ISTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION,USE AND MANTEINANCE
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION,L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUKTIONEN FUER DIE INSTALLIERUNG, BENUETZUNG UND UNTERHALT

***527.151 - *527.152**

CERAMIC-GLASS BOILING UNITS
RECHAUDS VITRO-CERAMIQUE
KOCHPLATTEN-RECHAUDS GLASKERAMIK

Mod. VULCANO – STROMBOLI

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

INDEX

1. Instruction for use

1.1 Technical data

2. Installation

2.1 Legal requirement
2.2 Installation
2.2.1 Electrical connection
2.2.1.1 Unipotential
2.3 Set up

3. Instruction for use

3.1 Power up
3.2

4 Cleaning

4.1 What to do after …..
4.2 What to do in the event of failure

5 Maintenance

5.1 Access

6 Electric wiring diagram

TABLE DES MATIERES

1. Instructions pour l'installation

1.1. Données techniques

2. Mise en fonction

2.1 Disposition de loi
2.2 Installation
2.2.1 Branchement électrique
2.2.1.1 Equipotentiel
2.3 Mise en fonction

3. Instructions pour son utilisation

3.1 Utilisation
3.2 Allumage

4. Nettoyage et soins

4.1 Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement
4.2 Comportment en cas de panne

5. Maintenance

5.1 Accessibilité

6 Schemes électriques

INHALTS-VERZEICHNIS

1. Instruktionen für die Installation

1.1 Technische Daten

2. Inbetriebnahme

2.1 Gesetzliche Vorschriften,technische Regeln und Vorschriften
2.2 Installierung
2.2.1 Elektrische verbindungen
2.2.1.1 Spannung
2.3 Inbetriebsetzung

3. Instruktionen für den Betrieb

3.1 Benützung
3.2 Inbetriebnahme

4. Reinigung und Pflege

4.1 Massnahmen im Falle von längerem Betriebs-Unterbruch

5. Unterhalt (nur durch qualifiziertes Personal)

5.1 Zugänglichkeit

6 Elektrische Schemen

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

1 TECHNICAL DATA

The data plate is near power cable, on the back of the machine and lists all the data needed for connecting up to the mains.

2 INSTALLATION

The equipment must be positioned using a spirit level and adjusting the legs (screw/unscrew).

The main power switch or power outlet must be near the equipment in an easily accessible position.
We recommend installing the machine under an extractor hood so that vapours can be removed rapidly.
The machine should only be placed near walls, partitions or other kitchen furniture that are made of flameproof materials.
Fire regulations must be strictly adhered to.

2.1 Legal requirements

Installation must be to the following standards:
- current accident prevention laws;
- CEI installation standards.

2.2 Installation

Installation, set-up and maintenance must be carried out by qualified personnel. All installation work must be done in compliance with current regulations.
The manufacturer will accept no liability in relation to faulty operation due to defective or non compliant installation.
WARNING! As required by international law, the equipment should only be connected up to the mains if there is a omnipolar circuit breaker upstream with a contact opening of at least 3 mm.

2.2.1 Electrical connection

The equipment is supplied with a power cable.
If you have to replace this cable, make sure you use a cable that its cross section is sufficient for the equipment's power rating.
To change the cable, pass it through the cable lead and connect the wires to the terminal block, which is located in the cable lead on single phase machines and inside the equipment on three-phase machines.
Make sure the wires are connected to the terminal block correctly and tightly and then close the cable lead.
The yellow-green wire must be connected to the earth terminal.

2.2.1.1 Unipotential

The equipment must be connected to a unipotential system.
The connection screw is located in the rear of the housing and marked by the sign WARNING! The manufacturer accepts no liability and will not refund under guarantee any damage caused through installation that is improper or not compliant with the instructions.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

2.3 Set up

The machine must be carefully cleaned (see section 4: Cleaning)

3 INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING! never use the equipment unless under supervision.
Don't place the machine near walls or partitions that are made of flameproof materials (distance min. 3 cm.).
Remove all plastic adhesive parts before using the appliance .Clean parts throughly to remove all adhesive residue (don't use abrasive substance) .

