III. APPENDICE A A1

• Construction de l'appareil	A2
• Schéma électrique	A3

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

1. DONNÉES TECHNIQUES

1.1 Tableau I: données générales

MODELE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ABSORPTION					SECTION DU CABLE
	cm		415V/2N	400V/2N	240V/1N	230V/3	230V/1N	
60SME	60x50x48 h	3,9	10,8 A	11,3 A	16,2 A	-	16,9 A	4 mm ² min.

1.2 Construction de l'appareil: voir Appendice A2

1.3 Schéma électrique: voir Appendice A3

2. INSTALLATION

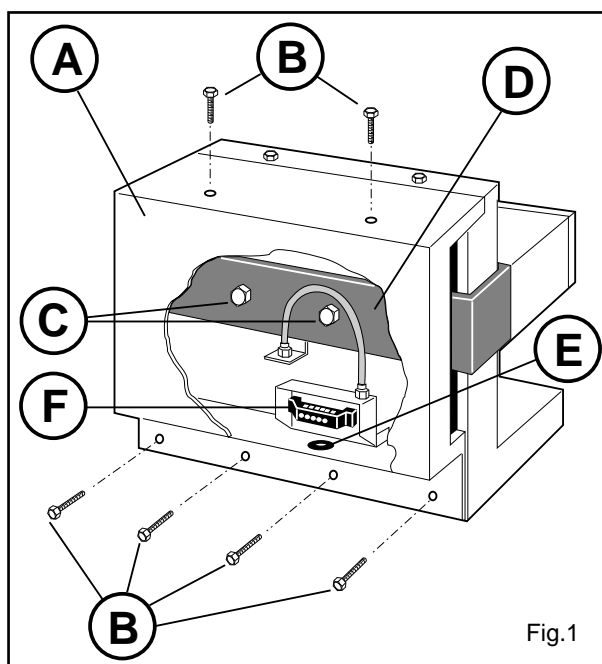
2.1 NORMES D'INSTALLATION

Le branchement, la mise en marche, le contrôle des anomalies de fonctionnement doivent être confiés à du personnel formé par nos soins ou à un installateur professionnel.

Attention: l'installation intérieure de même que les locaux dans lesquels sont installés ces appareils pour collectivités doivent répondre aux normes de prévention des accidents et aux normes électriques en vigueur dans chaque pays. **La fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects si les normes ci-dessus n'ont pas été respectées.**

2.2 MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Attention: lors du transport le contre-poids et le groupe de rayonnement mobile sont bloqués intérieurement; pour les libérer, enlever le panneau arrière **A** en dévissant les vis de fixation **B** (fig.1), puis les deux vis **C** qui retiennent la bande **D** sur le contre-poids. Des pièces intercalaires séparent ces deux éléments; elles doivent être retirées (une fois que les vis ont été enlevée, déplacer le contre-poids pour les faire tomber). Enlever alors les films de protection ainsi que les étiquettes en papier caoutchouté. En cas d'installation contre le mur, contre une paroi ou un meuble ... ces derniers ne doivent pas être en matériau inflammable. Si tel n'est pas le cas ils devront être recouverts d'un matériau non combustible assurant l'isolation thermique. Il est recommandé par ailleurs de faire particulièrement attention aux normes de prévention des incendies.



2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il est indispensable de prévoir un interrupteur principal en amont de l'appareil.

L'interrupteur à parois doit être du type à 4 poles avec disjoncteur thermique réglé à 15A (400V) et décrocheur différentiel avec sensibilité réglable (1 mA). Avant d'effectuer le branchement, contrôler si la tension du secteur correspond bien à celle qui est indiquée sur la plaquette signalétique des caractéristiques.

Après avoir enlevé le panneau arrière **A** (fig.1) conformément aux indications du paragraphe MISE EN PLACE, enfiler le câble électrique dans l'arrêt de câble **E** puis réalise la connexion au bornier **F** comme le montre le schéma électrique.

Le câble doit présenter les caractéristiques voulues, avoir une isolation en caoutchouc H05 RN-F et une section convenant à l'absorption (voir tableau I).

ATTENTION: il est obligatoire de réaliser une bonne prise de terre conformément aux normes en vigueur; **le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par la non-application de cette norme.**

2.3.1 Tensions de fonctionnement

L'appareil est testé à **400 V/2N**: il peut être alimenté en **230V triphasé** ou **230V monophasé**, selon les indications mentionnées sur le schéma électrique en Appendice A3. Les autres tensions indiquées au tableau I (415V, 240V) sont réservées aux marchés étrangers et ne sont pas applicables en Italie.

2.3.2 Dispositifs de sécurité

Il est impératif de prévoir en amont de l'appareil un dispositif de sécurité avec fusibles conforme aux normes en vigueur. Pour garantir une protection totale contre tout contact indirect il faut effectuer le raccordement équipotentiel des différentes structures métalliques (conduites, canalisations, structures et meubles métalliques, etc...). Pour la connexion équipotentielle de l'appareil utiliser le bornier portant le symbole ⚡.

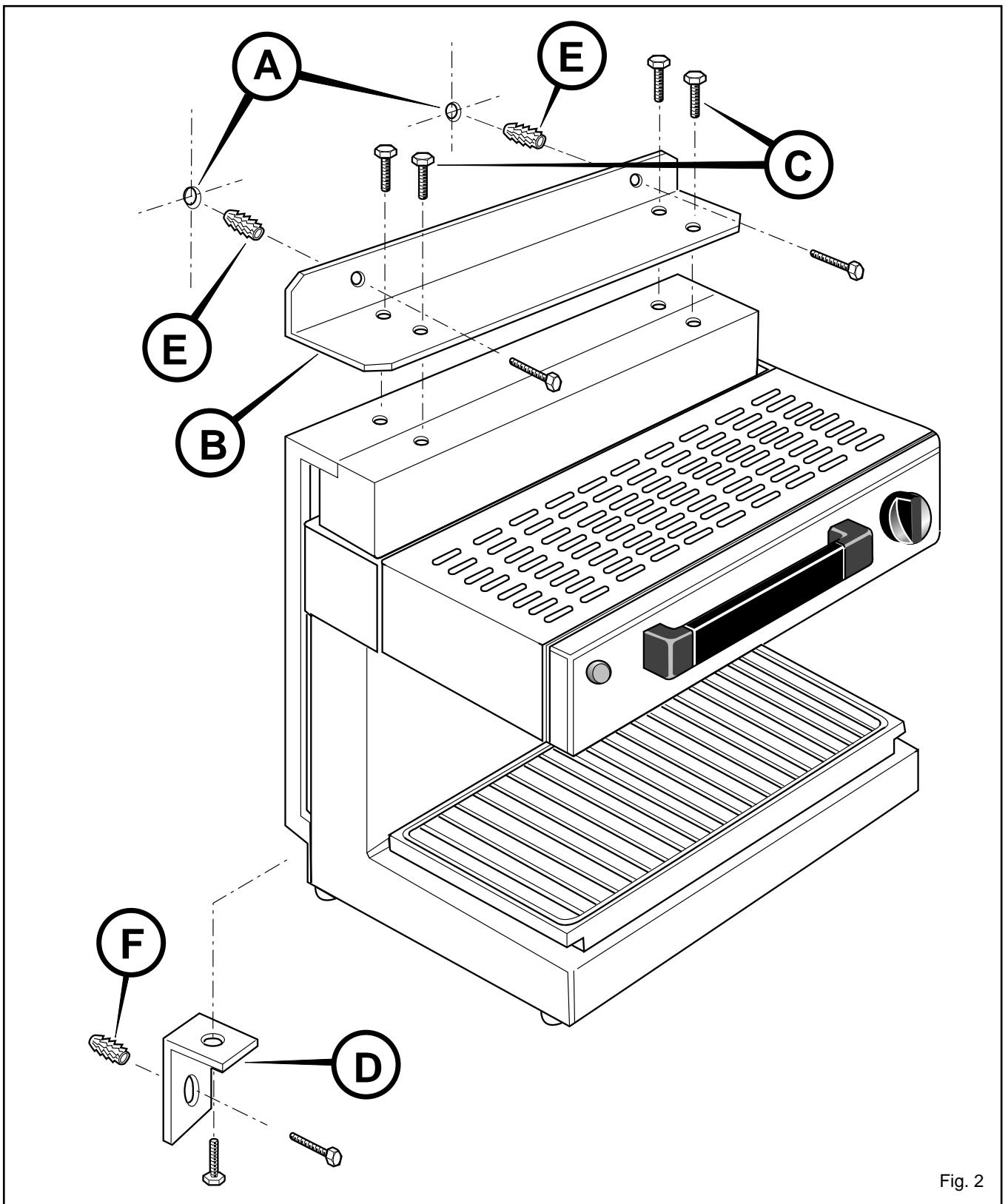


Fig. 2

2.4 INSTALLATION CONTRE UN MUR (fig. 2)

Si l'appareil doit être installé contre un mur (avec le kit spécial livré sur demande) la procédure à suivre est la suivante:

- tout d'abord connecter le câble électrique au bornier conformément à la description donnée précédemment au paragraphe BRANCHEMENT ELECTRIQUE;
- effectuer les perçages **A** (fig.2) sur le mur en utilisant un niveau à bulle et le support **B** comme gabarit pour marquer les points de perçage;
- dévisser les vis **C** de l'appareil et monter le support **B** en utilisant les mêmes vis;
- monter l'équerre **D** sur la face arrière, au milieu de l'appareil;
- avec les pitons à expansion **E** fixer l'appareil au mur en vérifiant à nouveau l'horizontalité avec le niveau à bulle avant de resserrer les vis;
- fixer l'équerre **D** avec le piton à expansion **F**.

II . INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

3. UTILISATION

3.1 ALLUMAGE

- Positionner les plats à grater sur la grille **A** (fig.3);
- Tourner le bouton **B** du commutateur à la position 7 (puissance maximale) ou bien sur d'autres positions pour avoir une puissance inférieure en fonction des besoins; le lampe-témoin **C** s'allume;
- positionner le bloc à rayonnement **D** à la hauteur qui convient.

3.2 EXTINCTION

- Pour éteindre, tourner le commutateur **B** sur (ETEINT); la lampe-témoin **C** s'éteint.

3.3 EXPLICATION DES SYMBOLES

- 7^e: position = puissance maximum (toutes les résistances marchent à leur puissance maximum)
- 6^e: position = 2/3 de puissance (deux résistances droites marchent à leur puissance maximum)
- 5^e: position = 1/3 de puissance (une résistanc ydroite marche à sa puissance maximum)
- 4^e: position = 1/3 de puissance (une résistance centrale marche à sa puissance maximum)
- 3^e: position = puissance réduite I (deux résistances droites marchent à la moitié de leur puissance)
- 2^e: position = puissance réduite II (toutes les résistances marchent à la moitié de leur puissance)
- 1^e: position = éteint

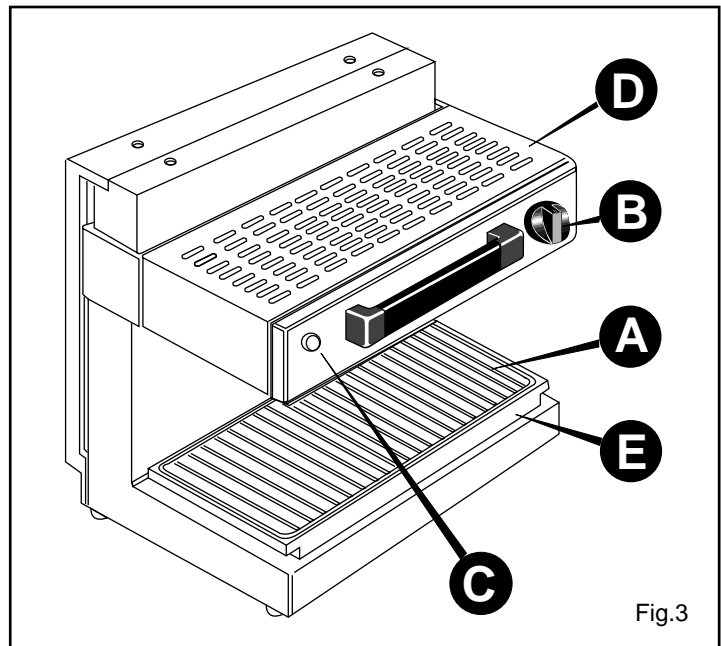


Fig.3

4. UTILISATION, NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 UTILISATION CORRECTE

Suivre scrupuleusement les consignes du fabricant et ne pas manipuler les dispositifs de sécurité montés sur l'appareil. **N.B.:** tout détérioration intentionnelle, tout dommage occasionné par un manque de soin ou une négligence ou encore provoqué par le non-respect des prescriptions, instructions et normes ou par des erreurs de connexion **n'engage en aucune façon la responsabilité du fabricant.**

4.1.1 Comportement en cas de pannes

Eviter de manipuler l'appareil ou de le mettre en marche mais débrancher l'interrupteur principal et avertir le Service Après-vente ou faire appel à du personnel spécialisé.

4.1.2 Période d'inactivité prolongée

En cas d'inactivité plus ou moins prolongée de l'appareil, débrancher l'interrupteur principal, effectuer un nettoyage complet de l'appareil et le recouvrir d'une bâche en nylon ou autre pour le mettre à l'abri de la poussière.

4.2 NETTOYAGE

Toute opération de nettoyage doit être effectuée lorsque l'appareil est éteint (interrupteur principal débranché) et après refroidissement total.

Laver la cuve **E** et la grille **A** (fig.3) à l'eau chaude et avec un produit de lavage non abrasif.

Nettoyer les parties en acier avec une éponge et de l'eau chaude additionné de produit détergent non abrasif.

Ne jamais projeter de jets d'eau.

4.3 ENTRETIEN

Un bon entretien est une condition à remplir impérativement si l'on veut que l'appareil soit performant et fiable. Il est conseillé de faire effectuer un contrôle au moins deux fois par an par un technicien spécialisé qui devra vérifier l'état des éléments de chauffe et des dispositifs de sécurité.

5.1 CONSEILS GENERAUX

L'acier inoxydable est ainsi appelé parce qu'il ne subit pas l'action agressive de l'oxygène contenu dans l'air. Sa résistance est due à une mince couche moléculaire d'oxyde qui se forme à la surface et le protège contre l'oxydation. Toutefois il y a des substances qui peuvent modifier ou détruire cette couche et entraîner donc des phénomènes de corrosion; ces substances non seulement empêchent la formation d'une nouvelle pellicule d'oxyde mais corrodent aussi l'acier inoxydable provoquant ainsi des dégâts irrémédiables.

Pour que cela ne se produise pas il faudra donc faire très attention au choix des produits spéciaux pour le nettoyage et respecter simplement les conseils ci-après: ne jamais oublier que **la première règle fondamentale pour l'emploi de ces appareils est de garantir l'absence de toxicité et l'hygiène maximale des produits traités.**

Avant d'utiliser un produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou du carrelage qui se trouve au dessous des appareils ou bien tout à côté, demandez toujours à votre revendeur quel est le type de détergent le mieux indiqué et qui ne provoque pas de corrosion sur l'acier: si l'acier se corrode (il rouille), cela est dû dans la plupart des cas au produit utilisé pour le nettoyage qui n'est pas approprié (détergents fortement acides à base chloratée) ou bien à un mauvais entretien.

Nos appareillages sont réalisés avec deux types d'acier inoxydable:

- Acier inox AISI 304 (type 18-10) pour revêtements extérieurs, dessus, cuves, récipients de cuisson, etc.
- Acier inox AISI 430 pour quelques pièces internes.

Pour le nettoyage et l'entretien des éléments en acier inoxydable suivre les instructions ci-après.

5.2 NETTOYAGE ORDINAIRE JOURNALIER

Nettoyer souvent et soigneusement les surfaces avec un chiffon humide; on pourra utiliser de l'eau avec du savon ou bien les détergents ordinaires pourvu **qu'ils ne contiennent pas de substances abrasives ou à base de chlore** comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel), l'acide chlorhydrique (acide muriatique), ou d'autres solutions de cet acide: ces produits corrodent l'acier inox de façon irréversible et en très peu de temps. Pour nettoyer le carrelage qui se trouve en dessous ou tout à côté, ne jamais utiliser les produits ci-dessus car les vapeurs ou les gouttes pourraient produire sur l'acier des effets destructifs analogues. Frotter doucement exclusivement dans le sens du satinage. Rincer abondamment à l'eau pure et bien essuyer. Ne pas utiliser des jets d'eau qui pourraient provoquer des infiltrations

Taches de nourriture ou résidus durcis: laver à l'eau chaude avant qu'ils ne soient trop durs. Dans le cas contraire utiliser de l'eau et savon ou des détergents **qui ne soient pas chloratés**; le cas échéant utiliser une spatule en bois ou de la paille d'acier inox; rincer et bien essuyer.

Incrustations calcaires: les dépôts calcaires sur les fonds de cuves, casseroles, etc. doivent être éliminés à l'aide de produits désincrustants que l'on trouve en commerce, en respectant les modes d'emploi.

Rayages: si les surfaces sont rayées, il faudra les poncer avec de la laine d'acier inox très fine ou bien

avec des éponges abrasives en matériel synthétique fibreux en frottant dans le sens du satinage; rincer et essuyer. Ne jamais utiliser de la paille de fer ou ne pas la laisser en contact avec l'acier puisque des petits dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer la formation de rouille par contamination.

Taches de rouille: les tuyauteries des installations d'alimentation en eau des éviers, casseroles et cuisinières débitent inévitablement de la rouille dissoute dans l'eau, notamment dans les installations toutes neuves ou si on ouvre les robinets après une longue période d'inactivité. Eviter donc de laisser des dépôts ferreux stagner sur l'acier inoxydable car ils provoqueraient des phénomènes de corrosion par contamination. Il est conseillé de faire construire les installations avec des tuyauteries galvanisées et laisser couler l'eau longtemps jusqu'à ce qu'elle soit claire. Pour éliminer les taches de rouille éventuelles, utiliser des produits spéciaux recommandés par les maisons qui produisent des détergents à usage industriel; après usage, rincer avec beaucoup d'eau pure et neutraliser l'action du produit avec un détergent alcalin normalement utilisé pour le nettoyage de l'acier ou avec un produit spécial.