3.1 Power up

Connect the plug in one wall socket earthed .
Heat is regulated by a thermostat that permit to choose the desired temperature .
To regulate temperature you should turn the knob in the clock direction ½ rotation , so the central side start .
To heat the entirely top, included the exterior side, turn the knob over the maximum sign and let it go.
Now the whole top is working at the maximum power.
To switch off the appliance turn the knob back to "0".

4 CLEANING

WARNING: during cleaning, do not wash the outside of the machine with direct or high-pressure jets of water.
Clean the equipment carefully at the end of work every evening. Daily cleaning of the equipment guarantees perfect operation and long life.
Power down the equipment before cleaning it and let it cold.
Use a sponge and liquid detersive , rinse with water and dry with soft cloth .
Do not use abrasive and or corrosive products.

4.1 What to do after long period of inactivity

Carefully clean and dry the equipment as explained in the instructions and power down.

4.2 What to do in the event of failures

In the event of a failure, switch off the machine, disconnect the power and call customer service.

5 MAINTENANCE

All maintenance work must be done by qualified personnel.

5.1 Access

To access all the electrical parts (thermostats, connections, resistance, etc.), open the bottom of the machine .

The Manufacturer will accept no liability if the instructions in this booklet are not followed or if tampering by unqualified personnel is discovered.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

1. DONNEES TECHNIQUES

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données necéssaires au branchement .

Correspondance aux directives CEE
Les appareils sont construits en conformité avec les directives de la Communité Européenne .
Prescription CE 73/23 – 89/336 – 93/68 CEE

2. MISE EN FONCTION

Pendant le positionnement, l'appareil doit être mise à niveau, on peut corriger de petites dénivellations grâce aux pieds réglables (visser ou dévisser).
L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver près du réchaud et être facilement accessibles.
On conseille de mettre ce réchaud sous une hotte aspirante pour que les vapeurs soient rapidement évacuées.
Si le réchaud était placée près d'une paroi, de parois de séparation, de meubles de cuisine, etc., on conseille que ceux-ci soient en un matériau ininflammable.
Il faut s'assurer que les prescriptions antiincendie sont respectées.

2.1 DISPOSITION DE LOI

L'installation doit être faite en observant les normes suivantes:
- Prescriptions pour prévenir les accidents en vigueur
- Prescriptions d'installation, normes CEI.

2.2 INSTALLATION

L'installation, mise en fonction et maintenance de la plaque doivent être faites par un personnel qualifié.
Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être exécutés en observant les normes en vigueur.
Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas d'un mauvais fonctionnement dû à une installation erronée et non conforme.
ATTENTION : selon les dispositions internationales, pendant le branchement du réchaud , il faut prévoir en amont de celui-ci, un dispositif permettant de débrancher omnipolairement celle-ci du réseau, ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est régulièrement fournie avec le câble d'alimentation.
Au cas où celui-ci devrait être remplacé, s'assurer que le nouveau câble ait une section adéquate à la puissance de l'appareil.
Pour le remplacer, il faut faire passer le câble à travers le presse-câble et brancher les fils conducteurs à la boîte à bornes qui se trouve à l'intérieur de la plaque .
Fixer les conducteurs aux bornes justes de façon sûre et fermer le presse-câble. Le fil jaune-vert doit être branché à la borne de terre.

2.2.1.1 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

La vis de branchement est positionnée dans la partie arrière du caisson et elle est mise en évidence par le symbole

ATTENTION : le constructeur n'est pas responsable et ne rembourse pas, en garantie, les dommages provoqués qui sont attribuables à des installations inadéquates et non conformes aux instructions.

2.3 MISE EN FONCTION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois , il faut la nettoyer avec soin (voir paragraphe 4 Nettoyage et soins)

3. INSTRUCTIONS POUR SON UTILISATION

3.1 Utilisation

ATTENTION : N'utiliser l' appareil que sous surveillance.

Emplacement: l'appareil doit être installé dans un endroit aéré. Laisser un d'espace d'au moins 3 cm entre la paroi et l'appareil.
Certaines parties de l'appareil sont protégées par une pellicule adhésive qui doit être retirée avant la mise en marche. Nettoyer soigneusement les résidus de colle (ne pas utiliser de substances abrasives) .

3.2 MISE EN MARCHE

Introduire la fiche dans la prise de courant.
Réglez la température en tournant la manette de 0 à ½ tour dans le sens d' une aiguille d'une montre pour allumer la partie centrale. Pour allumer complètement la plaque (c'est a dire également la partie extérieur) , tournez la manette jusqu'à la position maximale, puis par un impuls vers la position 0. Relâchez la manette.
Les 2 chauffages, central et extérieur sont alors au maximum.
Les lampes témoin rouges s'allument (réseau et température)
Pour éteindre l'appareil, remettre le bouton en position " 0 ".

4. NETTOYAGE ET SOINS

ATTENTION : pendant le nettoyage, ne pas laver l'appareil à l'extérieur avec des jets directs ou à haute pression.
Chaque soir, à la fin du travail, nettoyer avec soin l'appareil . Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et une longue durée.
Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil .
ATTENTION : il ne faut absolument pas laver l'appareil avec eau .

4.1 COMPORTEMENT EN CAS D'INTERRUPTION PROLONGEE DU FONCTIONNEMENT

Nettoyer et essuyer soigneusement la plaque selon les instructions et la débrancher.

4.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre la plaque, la débrancher et avertir le service après-vente.

5. MAINTENANCE

Tout travail de maintenance ne doit être effectué que par un personnel qualifié.

5.1 ACCESSIBILIT

Pour accéder à toutes les parties électriques (thermostats , branchements, résistances, etc.), il faut démonter le tableau des commandes.

La maison constructrice s'accorde une mainlevée de toute responsabilité, si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées ou si elle vérifie des manumissions de la part d'un personnel non qualifié.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

OCHPLATTEN-RECHAUD (Elektro-Kocher) , mit 1 oder 2 KOCHPLATTEN DE

1.INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG

1.1 Technische Daten

Das Leistungsschild befindet sich neben der Zugentlastungsbride für das Anschlusskabel und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.

Konformität nach den CEE-Richtlinien
Die Geräte sind konform den Richtlinien der Europäischen Union hergestellt ;
CE - Vorschriften 73/23 - 89/336 - 93/68 CEE

2. INBETRIEBSETZUNG

Der Apparat muss ins Lot gestellt werden. Kleine Unebenheiten können durch das Verstellen der Füsse korrigiert werden.
Der Hauptschalter und der Stecker müssen sich in der Nähe des Apparates befinden und leicht zugänglich sein.
Wenn das Gerät nahe an Wände ,Trennwände,Küchenmöbelierung usw.gestellt wird, muss man sich vergewissern,dass diese nicht brennbar sind.
Man muss sich vergewissern ,dass die Feuerschutz-Vorschriften eingehalten werden.

2.1 Gesetzliche Vorschriften

Für die Installierung sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten, entsprechend folgenden Vorschriften :
- Geltende Vorschriften für die Verhinderung von Unfällen
- Installations-Vorschriften, CEI - Normen

2.2 Installierung

Die Installierung, die Inbetriebnahme und Instandhaltung des Gerätes müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle nötigen Installations-Arbeiten müssen nach den geltenden Normen vorgenommen werden.
Der Hersteller lehnt jede Haftung im Falle von schlechtem Funktionieren infolge fehlerhaften oder nicht konformen Installationen ab.
ACHTUNG : Entsprechend den internationalen Vorschriften muss das Gerät an einen allpolig abschaltenden Hauptschalter angeschlossen werden .
Dieser muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm haben.