Brunissage de l'acier: pour éliminer les taches éventuelles de l'acier provoquées par des brûlures ou par la chaleur, utiliser de la laine d'acier inox souple ou des savons en caoutchouc abrasif; frotter dans le sens du satinage en faisant attention à ne pas rayer la surface; rincer et essuyer soigneusement.

5.3 PRECAUTIONS D'EMPLOI

Sauces et condiments: tous les récipients en acier inox utilisés pour contenir des ingrédients qui sont acides (sel, vinaigre, jus de citron, tomate, etc.) doivent être lavés soigneusement pour éliminer tous résidus. Il faut éviter tout particulièrement que des solutions salées ne s'évaporent, sèchent ou qu'elles puissent stagner sur la surface de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser du gros sel dans les marmites car, étant trop lourd, il se déposerait sur le fond sans se dissoudre entièrement donnant lieu, avec le temps, à des phénomènes de corrosion au niveau des points de contact.

Il est conseillé de l'utiliser sous une forme plus fine et avec l'eau en ébullition, ou bien de le dissoudre dans un récipient à part; il ne faut jamais le mettre dans les marmites, dans de l'eau froide ou même sans eau.

Les marmites, les bacs des récipients de bain-marie, les éviers, etc. doivent être laissés découverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

5.4 PROTECTION DE L'ACIER INOX

Si l'on prévoit de longues périodes d'inactivité des appareillages, après avoir bien nettoyé les surfaces extérieures en acier inox, les essuyer soigneusement et protéger avec une couche d'huile de vaseline ou mieux encore avec les produits qui se trouvent normalement dans le commerce. L'acier a ainsi un aspect uniforme et garde l'éclat du neuf, évitant la pénétration de l'humidité et de la saleté qui peuvent produire la corrosion.

Ces produits, constitués essentiellement d'un mélange de substances huileuses et détergentes, sont maintenant disponibles même en spray dont l'emploi est facile et pratique.

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR 2

1.	DATOS TÉCNICOS	2
1.1	Tabla I: datos generales	2
1.2	Construcción del aparato	2
1.3	Esquema eléctrico	2
2.	INSTALACION	2
2.1	Normas de instalación	2
2.2	Colocación del aparato	2
2.3	Conexión eléctrica	2
2.3.1	Tensiones de funcionamiento	2
2.3.2	Dispositivos de seguridad	2
2.4	Instalación en pared	3

II. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 5

3.	UTILIZACION	5
3.1	Encendido	5
3.2	Apagado	5
3.3	Explicación de los símbolos	5
4.	USO CORRECTO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	5
4.1	Uso correcto	5
4.1.1	Comportamiento en caso de averías	5
4.1.2	Prolongada inactividad	5
4.2	Limpieza	5
4.3	Mantenimiento	5
5.	SOBRE EL MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE	6
5.1	Advertencias generales	6
5.2	Limpieza ordinaria diaria	6
5.3	Precauciones durante el uso	6
5.4	Protección del acero inox	6

III. APENDICE A A1

• Construcción del aparato	A2
• Esquema eléctrico	A3

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 Tabla I: datos generales

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA	ABSORCIÓN					SECCIÓN CABLE
	cm		415V/2N	400V/2N	240V/1N	230V/3	230V/1N	
60SME	60x50x48 h	3,9	10,8 A	11,3 A	16,2 A	-	16,9 A	4 mm ² min.

1.2 Construcción del aparato: véase Apéndice A2

1.3 Esquema eléctrico: véase Apéndice A3

2. INSTALACION

2.1 NORMAS DE INSTALACIÓN

Las conexiones, la puesta en funcionamiento y la eliminación de inconvenientes deben ser realizadas por personal con formación específica impartida por nosotros o bien por un técnico de instalación cualificado.

Atención: la instalación interna, así como los locales en los cuales deben instalarse equipos para comunidades, deben respetar las normas para la prevención de accidentes y las normativas eléctricas vigentes. **El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños directos o indirectos si no se respetan las citadas normas.**

2.2 COLOCACIÓN DEL APARATO

Atención: cuando se tiene que transportar el aparato, el contrapeso y el grupo radiante móvil están bloqueados internamente; para soltarlos destornillen los tornillos de fijación **B** (fig.1) y quiten el panel posterior **A**, a continuación destornillen los dos tornillos **C** que unen el segmento **D** al contrapeso; entre estas piezas están colocados dos separadores que deberán quitarse, para ello destornillen los tornillos y muevan el contrapeso hasta que caigan los tornillos. Sucesivamente quiten las películas de protección y todas las tarjetas de papel engomado. En caso de instalación contra paredes, tabiques, muebles, etc., dichos apoyos no deberán ser de material inflamable, en caso contrario deberán revestirse con material aislante térmico no combustible. Además, se deberá prestar la mayor atención posible a las normas de prevención de incendios.

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es indispensable disponer de un interruptor general situado línea arriba del aparato.

El interruptor a pared tiene que ser de tipo a 4 polos con disparador térmico regulado a 15A (400V) y relativo bloque diferencial con sensibilidad regulable (1 mA). Antes de iniciar las operaciones para la conexión eléctrica, controlen que la tensión de red coincida con la indicada en la placa de datos.

Una vez extraído el panel posterior **A** (fig. 1) como se indica en el párrafo COLOCACIÓN, introduzcan el cable eléctrico en el sujetacable **E**, a continuación realicen la conexión a la caja de bornes **F** según las indicaciones del esquema eléctrico.

Las características del cable no deben ser inferiores al tipo con aislamiento de goma H05 RN-F y deberá tener la sección adecuada a la absorción (véase tabla I).

ATENCIÓN: es obligatorio realizar una buena conexión de tierra según las normativas vigentes; **el fabricante declina toda responsabilidad derivada del incumplimiento de dicha norma.**

2.3.1 Tensiones de funcionamiento

La tensión del aparato es **400V/2N**; puede ser alimentado a **230V trifásico** o bien a **230V monofásico** siguiendo las operaciones del esquema eléctrico del Apéndice A3. Otras tensiones, indicadas en la tabla I (415V, 240V), están reservadas a los mercados extranjeros y no pueden utilizarse en el territorio italiano.

2.3.2 Dispositivos de seguridad

Coloquen, línea arriba del aparato, un dispositivo de seguridad provisto de fusibles que cumpla con las normas vigentes. A fin de obtener una protección segura contra los contactos indirectos, hay que realizar la conexión equipotencial de las diferentes estructuras metálicas (tuberías, canalizaciones, estructuras y muebles metálicos, etc.). Para la conexión equipotencial del aparato usen el borne marcado con el símbolo \downarrow .

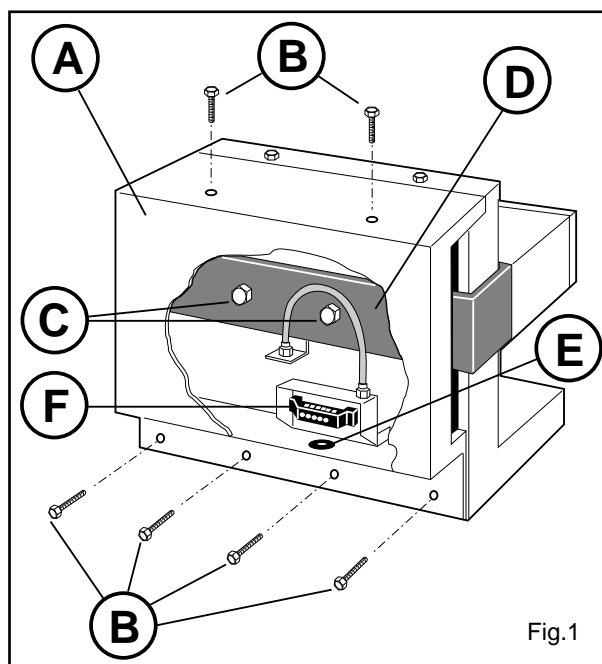


Fig.1

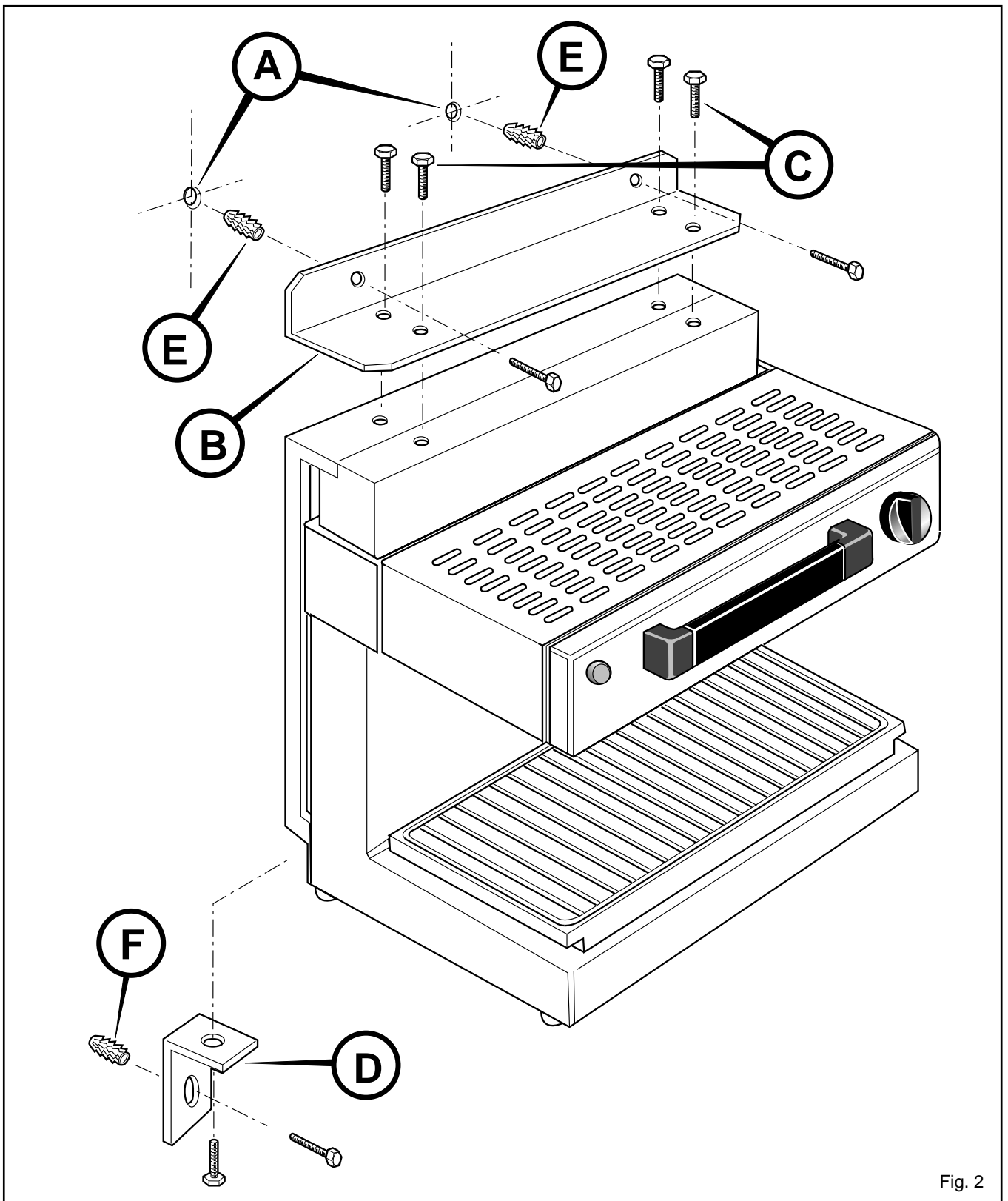


Fig. 2

2.4 INSTALACIÓN EN PARED (fig. 2)

Si el aparato debe instalarse en la pared (por medio del equipo especial suministrado a pedido) hay que realizar las siguientes operaciones:

- En primer lugar conecten el cable eléctrico a la caja de bornes como indicado anteriormente en el párrafo CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Realicen los orificios **A** (fig. 2) en la pared utilizando un nivel de burbuja y el estribo **B** como máscara para marcar los puntos donde se deberán realizar los orificios.
- Destornillen los tornillos **C** del aparato y monten el estribo **B** usando los mismos tornillos.
- Monten el angular **D** en la parte trasera, en el centro de la máquina.
- Mediante los tornillos de expansión **E** fijen el aparato a la pared, verificando de nuevo la horizontalidad con el nivel de burbuja antes de apretar los tornillos.
- Fijen el angular **D** con el taco de expansión **F**.


II. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3. UTILIZACIÓN

3.1 ENCENDIDO

- Posicionen los alimentos que se han de gratinar sobre la parrilla **A** (fig.3).
- Coloquen el botón **B** del conmutador en la posición 7 (potencia máxima) o bien en otras posiciones de potencia inferior según las necesidades, la luz testigo **C** se encenderá.
- Posicionen el bloque radiante **D** a la altura más adecuada.

3.2 APAGADO

- Cuando acaben de usarlo, coloquen el conmutador **B** en la posición  (APAGADO); la luz testigo **C** se apagará.

3.3 EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



7ª posición = potencia máxima (todas las resistencias activadas a la máxima potencia)



6ª posición = 2/3 de potencia (dos resistencias derechas activadas a la máxima potencia)



5ª posición = 1/3 de potencia (una resistencia derecha activada a la máxima potencia)



4ª posición = 1/3 de potencia (una resistencia central activada a la máxima potencia)



3ª posición = potencia reducida I (dos resistencias derechas activadas a mitad potencia)



2ª posición = potencia reducida II (todas las resistencias a mitad potencia)



1ª posición = apagado

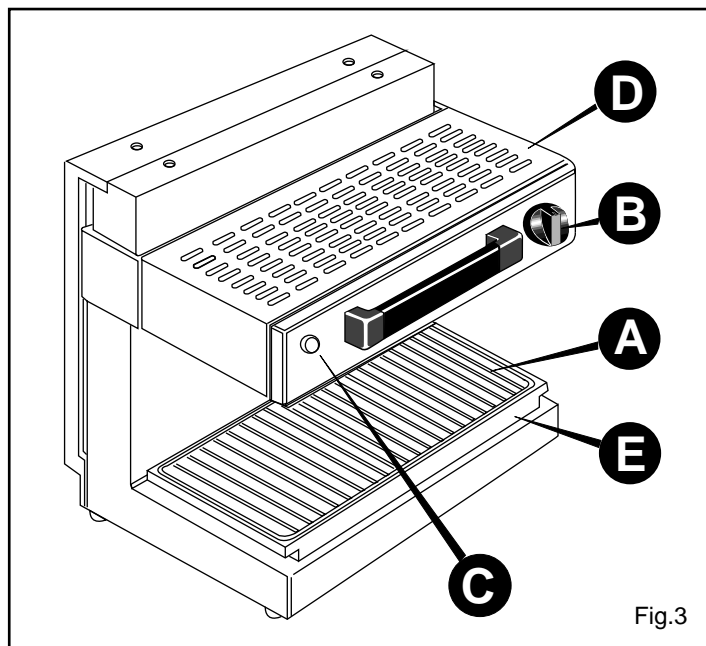


Fig.3

4. USO CORRECTO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 USO CORRECTO

Aténganse escrupulosamente a las instrucciones proporcionadas y no manipulen ni alteren los dispositivos de seguridad del aparato. **NOTA:** El fabricante **no se asume ninguna responsabilidad** por daños intencionales, daños debidos a incuria o negligencia o bien derivados del incumplimiento de las prescripciones, instrucciones y normas, así como por daños debidos a conexiones incorrectas.

4.1.1 Comportamiento en caso de averías

No manipulen el aparato ni lo pongan en funcionamiento, desconecten el interruptor general y adviertan al Servicio de Asistencia o a personal especializado.

4.1.2 Prolongada inactividad

Si tuvieran que dejar inactivo el aparato durante períodos de tiempo más o menos largos, desconecten el interruptor general, limpien atentamente el aparato y protéjalo del polvo con una tela de nylon u otro material.

4.2 LIMPIEZA

Todas las operaciones deben realizarse con el aparato apagado, (interruptor general desconectado), y completamente frío.

Laven la bandeja **E** y la parrilla **A** (fig. 3) con agua caliente y un detergente no abrasivo.

Limpíen las piezas de acero con una esponja, agua caliente y detergente no abrasivo.

En ningún caso laven con chorros de agua.

4.3 MANTENIMIENTO

Un buen mantenimiento es una premisa indispensable para mantener el mejor rendimiento y la mayor seguridad de su aparato, por lo tanto les aconsejamos que un técnico especializado controle el aparato por lo menos dos veces al año, a fin de que verifique que los elementos calefactores y los dispositivos de seguridad funcionen correctamente.

5.1 GENERALIDAD

El acero inoxidable, es así llamado porque no sufre la acción agresiva del oxígeno del aire, debe su resistencia a una capa molecular de óxido que se forma sobre la superficie y que lo protege de una posterior oxidación. No obstante existen sustancias que pueden modificar o destruir ésta capa, dando origen a un proceso de corrosión; estas sustancias, además de impedir que actúe la película protectora de óxido, corroen el acero inoxidable provocando daños irreversibles. Es necesario, por lo tanto, prestar la máxima atención para que esto no suceda, bien sea eligiendo productos adecuados para la limpieza y utilizando los simples consejos aquí expuestos: no hay que olvidar que **la primera y fundamental regla en el uso de estos aparatos es garantizar la no toxicidad y la máxima higiene de los productos tratados.**

Antes de emplear cualquier producto detergente, sea para la limpieza del acero inoxidable como de los pavimentos situados debajo o adyacentes a los aparatos, informarse siempre sobre el tipo de detergente más adecuado que no provoque absolutamente corrosión sobre el acero: si el acero se oxida, raramente la causa depende de el mismo, sino casi siempre del empleo de materias no adecuadas utilizadas para la limpieza (detergentes fuertemente ácidos a base de clorato) o de un inadecuado mantenimiento.

Nuestros aparatos están contruidos con dos tipos de acero inoxidable:

- Acero inox AISI 304 (18-10) para los revestimientos exteriores, encimeras, recipientes de cocción, fregaderos, etc.
- Acero inox AISI 430, para interiores.

Para la limpieza y el mantenimiento de las partes contruidas en acero inoxidable, atenerse a cuanto se especifica a continuación.

5.2 LIMPIEZA ORDINARIA DIARIA

Limpiar perfectamente y con frecuencia las superficies, usando un paño humedo; se puede utilizar agua y jabón o los comunes detergentes **siempre que no contengan abrasivos o sustancias a base de cloro**, como por ejemplo el hipoclorito de sodio (lejía) el ácido clorhídrico (ácido muriático) u otras soluciones: estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Para la limpieza de los pavimentos situados debajo de los aparatos o en las cercanías, no usar en absoluto los productos mencionados, para evitar que los vapores o posibles gotas puedan producir sobre el acero análogos efectos destructivos. Frotar solo y únicamente en el sentido del satinado. Aclarar con abundante agua y secar perfectamente. No usar nunca chorros de agua para no provocar filtraciones a las partes internas.

5.2.1 Manchas de alimentos o residuos endurecidos: lavar con agua caliente, antes de que endurezcan.

Si los residuos están ya endurecidos, usar agua y jabón o detergentes no clorados, sirviéndose eventualmente de una espátula de madera o un estropajo fino de acero inox; aclarar y secar bien.

5.2.2 Incrustaciones calcáreas: Los depósitos de calcáreos sobre los fondos de baterías etc. serán eliminados usando productos desincrustantes de venta en comercio, ateniéndose a las relativas instrucciones.

5.2.3 Rayados: Si se provocan arañazos sobre las superficies es necesario alisarlos usando lana de acero inox finísima o esponjas abrasivas de material

sintético fibroso, frotando en el sentido del satinado; aclarar bien y secar.

Para la limpieza del acero inox no usar nunca estropajos de hierro o dejarlos apoyados encima, porque podrían quedar sobre la superficie depósitos de hierro muy pequeños y provocar la formación de óxido por contaminación.

5.2.4 Manchas de óxido: Las tuberías de las instalaciones de entrada de agua que alimentan la batería, los lavaderos, las cocinas etc. ceden inevitablemente debido al óxido disuelto en el agua, sobre todo en las instalaciones nuevas o abriendo los grifos después de un cierto período de inactividad. Hay que evitar siempre que éstos depósitos ferrosos permanezcan adheridos sobre el acero inoxidable, porque producen fenómenos de corrosión por contaminación. Por lo tanto es siempre aconsejable que las instalaciones sean contruidas con tuberías perfectamente zincadas y que al inicio de las operaciones se deje correr el agua hasta que salga limpia. Para quitar las manchas de óxido que eventualmente se hubieran formadas, usar productos adecuados consultando las empresas que producen detergentes para uso industrial; después de la aplicación aclarar abundantemente con agua limpia, neutralizando seguidamente su acción con un detergente alcalino, normalmente usado para la limpieza de los equipos, o con un producto específico adecuado a tal finalidad.

5.2.5 Manchas del acero: Para eliminar posibles manchas en el acero causadas por quemaduras, o manchas debidas al calor, usar lana de acero inox blanda, o jabones de goma abrasiva, frotando en el sentido del satinado y prestando atención para no rayar la superficie; aclarar y secar perfectamente.

5.3 PRECAUCIONES DURANTE EL USO

5.3.1 Salsas y condimentos: Todos los recipientes de acero inox que son utilizados para contener ingredientes netamente ácidos (vinagre, sal, jugo de limón, tomate, etc.) deben ser cuidadosamente lavados para quitar todo residuo. Especialmente hay que evitar que soluciones saladas se evaporen, se sequen o permanezcan sobre la superficie del acero inoxidable.

En las marmitas no emplear nunca sal gruesa de cocina, ya que siendo demasiado pesada, se depositaría sobre el fondo sin disolverse completamente y con el tiempo pueda dar origen en los puntos de contacto a fenómenos de corrosión.

Se aconseja por lo tanto introducirla en las marmitas en pequeñas cantidades y con el agua hirviendo, o diluida en un recipiente aparte; no ponerla nunca en las marmitas con agua fría o sin agua. Las marmitas, los recipientes de los baños marías, los lavaderos, etc. cuando no sean utilizados deben permanecer preferiblemente destapados.

5.4 PROTECCION DEL ACERO INOX

Debiendo dejar los aparatos inactivos durante un cierto período de tiempo, después de haber efectuado la limpieza de las superficies externas de acero inox y cuando esten bien secas deben ser protegidas con una capa de aceite de vaselina o mejor aún con productos que se encuentran normalmente el comercio.

Estos además de uniformar el aspecto del acero y conferirle brillantez, evitan la penetración de humedad y suciedad, causas también éstas de oxidación.

Tales productos, contruidos esencialmente por la mezcla de sustancias oleosas y detergentes, se encuentran disponibles en el comercio en spray, de fácil y práctica aplicación.

INHALTSVERZEICHNIS

I. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR 2

1.	TECHNISCHE DATEN	2
1.1	Tabelle I: Technische Daten	2
1.2	Geräteaufbau	2
1.3	Schaltplan	2
2.	INSTALLATION	2
2.1	Installationsvorschriften	2
2.2	Geräteaufstellung	2
2.3	Elektrischer anschluß	2
2.3.1	Betriebsspannungen	2
2.3.2	Sicherheitsvorrichtungen.....	2
2.4	Wandanbringung	3

II. ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER 5

3.	VERWENDUNG	5
3.1	Einschaltung	5
3.2	Ausschaltung	5
3.3	Zeichenerklärung	5
4.	ORDNUNGSGEMÄSSE REINIGUNG UND WARTUNG	5
4.1	Korrektter Gebrauch	5
4.1.1	Verhalten beim Auftreten von Störungen	5
4.1.2	Längerer Stillstand	5
4.2	Reinigung	5
4.3	Wartung	5
5.	BEHANDLUNG UND PFLEGE VON GROSSKUCHENGERÄTEN AUS CHROMNICKELSTAHL	6
5.1	Allgemeine Hinweise	6
5.2	Anleitungen für Reinigung und Pflege	6

III. ANHANG A A1

• Geräteaufbau	A2
• Schaltplan	A3

I. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

1. TECHNISCHE DATEN

1.1 Tabelle I: Technische Daten

MODELL	ABMESSUNGEN	LEISTUNG	AUFNAHME					KABELQUERSCHNITT
	cm		kW	415V/2N	400V/2N	240V/1N	230V/3	
60SME	60x50x48 h	3,9	10,8 A	11,3 A	16,2 A	-	16,9 A	4 mm ² min.

1.2 Geräteaufbau: siehe Anhang A2

1.3 Schaltplan: siehe Anhang A3

2. INSTALLATION

2.1 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

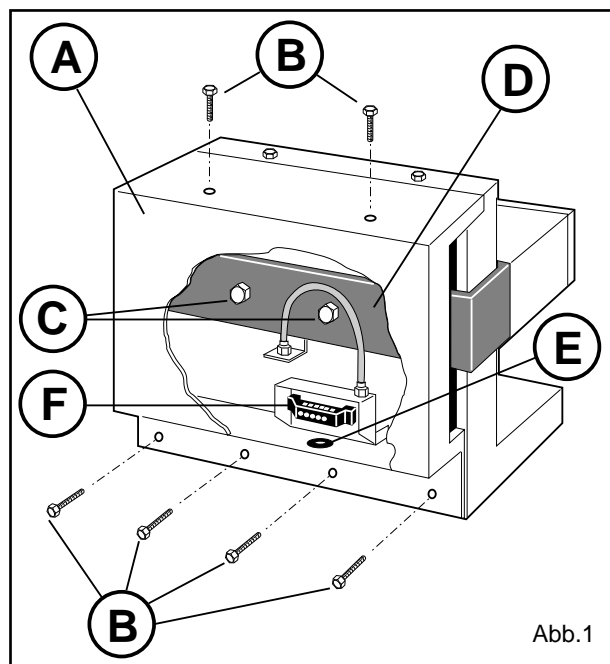
Der Anschluß, die Inbetriebnahme und die Störungsabhilfe haben durch unserseits geschultes Personal oder einen qualifizierten Installateur zu erfolgen.

Achtung: Die innere Anlage, sowie die Räumlichkeiten, in denen Gemeinschaftsgeräte aufgestellt werden, müssen den gültigen Unfallschutz- und Elektrovorschriften entsprechen.

Bei Nichteinhaltung o. g. Vorschriften lehnt der Hersteller jegliche Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden ab.

2.2 GERÄT AUFSTELLUNG

Achtung: Zwecks Transport sind das Gegengewicht und die bewegliche Strahlungsgruppe von innen blockiert. Zur Freigabe die Schrauben **B** (Abb. 1) abschrauben und die Rückwand **A** abnehmen. Dann die zwei Schrauben **C**, mit denen das Band **D** am Gegengewicht befestigt ist, losschrauben; zwischen diesen Teilen befinden sich zwei Distanzstücke, die zu entfernen sind (nach Entfernen der Schrauben das Gegengewicht bewegen, damit sie herunterfallen). Anschließend die Schutzfolie und alle Etiketten aus gummiertem Papier abziehen. Bei Aufstellung an Wänden, Trennwänden, Möbeln usw.: diese dürfen nicht aus entflammarem Material bestehen, anderenfalls sind sie mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial zu verkleiden. Ferner sind auch die Feuerverhütungsvorschriften zu beachten.



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Es ist unerlässlich, vor dem Gerät einen Hauptschalter anzubringen.

Ein **4-poliger Hauptschalter** ist vorzusehen, mit thermischem Auslöser für 15A (400V) und **Differential-Abschalter** eingestellt auf 1 mA. Vor dem Anschluß überprüfen, ob die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.

Nach Entfernung der Rückwand **A** (Abb. 1) (s. Abschnitt AUFSTELLUNG) das Stromkabel in den Kabelhalter **E** stecken, dann gemäß Schaltplan die Verbindung mit der Klemmleiste **F** herstellen.

Das Kabel muß mindestens vom Typ mit Gummiisolierung **H05 RN-F** sein und einen der Aufnahme entsprechenden Querschnitt haben (siehe Tabelle I).

ACHTUNG: Es ist Pflicht, eine zweckdienliche Erdnung gemäß der gültigen Vorschriften zu verwirklichen. **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung wegen Nichtbefolgung gesagter Vorschrift ab.**

2.3.1 Betriebsspannungen

Das Gerät ist für **400V/2N** abgenommen; es kann mit **230V dreiphasig** oder **230V einphasig** gespeist werden, wobei die Anweisungen des Schaltplans in Anhang A3 zu befolgen sind.

Die anderen Spannungen der Tabelle (415V, 240V für ausländische Märkte) sind auf italienischem Gebiet nicht anwendbar.

2.3.2 Sicherheitsvorrichtungen

Vor dem Gerät eine Sicherheitsvorrichtung mit Schmelzsicherungen einsetzen, die den geltenden Vorschriften entspricht. Damit ein sicherer Schutz gegen indirekte Kontakte gewährleistet ist, für die verschiedenen Metallstrukturen (Leitungen, Rinnen, Metallstrukturen und -möbel, usw.) einen Potentialausgleichsanschluß verwirklichen. Für den Potentialausgleichsanschluß des Geräts die mit dem Zeichen markierte Klemme verwenden ⚡.

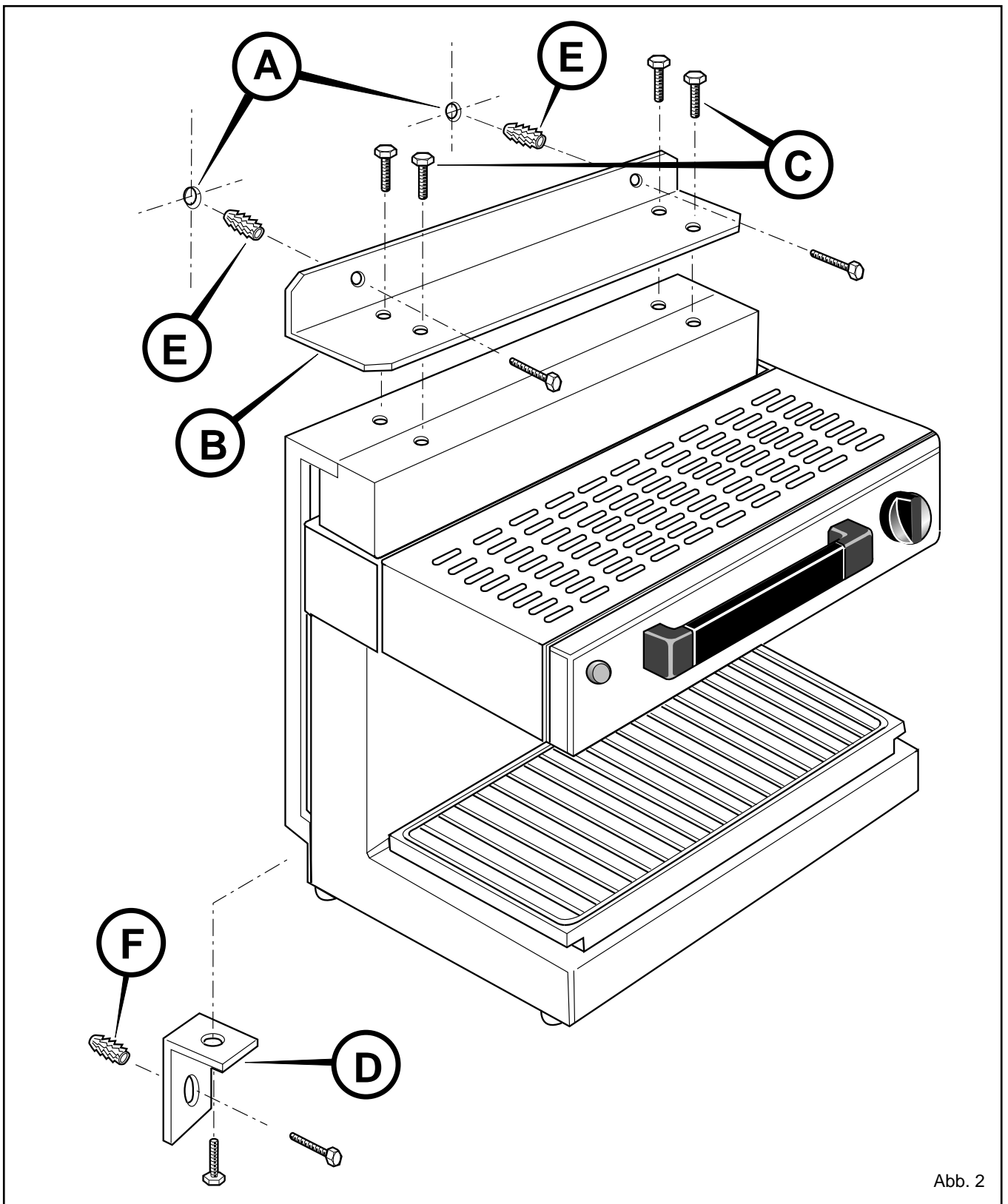


Abb. 2

2.4 WANDANBRINGUNG (Abb. 2)

Wenn das Gerät (mit auf Wunsch erhältlichem Bausatz) an der Wand angebracht werden soll, wie folgt verfahren:

- Erstens das Elektrokabel gemäß vorherigem Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS an der Klemmleiste anschließen.
- Mit Hilfe einer Wasserwaage und dem Bügel **B** als Schablone die Bohrlöcher markieren und die Löcher **A** (Abb. 2) in die Wand bohren.
- Die Schrauben **C** vom Gerät losschrauben und mit denselben Schrauben den Bügel **B** montieren.
- Die Winkellasche **D** am Hinterteil, an der Gerätmitte anbringen.
- Das Gerät mit den Dübeln **E** an der Wand befestigen und vor dem Anziehen der Schrauben, nochmals mit der Wasserwaage überprüfen, ob es eben ist.
- Die untere Winkellasche **D** mit dem Dübel **F** befestigen.

II. ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

3. VERWENDUNG

3.1 EINSCHALTUNG

- Die zu gratinierenden Speisen auf den Rost **A** stellen (Abb. 3).
- Den Schaltknopf **B** des Umschalters auf 7 (Höchstleistung) stellen oder je nach Bedarf auf eine geringere Stufe. Die Kontrollleuchte **C** leuchtet auf.
- Den Strahlungsblock **D** auf gewünschte Höhe verschieben.

3.2 AUSSCHALTUNG

- Nach beendetem Gebrauch den Umschalter **B** auf (AUS) stellen; die Kontrollleuchte **C** erlischt.

3.3 ZEICHENERKLÄRUNG

- Stufe 7 = Höchstleistung (alle Widerstände sind auf Höchstleistung geschaltet)
- Stufe 6 = 2/3 Leistung (zwei Widerstände rechts sind auf Höchstleistung geschaltet)
- Stufe 5 = 1/3 Leistung (ein Widerstand rechts ist auf Höchstleistung geschaltet)
- Stufe 4 = 1/3 Leistung (ein mittlerer Widerstand ist auf Höchstleistung geschaltet)
- Stufe 3 = verringerte Leistung I (zwei Widerstände rechts auf halber Leistung)
- Stufe 2 = verringerte Leistung II (alle Widerstände auf halber Leistung)
- Stufe 1 = aus

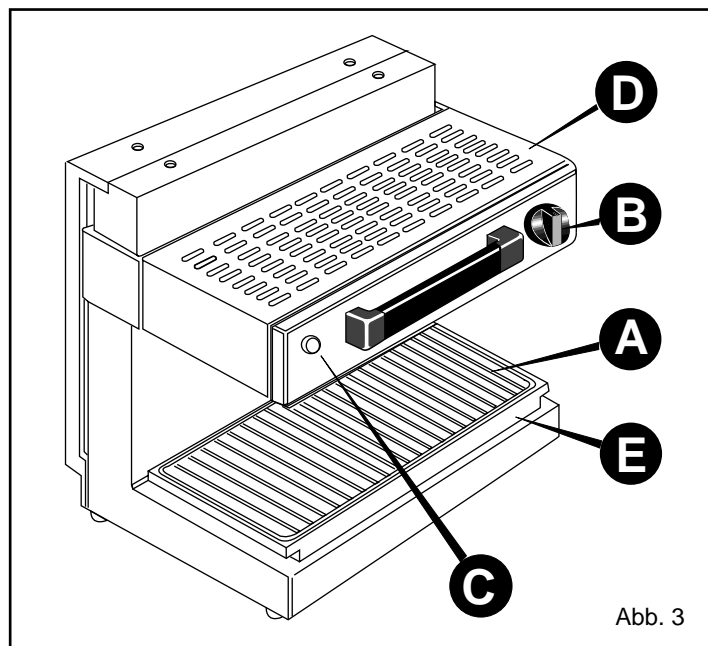


Abb. 3

4. ORDNUNGSGEMÄSSE REINIGUNG UND WARTUNG

4.1 KORREKTER GEBRAUCH

Strengstens die gelieferte Anleitung einhalten und keine Fremdeingriffe an den Sicherheitsvorrichtungen des Geräts vornehmen.

NB: Wir übernehmen **keine Haftung** für vorsätzliche Beschädigungen, Schäden wegen Nachlässigkeit oder Fahrlässigkeit oder Nichteinhaltung der Anweisungen, Anleitungen, Vorschriften und falscher Verbindungen.

4.1.1 Verhalten beim Auftreten von Störungen

Nicht am Gerät hantieren und dieses nicht in Betrieb setzen, sondern den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst oder anderweitiges Fachpersonal rufen.

4.1.2 Längerer Stillstand

Wenn das Gerät längere Zeit stillstehen soll, den Hauptschalter ausschalten, das Gerät gründlich reinigen und mit einem Nylontuch oder anderem Material gegen Staub schützen.

4.2 REINIGUNG

Alle Vorgänge haben bei ausgeschaltetem (Hauptschalter aus) und völlig abgekühltem Gerät zu erfolgen.

Die Wanne **E** und den Rost **A** (Abb. 3) mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel reinigen.

Die Stahlteile mit einem Schwamm und warmem Wasser mit einem Schuß nicht scheuerndem Reinigungsmittel säubern. **Niemals mit Wasser abspritzen.**

4.3 WARTUNG

Damit Ihr Gerät stets beste Leistungen und größte Sicherheit bietet, ist eine sorgfältige Wartung nötig; man muß es deshalb mindestens 2 mal im Jahr von einem spezialisierten Techniker kontrollieren lassen, der die Funktionstüchtigkeit der Heizelemente und Sicherheitsvorrichtungen überprüft.

5.1 ALLGEMEINE HINWEISE

5.1.1 Als NICHTROSTENDE STÄHLE werden Chrom-Nickel-Stähle (nicht magnetisierbar) und Chromstähle (magnetisierbar) bezeichnet, die einem Chromgehalt von mind. 12% aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle haben einen Chromgehalt von 18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig. Der Nickelgehalt von 10% macht sie ziemlich weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze, und beeinflusst in keiner Weise deren Geschmack.

Achtung: Speisenzubereitungen mit z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentrationen dürfen nur KURZZEITIG in Edelstahl-Gefäßen aufbewahrt werden, und nach der Entleerung ist ein gründliches Ausspülen mit Wasser notwendig.

5.1.2 Voraussetzungen für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:

- Die Oberfläche muß immer SAUBER gehalten werden: Speise- und besonders Gewürzreste sowie Reinigungsmittelrückstände sind zur Vermeidung eines Ein- oder Festbrenners schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz) am Boden von Kochkesseln oder auch auf Deckplatten. Kochsalz darf dem Kochgut im Kessel nur in feiner Körnung oder in gelöster Form beigegeben werden. Bei flüssigem Kochgut ist das Salz durch Rühren aufzulösen. Üngelöstes Salz, das mit dem Kesselboden in Berührung kommt, führt zu Korrosionen. Hinweise über eine sachgemäße Pflege finden Sie im nachstehenden.
- Die Oberfläche muß gut belüftet sein: Tischplatten oder Abdeckungen dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Edelstahl-Oberfläche unterbunden wird. Bei nicht benutzten Kesseln muß der Deckel offen bleiben.
- Die Oberfläche muß unverletzt bleiben: Beschädigungen bei der Benutzung beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallische Gegenstände müssen vermieden werden.
- Die Oberfläche darf nicht mit rostenden Teilen in Berührung kommen: Fremdrost aus Wasserleitungen, von Feilspänen, Rückstände von Drahtbürsten oder Stahlwolle sowie Flugrost rufen Rosterscheinungen auf Edelstahlteilen hervor. Wenn solche Verfärbungen eingetreten sind, sind sie schnellstmöglich zu beseitigen, näher Angaben darüber im nachstehenden.

5.1.3 Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelstähle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies beim Großküchenbetrieb normal vorkommt. Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß diese Stähle z.B. gegen Salzsäure, Schwefelsäure und Natronlauge nicht vollkommen beständig sind. Es dürfen daher unter keinen Umständen derartige Säuren und Laugen zur Reinigung der Teile aus nichtrostendem Stahl Verwendung finden. Auch Säuredämpfe, die sich z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure bilden, schaden dem nichtrostenden Edelstahl.

Sollte versehentlich Salzsäure an Edelstahlteile kommen, dann muß sofort sehr gründlich mit Wasser abgespült werden.

Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Medien nicht bekannt ist, geben wir gerne, aufgrund den Angaben der Edelstahl-Hersteller bei Anfragen Hinweise.

5.2 ANLEITUNGEN FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

5.2.1 Nach jedem Gebrauch sind Kessel, Töpfe, Wasserbäder noch vor dem eigentlichen Reinigungsprozeß sofort mit frischem Wasser aufzufüllen, um Rückstände aufzulösen oder zu verdünnen. Entsprechendes gilt für Abdeckungen, die mit Wasser abzuspülen sind.

5.2.2 Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. Säure, zu verwenden: z.B. Soda, ATA, VIM, Borax, usw. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffeiniger und dergl.

Das Reinigen muß unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen.

5.2.3 Liegen Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen vor, so sind diese sofort beseitigen, um weitere Korrosion zu verhindern: frische Roststellen sind mit einem milden Scheuermittel zu behandeln, ggf. mit feinem Schmirgelleinen abzuziehen.

Bei stärker eingefressenem Rost ist ein Beizen mit 15-20% iger Salpetersäure notwendig. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahr nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig!!

5.2.4 Im Anschluß an jede Reinigung ist die durch das Lebensmittelschutzgesetz bindend vorgeschriebene gründliche Nachspülung insbesondere bei Kesseln, Töpfen, Becken u.s.w. erforderlich. Es muß darauf geachtet werden, daß die verwendeten Reinigungsmittel rückstandlos auch aus allen Ecken und unzugängigen Stellen entfernt werden. Zweckmäßigerweise werden krytische Stellen ausgetrocknet.

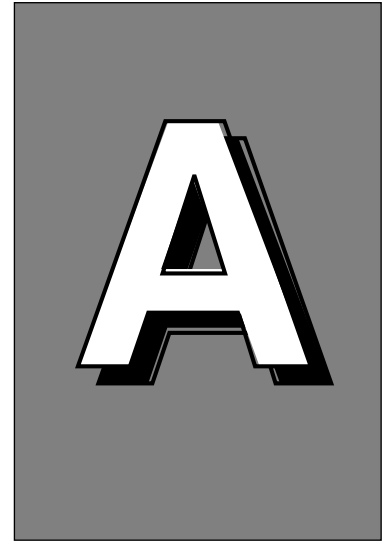
5.2.5 Kessel, Töpfe, Friteuse, Wasserbäder u.s.w. sollten im Anschluß an die Reinigung sofort wieder mit mind. 25% ihres Inhaltes mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

5.2.6 Zur Vermeidung eines Ein- und Festbrenners von Rückständen dürfen die Geräte während der Reinigung und in den Benutzungspausen nicht beheizt werden.

5.2.7 Die Erfahrung hat gezeigt, daß es unzweckmäßig ist, bestimmte Kessel und Töpfe aus nichtrostendem Stahl ausschl. oder überwiegend nur zum Kochen von Salzkartoffeln zu verwenden.

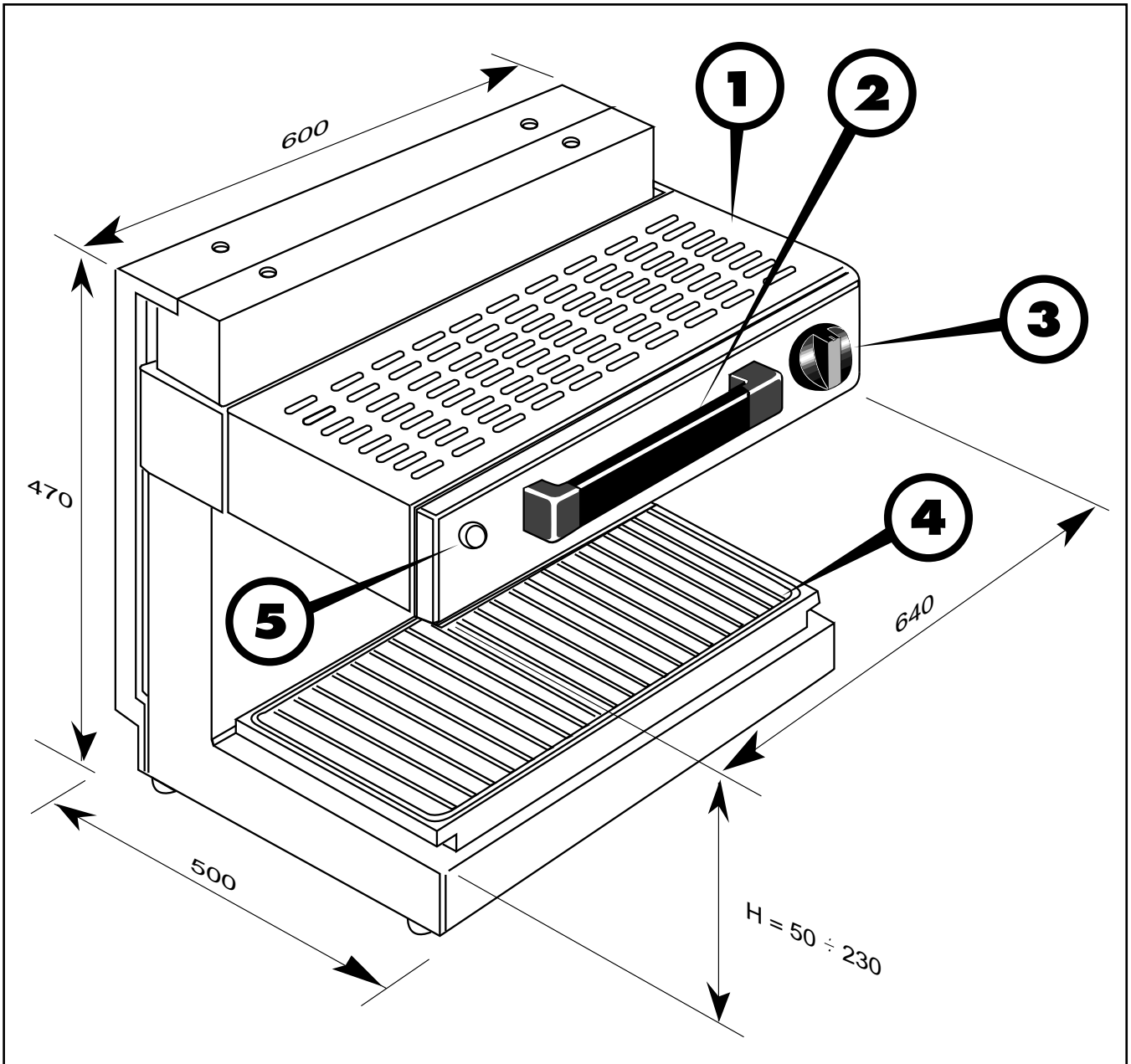
Besser ist es, das Garen von Salzkartoffeln und das fetthaltiger Speisen abwechselnd durchzuführen. Der dadurch entstehende dünne Fettüberzug ist ein wirksamer Schutz, insbesondere dann, wenn er salz- und säurefrei ist.

**III. Appendice
Appendix
Appendice
Apendice
Anhang**



**SCHEDE TECNICHE PER L'INSTALLATORE
TECHNICAL SHEETS FOR THE INSTALLER
FICHES TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR
FICHAS TECNICAS PARA EL INSTALADOR
TECHNISCHEN BLÄTTER FÜR DEN INSTALLATEUR**

• COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO • CONSTRUCTION DETAILS •
 • CONSTRUCTION DE L'APPAREIL •
 • CONSTRUCCION DEL APARATO • GERÄTEAUFBAU •



1) Blocco radiante
 2) Maniglia di sollevamento
 3) Regolatore riscaldamento
 4) Griglia con bacinella di raccolta
 5) Lampada spia

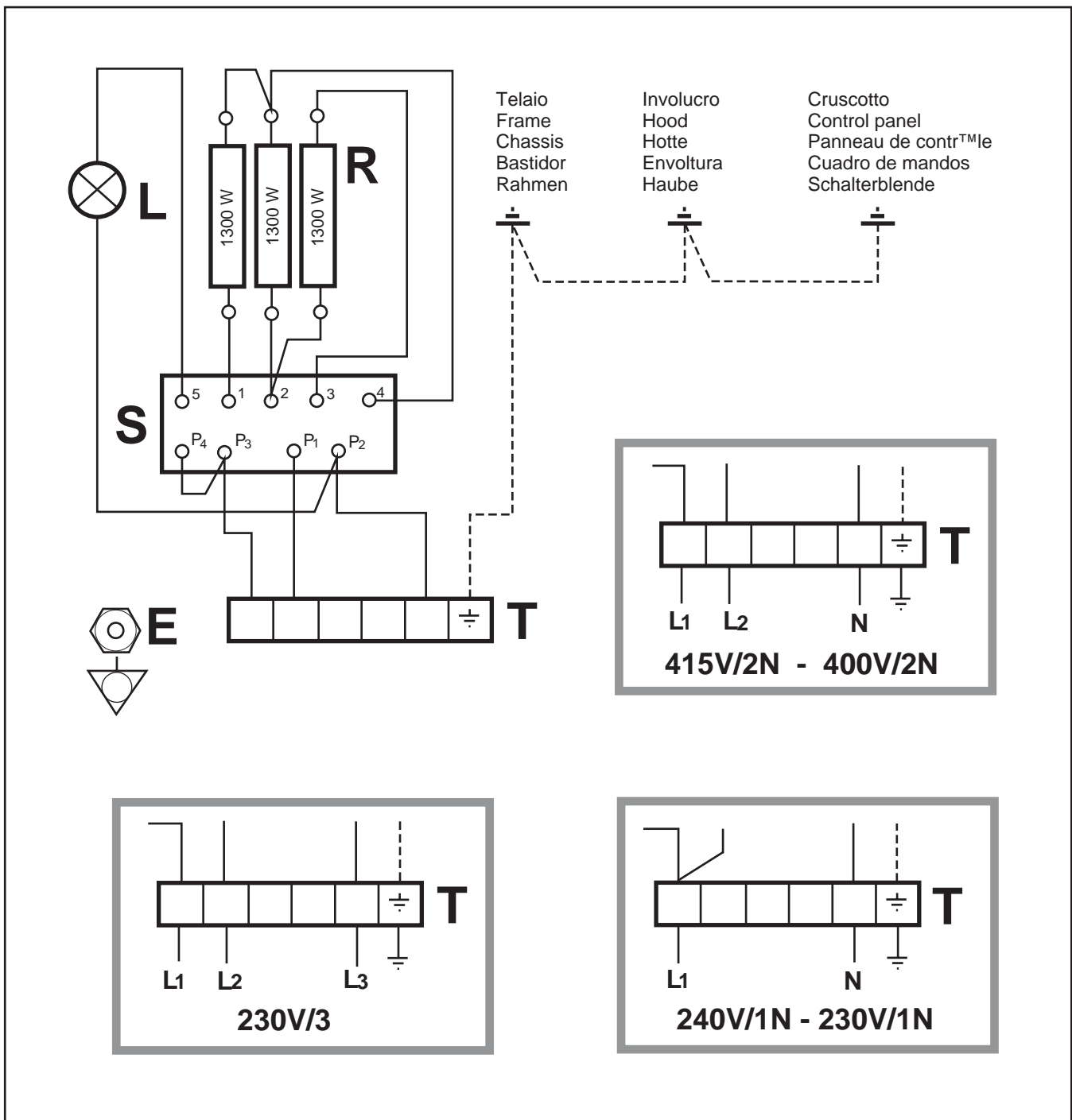
1) Radiant unit
 2) Lifting handle
 3) Heating element regulator
 4) Collecting pan with grid
 5) Warning light

1) Bloc chauffant
 2) Poignée de soulèvement
 3) Commutateur de puissance
 4) Lèchefrite avec grille
 5) Lampe témoin

1) Grupo calentador
 2) Agarrador de levantamiento
 3) Regulador de calentamiento
 4) Parrilla con cubeta de recogida
 5) Lámpara señal

1) Heizkopf
 2) Handgriff für Heizkopf-Hebung
 3) Heizungsregler
 4) Auffangbecken mit Rost
 5) Kontrollampe

• SCHEMA ELETTRICO • WIRING DIAGRAM •
 • SCHEMA ELECTRIQUE •
 • ESQUEMA ELECTRICO • SCHALTPLAN •



T Morsettiera
S Commutatore
L Lampada spia
R Resistenze
E Morsetto equipotenziale

T Terminal board
S Power selector
L Warning light
R Heating elements
E Equipotential clamp

T Plaue à bornes
S Commutateur
L Lampe témoin
R Résistances
E Borne d'équili-
 brage potentiel

T Clema
S Conmutador
L Lámpara señal
R Resistencias
E Borne de equilibra-
 ción del potencial

T Klemmenbrett
S Heizungsregler
L Kontrollampe
R Heizkörper
E Potentialaus-
 gleichklemme