2.2.1 Elektrische Verbindungen

Das Gerät wird normalerweise mit einem Anschlusskabel ausgerüstet geliefert.
Im Falle, dass dieses ausgewechselt werden muss,muss man sich vergewissern, dass das neue Kabel vom Typ H07RN-F ist und einen genügenden Querschnitt entsprechend der Leistung des Gerätes hat (siehe technische Tabelle).
Für das Auswechseln muss das Kabel durch die Zugentlastungsbride geführt werden und die Adern sind an die sich im Innern des Gehäuses befindliche Anschlussklemme anzuschliessen. Die Adern sind sicher an die Anschlussklemme anzuschliessen und die Zugentlastungsbride ist genügend anzuziehen. Die gelbgrüne Ader muss an den Erdungsanschluss montiert werden.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

2.2.1.1 Spannung

Das Gerät ist an ein Netz mit der richtigen Spannung anzuschliessen.
Die Anschluss-Schraube ist im oberen Teil des Kastens angebracht und mit dem Symbol gekennzeichnet.

ACHTUNG: Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden und ist nicht garantiepflichtig für Schäden, welche auf die Nichtbeachtung der Instruktionen oder auf nicht vorschriftsgemässe Installation zurückzuführen sind.

2.3 Inbetriebsetzung

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes ist es notwendig, dieses sorgfältig zu reinigen (siehe Paragraph Reinigung und Sorgfalt).

2. INSTRUKTIONEN FUER DIE BENUETZUNG

3.1 Benützung

ACHTUNG: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benützen.
Das Gerät in einem belüfteten Raum, mindestens 3 cm. von entflammbaren Gebäudeteilen entfernt aufstellen. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.
Die Hitze wird mit einem Drehschalter, welcher die gewünschte Temperatur reguliert , eingestellt .
Verschiedene Gehäuseteile sind mit einer weissen Schutzklebefolie geschützt. Diese muss vor der ersten Inbetriebnahme abgezogen werden. Die Kleberreste sorgfältig entfernen (keine scheuernden Substanzen verwenden) .

3.2 Einschaltung

Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.
Die roten Kontroll-Lampen (Netzkontrolle und Aufheizung) leuchten auf.
Die Temperatur durch Verstellen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn um ½ Drehung einstellen.
Im diesem Modus wird die zentale Platte aufgeheizt . Um die Platte ganz aufzuheizen, d.h. auch das Plattenäussere , ist der Drehknopf bis zum Anschlag weiter zu drehen; dann mit einem „Impuls“ noch weiter gegen die „0“ –Stellung zudrehen und dann in der Maximalstellung belassen . In diesem Fall wird die Platte sowohl in der Mitte als auch im äusseren Ring beheizt und gibt die maximale Leistung ab.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Das Gerät für die Reinigung nicht mit Wasser oder einem Hochdruck-Reiniger abspritzen .
Jeden Abend, nach Beendigung des Betriebes ist das Gerät gut zu reinigen.
Das regelmässige Reinigen des Gerätes gewährleistet ein perfektes Funktionieren und eine lange Lebensdauer.
Vor dem Reinigen ist das Gerät auszuschalten.

ACHTUNG: Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen .

4.1 Massnahmen im Falle von Beschädigungen

Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät abzuschalten , der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Servicestelle zu informieren.

5. UNTERHALT

Verschiedene Unterhaltsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.1 Zugänglichkeit

Damit zu den elektrischen Teilen gelangt werden kann (Regler, Kontroll-Lampen, Heizkörper-Anschlüsse usw.), muss die Abdeckung unten am Gehäuse abgeschraubt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Instruktionen in dieser Anleitung nicht befolgt werden und wenn seitens von unqualifiziertem Personal Eingriffe vorgenommen werden.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

Code	Model Modèle Modell	Plate Plaque Platte	Volts	kW	Dimensions Dimensions Masse mm.	Weight Poids Gewicht Kg.
0104	Vulcano	320x320	230/2	2,1	415x415x105	6
0105	Stromboli	320x320	400/2 N	21, x 2	785x415x105	11

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment