

Betriebs- und Installationsanleitung

Operations and Installation Instructions/
Mode d'emploi et instructions de montage

Elektro- Grillplatte und Elektro- Griddleplatte
Electric grill and griddle plate
Plaque gril et grillade électrique

Elektro Griddleplatte / Electric griddle plate / Plaque grillade électrique

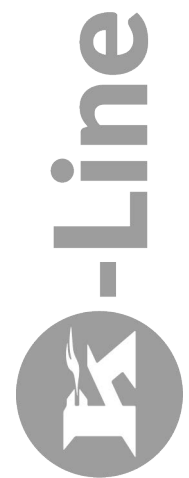
KCF 0111 KCF 0106
FEB 232 FEB 432

Elektro Grillplatte / Electric grill plate / Plaque gril électrique

KCF 0110 KCF 0109
FEG 220 FEG 420

Elektro Grill und Griddleplatte / Electric grill and griddle plate / Plaque gril et grillade électrique

KCF 0108
FEG 425



Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als
„**Originalbetriebsanleitung**“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick. 4

Betriebsanleitung. 5

Sicherheitshinweise für Bedienung,
Reinigung und Reparatur 5

Bedienung 5

Reinigung und Pflege 6

Hilfe bei Störungen 6

Empfehlungen für die Behandlung von
Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“ 7

Installationsanleitung 8

Sicherheitshinweise 8

Transport 8

Aufstellen 8

Anschluß 9

Technische Daten 11

The appliance at a glance. 12

Operating instructions 13

Safety instructions for operation, cleaning and repairs. . 13

Operation 13

Cleaning and care of the appliance. 14

Help in case of faults 14

Recommendations for caring for
large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”
15

Installation instructions. 16

Safety instructions 16

Transport 16

Installation 16

Connection 17

Technical data. 19

Aperçu général de l'appareil 20

Instructions de service 21

Consignes de sécurité concernant l'utilisation,
le nettoyage et la réparation. 21

Utilisation 21

Nettoyage et entretien 22

Aide en cas de panne. 22

Recommandations pour l'utilisation et
l'entretien d'appareils en «Acier
inoxydable» pour cuisines industrielles 23

Instructions d'installation 24

Consignes de sécurité 24

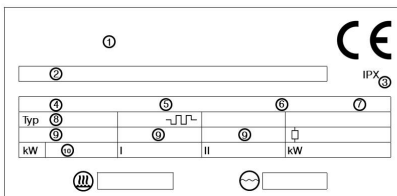
Transport 24

Installation 24

Branchement 25

Caractéristiques techniques. 27

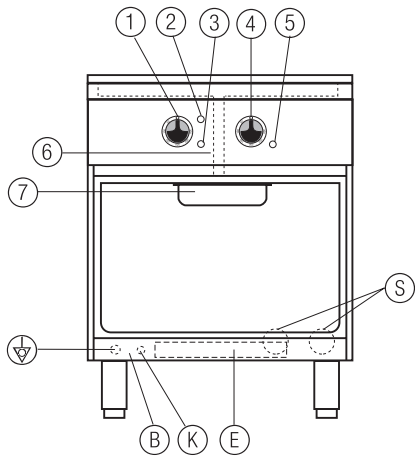
Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage28



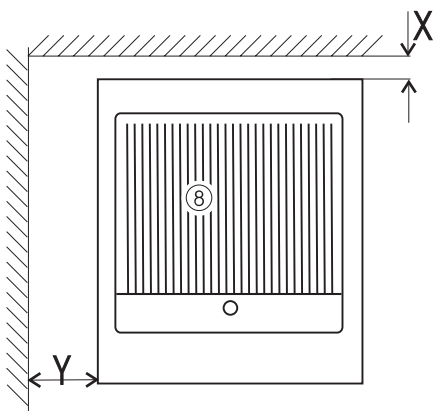
	(D)	(GB)	(F) (B)
①	Hersteller	Manufacturer	Fabricant
②	Modell	Model	Modèle
③	Schutzklasse	Protection class	Classe de protection
F.Nr	Fabrikationsnummer	Manufacture no.	No. de fabrication
④	Identnummer	Identification number	No. d'identification
⑤	Baujahr	Date of manufacture	Date de fabrication
⑥	Fabrik-Nr.	Factory no.	No. d'usine
⑦	Nr. des Schaltplanes	Wiring diagram number	No. du schéma câblage
Typ	Typ	Type	Type
~U~	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⊕	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Das Gerät im Überblick

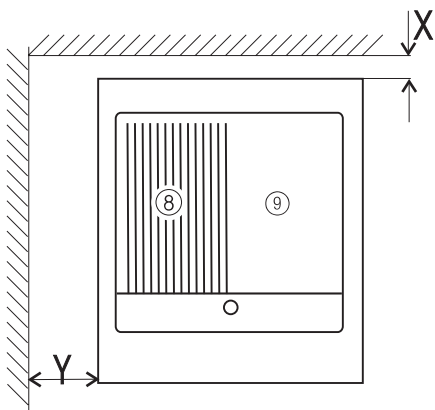
Beispiel FEG 420



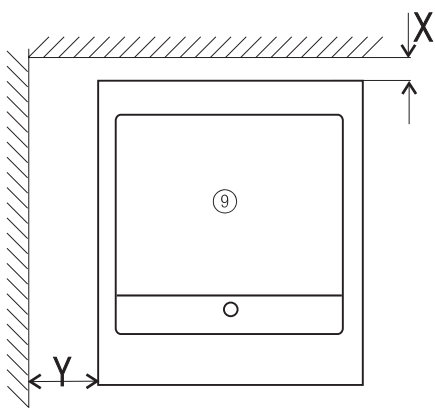
FEG 420



FEG 425



FEB 432



Bedienung:

- ① Knebel für Heizzone links
- ② Leuchtmelder grün
- ③ Leuchtmelder gelb
- ④ Knebel Heizzone rechts
- ⑤ Leuchtmelder gelb
- ⑥ Abwurfschacht
- ⑦ Fettauffangbehälter
- ⑧ Grillfläche
- ⑨ Griddlefläche

Installation:

- Ⓑ Frontblende
- Ⓚ Eingang Elektroleitung*
- Ⓔ Elektro-Anschlußklemmen*
- Ⓧ Potentialausgleich*
- Ⓢ Segmente für Anschluß durch die Rückwand

* Erreichbar nach Abnahme von Blende Ⓑ

Zubehör

- 1 Fettauffangbehälter
- 1 PTFE-Stopfen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 887 Spritzschutzrahmen aus CrNiST 1.4301 (FEB 232, FEG 220)
- ZUB 962 Spritzschutzrahmen aus CrNiST 1.4301 (FEB 432, FEG 420, FEG 425)

Betriebsanleitung

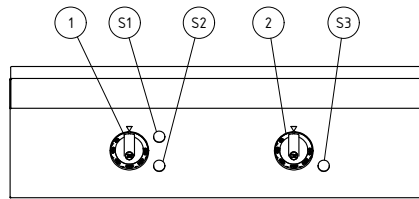
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

⚠ Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.

- Gerät nur für den beaufsichtigten Betrieb!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Gerät abschalten.
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
- Das Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Für Reparaturarbeiten muß das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

Bedienung



Beispiel zeigt FEG 420

- ① Thermostatregler Heizzone links
- ② Thermostatregler Heizzone rechts
- Ⓢ1 Betriebsanzeige (grün)
- Ⓢ2 Leuchtmelder gelb (Thermostat-Regelspiel Heizzone links)
- Ⓢ3 Leuchtmelder gelb (Thermostat-Regelspiel Heizzone rechts)

Heizzonen ein und ausstellen

Knebel nach rechts drehen: Die Grill- und Griddlefläche heizt und die grüne Lampe leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht erlischt der zugehörige gelbe Leuchtmelder.




Zum Ausstellen den Knebel zurück in die Ausgangsstellung ● drehen. Der Knebel nicht über den Anschlag drehen, dadurch würde das Gerät schwer beschädigt!



Vor dem Grillen und Griddlen muß sichergestellt sein, daß ein Auffangbehälter unter dem Abwurfschacht bereitsteht. Auffangbehälter regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.

Reinigung und Pflege

 Für die Reinigung muß das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.

 Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.


Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Keine stark kratzenden Reinigungshilfen verwenden. Auch keine spitzen Gegenstände zur Entfernung von anhaftenden Speiseresten verwenden. Lose Verunreinigungen können mit einem Spachtel (ZUB 607) entfernt werden.

Bei starken Verkrustungen die Grillplatte mit Wasser und etwas Reinigungsmittel bei ca. 70 °C einweichen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen Spezialreiniger verwenden (Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise beachten). Zur weiteren mechanischen Reinigung nur Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten verwenden. (z.B. SPECTRUM-Handbürsten von CARLISLE Food Service Products)

Auf Edelstahloberflächen sind Flecken auffälliger, als z.B. auf Flächen aus Gußeisen. Daher sind auf Edelstahloberflächen nach dem Arbeiten mit Wasser eher Kalkrückstände zu beobachten. Diese können jedoch leicht mit verdünntem Essig entfernt werden. Bei schon eingebrannten mineralischen Rückständen Entkalker 1-2 Stunden einwirken lassen und anschließend reinigen.

 Reinigungs- und Entkalkungsmittel niemals gleichzeitig, sondern nur nacheinander anwenden. Diese Mittel können sich gegenseitig in ihrer Wirkung aufheben.

Den Fettauffangbehälter regelmäßig entleeren und in der Spülmaschine reinigen.

Edelstahloberflächen


Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 7). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

Verzugsarmer Spezialstahl 1.4742


Das Stahl-Griddlefeld ist leichter zu reinigen als herkömmliche Bratplatten.

Von der heißen Griddlefläche alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Angeschmolzenes umgehend (noch im heißen Zustand) mit dem Reinigungsschaber von der Griddlefläche abheben um Beschädigungen zu vermeiden.

Reinigen Sie die Griddlefläche mehrmals täglich, auf jedem Fall bei Betriebsende. Bei leichter Verschmutzung reichen ein wenig Handspülmittel und ein feuchtes Tuch. Bei stärkerer Verschmutzung zuerst mit dem Reinigungsschaber die Griddlefläche von groben Verunreinigungen befreien. Anschließend mit feiner Scheuermilch, Wurzelbürste oder verseifter Stahlwatte (z.B. Ako-pads, Abrazzo) Kochfläche von Verkrustungen befreien.


 Stahlplatte ist nicht rostfrei. Beim Erhitzen entsteht eine Oxidschicht und eine Verfärbung an der Oberfläche.

Hilfe bei Störungen

 Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet.	Heizkörper defekt.	Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Bauseitige Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Netzanschluß unterbrochen.	b) Durch Fachmann überprüfen lassen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluß wiederherstellen.
	c) Gerät defekt.	c) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	b) Gerät defekt.	b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.

 Bei Geräten mit eingebauten Schützen (Schaltplan beachten) sind diese nach Störfällen mit Ansprechen der bauseitigen Sicherungen auf Freigängigkeit zu prüfen.

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571
= nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so daß durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“

- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigarnen ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.


 Vorsicht! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
- Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußkasten voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Die Möglichkeit für den Anschluß durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!
- Die Auslegung von Raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, daß diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

Transport

-  Gerät nicht an Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.

Aufstellen


Bauseitige Voraussetzungen

Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

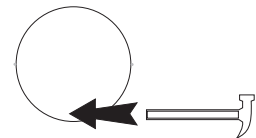
-  Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

Die Anschlüsse können

- durch den Geräteboden von unten
- oder durch die Geräterückwand von hinten erfolgen.

-  Anschluß durch die Rückwand nur, wenn der Anschluß aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt!

Für den Anschluß durch die Geräterückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet. Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die Platte herausbricht.



Bei Anschluß von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluß von unten muß die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen.

Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.

Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

Anschluß


Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

Um die Frontblende ② zu entfernen, müssen die Schrauben ① gelöst werden. Die Frontblende kann dann nach unten abgezogen werden.

Elektro

Der Anschlußkasten ⑤ ist von vorn zu erreichen. Er befindet sich hinter der Frontblende ②.


Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

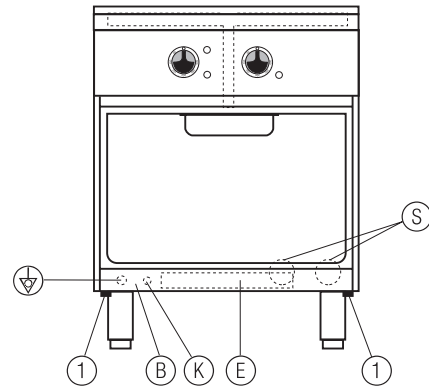
 Die Anschlußleitung muß voll ummantelt durch die Leitungverschraubung in das Gerät geführt werden.

Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne sind Bestandteil dieser Anleitung.

Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen.

 Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpolige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.



Knebel abziehen

Bitte diesen Text erst ganz lesen und erst dann versuchen die Knebel abzuziehen!

Einen Schlitzschraubendreher hinter den Knebel einstecken. Den Knebel mit einer Hand fassen.

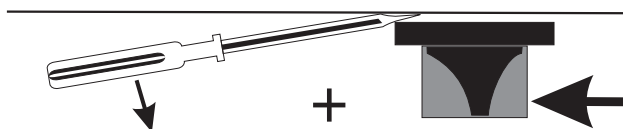
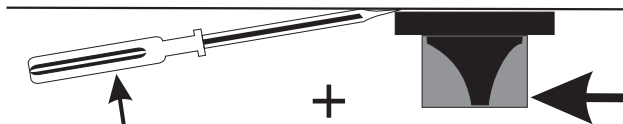
Gleichzeitig:

- Mit dem Schraubendreher den Knebel abheben und
- am Knebel die seitliche Kraft ausgleichen (gedrückt).

Da der Schraubendreher ein Hebel mit großer Wirkung ist, muss am Knebel stärker gedrückt werden.

Wenn der Abstand zwischen Knebel und Gerät ausreicht:

Mit den Fingern den Knebel von zwei Seiten hinterfassen und abziehen.



Anbringen der Knebel

⚠ Achtung: Vor dem Aufstecken der Knebel muss kontrolliert werden, ob die Achsdichtungen vorhanden sind und korrekt sitzen!

Funktion prüfen

Heizzonen einzeln in Betrieb nehmen. Der grüne Leuchtmelder muß aufleuchten.

Temperaturregler auf 50 °C einstellen. Der gelbe Leuchtmelder für das Regelspiel muß aufleuchten. Ist die eingestellte Temperatur erreicht erlischt der gelbe Leuchtmelder.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FEG	220	420, 425	620, 632
Modell FEB	232	432	625
Breite	400	700	1000
Tiefe	850		
Korpushöhe*	750		

- * ohne Füße bis Arbeitsfläche.
Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen Füßen aus Kunststoff (± 25 mm).

Bauseitig vorzusehen:

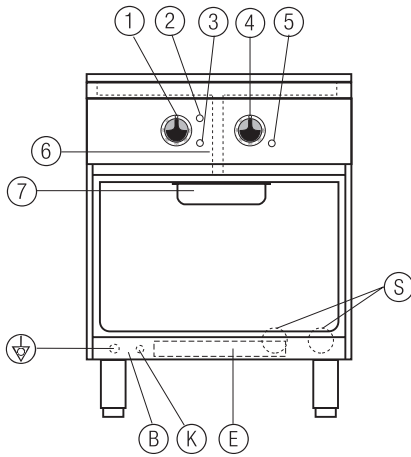
Schütze	1 bei Leistungsoptimierung
Lastleitungen	1
Steuerleitungen	–
Bauseitige Signalisierung	2 x 1,5 mm ² *
Leistungsoptimierungsanlage	4 x 1,5 mm ² *

- * ohne PE

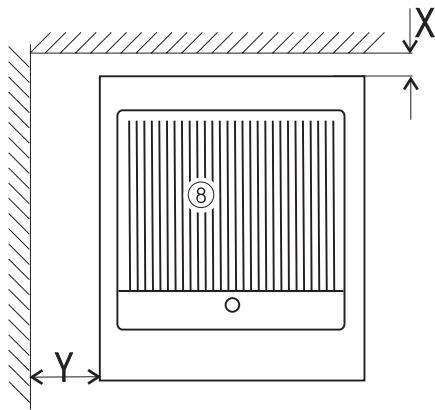
Modell FEG / FEB	FEG 220	FEB 232	FEG 420	FEB 432	FEG 425
Approbation					
Prüfzeichen	CE				
Strahlwasserschutz	IPX5				
Anwendungsspezifische Daten					
Grill und Griddlefläche					
Heizzone (gesamt)	1		2		
B x T	310 x 575 mm		610 x 575 mm		
Leistung je Heizzone	5,4 kW				
Regelbereich für Thermostate je Heizzone	50 - 300° C				
Offener Schrankraum B x T x H	340 x 700 x 400 mm		640 x 700 x 400 mm		
Durchgängiger Schrankraum B x T x H VAR 959/962	340 x X x 400 mm		640 x X x 400 mm		
Anschlußdaten					
Elektro:	Nennaufnahme	5,4 kW		10,8 kW	
	Anschluß / Absicherung	400 V 3N AC 50 Hz 10 A		400 V 3N AC 50 Hz 16 A	
	Anschlußklemmen	4 mm ²		4 mm ²	
Ergänzende technische Daten					
Gerätgewicht inkl. Verpackung	55 kg		87 kg		
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	3,94 kW		7,88 kW	
	sensibel	1,78 kW		3,56 kW	
	latent	2,16 kW		4,32 kW	
	Dampfabgabe	3,17 kg/h		6,35 kg/h	

The appliance at a glance

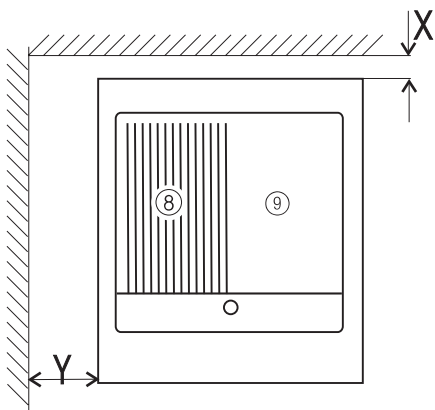
Example FEG 420



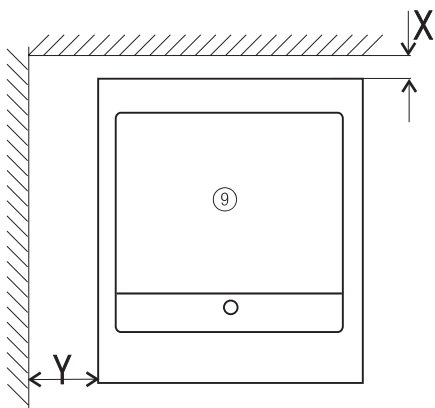
FEG 420



FEG 425



FEB 432



Operation:

- ① Knob for left heating zone
- ② Green pilot light
- ③ Yellow pilot light
- ④ Knob for right heating zone
- ⑤ Yellow pilot light
- ⑥ Scrap outlet
- ⑦ Drip pan
- ⑧ Griddle
- ⑨ Griddle top

Installation:

- Ⓑ Front panel
- Ⓚ Entrance for electric cable*
- Ⓔ Electric connection terminals*
- Ⓧ Equipotential bonding*
- Ⓢ Segments for connection through rear wall

* Accessible by removing panel Ⓑ

Accessories

- 1 drip pan
- 1 PTFE Plug

Optional accessories at extra charge

- ZUB 887 Splash guard CrNiSt 1.4301 (FEB 232, FEG 220)
- ZUB 962 Splash guard CrNiSt 1.4301 (FEB 432, FEG 420, FEG 425)

Operating instructions

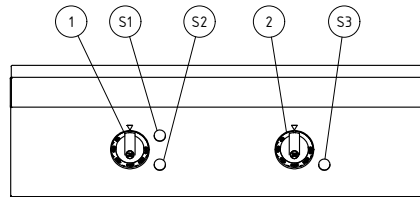
Safety instructions for operation, cleaning and repairs

⚠ The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

⚠ These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.

- The appliance must not be left unattended when in operation!
- Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Switch off the appliance.
- Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.
- Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! First switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
- The appliance must not be in operation during cleaning.
- Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
- When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
- Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
- The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

Operation

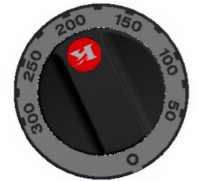



FEG 420 as an example

- ① Control knob left heating zone
- ② Control knob right heating zone
- S1 Operating indicator (green)
- S2 Pilot light left heating zone (yellow)
- S3 Pilot light right heating zone (yellow)

Switching the heating zones on and off

Turn the control knob to the right: The grill and the griddle surface will heat up and the green lamp will light up. When the set temperature has been reached, the respective yellow pilot light goes off.





To switch off the frying zones, turn the control knob back to its original position . Do not turn the knob too far as this would severely damage the appliance!



Before grilling and griddling it must be ensured that there is a drip pan underneath the shaft. Regularly check the waste bin and empty it in good time.

Cleaning and care of the appliance

-  Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to sufficiently cool down.
-  Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.

For hygiene reasons the appliance should be cleaned daily after use.


Do not use any strong abrasive cleaning agents. Also do not use any pointed objects to remove food residues.

Loose impurities can be removed by means of a spatula (ZUB 607). In case of severe soiling, soak the grill plate with water and a little amount of detergent at approx. 70 °C.

In the case of stubborn dirt, use special cleaning agent (observe instructions for use and safety instructions).

For further mechanical cleaning, only use stainless steel wool or brushes with natural or plastic bristles (e.g. SPECTRUM hand brushes of CARLISLE Food Service Products).

Stains are more noticeable on stainless steel surfaces than e.g. on cast iron surfaces. After working with water, deposits of calcium carbonate are therefore more easily detected on stainless steel surfaces. However, these residues may be easily removed with diluted vinegar. In case of baked-on mineral residues, let decalcifier work for 1-2 hours and clean afterwards.

 Never use detergents and decalcifiers simultaneously but always one after the other, as the effects of these agents may otherwise cancel each other out.

Empty the drip pan in regular intervals and clean it in the dishwasher.

Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 15). Avoid abrasive cleaning agents.

Low distortion special steel 1.4742


The steel griddle plate is easier to clean than traditional griddle plates. Keep away all materials from the hot plate that can melt such as plastics, foils, especially sugar or food with a bigger content of sugar.

Remove the melt (in its hot condition) with the cleaning scraper to avoid further damage.


Clean the plate several times per day, but at least after service.

Light soiling can be removed with some washing-up liquid and a damp cloth.


If the plate is extensively soiled, remove coarse impurities with the cleaning scraper and clean the griddle plate with a light scouring liquid, scrubbing brush or saponified non rust steel wool to take off incrustations from the cooking surface.

-  The steel plate is not stainless. Heating leads to an oxide layer and a discolouration on the surface.

Help in case of faults

-  Repairs should only be carried out by suitably qualified staff. Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up, green pilot light comes on.	Heating element defective.	Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform customer service.
The appliance is switched on but does not heat up, green pilot light does not come on.	a) Customer fuse defective.	a) Check customer fuse and replace if necessary.
	b) Mains connection interrupted.	b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.
	c) Appliance defective.	c) Disconnect appliance from the mains and call Customer service.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect fuses.	a) Have fuses checked by an electrician.
	b) Appliance defective.	b) Disconnect the appliance from the mains and call Customer service.

-  On appliances with built-in contactors (consider wiring diagram), these contactors have to be checked with regard to free passing if an incident occurred that made the fuses on site respond.

Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or reformed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.

The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:


- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust
(e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen
(e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).

Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”

- ☞ Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.
- ☞ Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used. If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods. If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used. After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.
- ☞ Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.
- ☞ It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.
- ☞ Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting. Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:


 Caution! This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!

Installation instructions

Safety instructions

- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be closely observed.
- On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.
- Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connector box!
- The appliance may only be connected through the rear panel if an enclosed installation duct exists!
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- If the appliance is installed in the direct vicinity of a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panels etc., it is recommended that these are made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered with suitable, non-flammable, heat-insulating material.
The fire protection regulations must be strictly observed.


Transport

-  Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation


Preconditions on the customer side

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

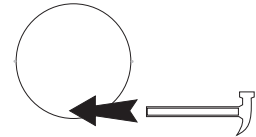
-  Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.

The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back through the rear panel.

-  Connection should only be made through the rear panel when there is an enclosed installation space!

In the rear panel of the appliance circular holes have been provided for connection. Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a slanted position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be 50 mm.

Installation on legs

At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

Installation on customer base

Unscrew the legs.

The dimensions of the customer base must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.

Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

Connection


For installation, the connection space must be made accessible.

In order to remove the front panel ②, you must unscrew the screws ①. The front panel can then be removed by pulling it downwards.

Electric

The terminal box ⑤ is accessible from the front. It is located behind the front panel ②.


Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

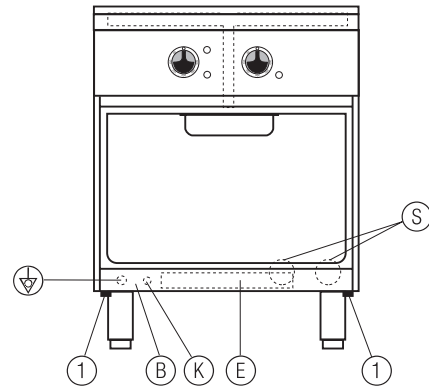
 The connection cable must be led into the appliance fully sheathed by the cable gland.

The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams are part of these instructions.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate.

 After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.



Removing control knobs

Please read this text in full and only then try to pull off the control knob!

Insert a slotted screwdriver behind the control knob. Grip the knob with one hand.

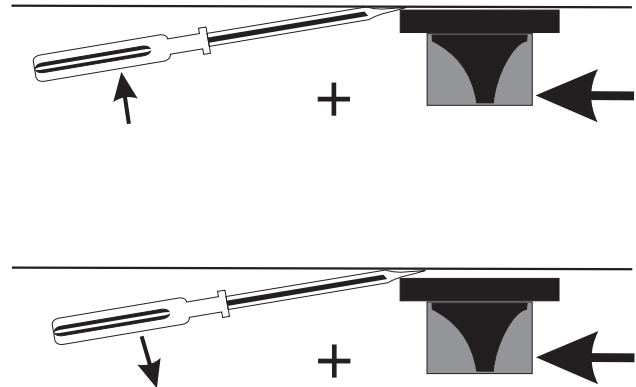
At the same time:

- lever off the control knob with the screwdriver and
- offset the side force on the control knob (press against it).


As the screwdriver is a lever with a large action, you have to press harder against the control knob.

When the distance between the control knob and the appliance is sufficient:

Push your fingers behind the control knob on two sides and pull it off.



Mounting control knobs

 Attention: before mounting the control knobs check whether the axle seals are correctly in place!

Function check

Start up each heating zone individually. The green pilot light must come on.

Set the temperature regulator to 50 °C. The yellow pilot light (heating up) must come on. When the set temperature has been reached, the yellow pilot light goes off.

Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time. See operating instructions.

Technical data

Appliance dimensions

Model FEG	220	420, 425	620, 625
Model FEB	232	432	632
Width	400	700	1000
Depth	850		
Height of body*	750		

- * Without feet to counter top.
All appliances with standard height-adjustable plastic feet 150 mm high (± 25 mm).

To be provided by customer:

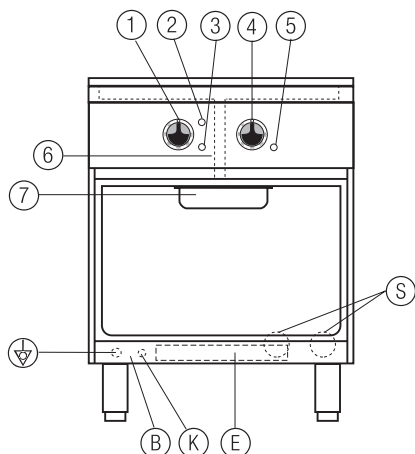
Contactors	1 for output optimisation
Load cables	1
Control cables	–
Customer's signalling devices	2 x 1.5 mm ² *
Energy optimisation system	4 x 1.5 mm ² *

* without PE

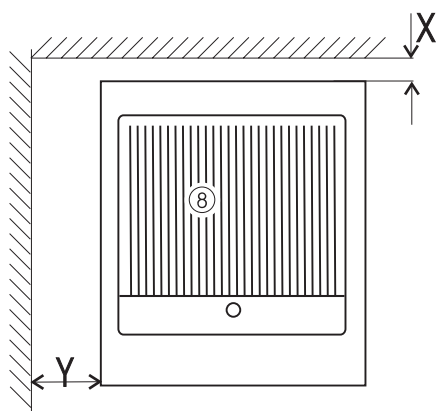
Model FEG / FEB	FEG 220	FEB 232	FEG 420	FEB 432	FEG 425
Approval					
Test marks	CE				
Hose-proofed	IPX5				
Data specific to application					
Grill and griddle top					
Heating zone (overall)	1		2		
W x D	310 x 575 mm		610 x 575 mm		
Output	5,4 kW				
Control range for thermostats as per heating zone	50 - 300° C				
Open compartment W x D x H	340 x 700 x 400 mm		640 x 700 x 400 mm		
Double sided cupboard W x D x H	340 x X x 400 mm		640 x X x 400 mm		
Connections					
Electrics:	Nominal consumption	5.4 kW		10.8 kW	
	Connection / Fuses	400 V 3N AC 50 Hz 10 A		400 V 3N AC 50 Hz 16 A	
	Connection terminals	4 mm ²		4 mm ²	
Supplementary technical data					
Appliance weight including packaging		55 kg		87 kg	
Heat loss (VDI 2052)	Total	3,94 kW		7,88 kW	
	Sensitive	1,78 kW		3,56 kW	
	Latent	2,16 kW		4,32 kW	
	Steam release	3,17 kg/h		6,35 kg/h	

Aperçu général de l'appareil

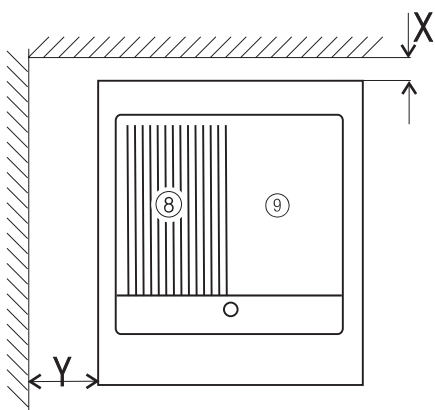
Exemple FEG 420



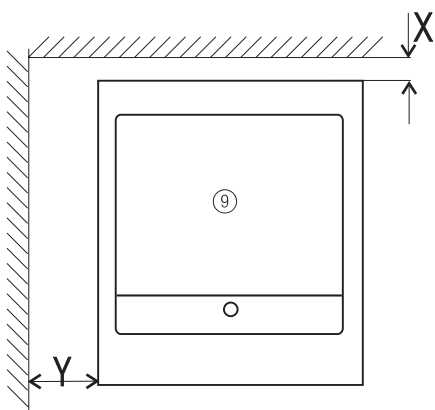
FEG 420



FEG 425



FEB 432



Utilisation :

- ① Bouton de réglage pour zone de chauffage gauche
- ② Voyant lumineux vert
- ③ Voyant lumineux jaune
- ④ Bouton de réglage pour zone de chauffage droite
- ⑤ Voyant lumineux jaune
- ⑥ Trémie de déversement
- ⑦ Tiroir collecteur des graisses
- ⑧ Plaque grill
- ⑨ Plaque grillade

Installation :

- ⓑ Panneau frontal
- Ⓚ Entrée de la conduite électrique*
- ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓣ Compensation de potentiel*
- Ⓢ Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière

* Accessible en démontant le panneau ⓑ

Accessoires

- 1 bac collecteur de graisses
- 1 Bouchon de fermeture PTFE

Accessoires à supplément

- ZUB 887 Cadre anti-éclaboussures CrNiST 1.4301 (FEB 232, FEG 220)
- ZUB 962 Cadre anti-éclaboussures CrNiST 1.4301 (FEB 432, FEG 420, FEG 425)

Instructions de service

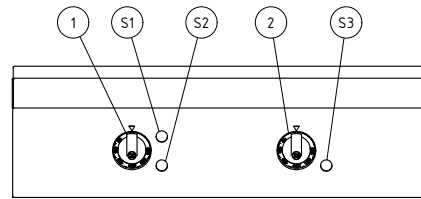
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

⚠ Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

⚠ Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Couper l'appareil.
- Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre d'abord l'appareil hors tension!
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de liquides inflammables.
- En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de coupure incombant au client p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
- Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.
- Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée en vertu de certaines prescriptions de sécurité nationales.

Utilisation



Exemple FEG 420

- ① Bouton de réglage du thermostat - zone de chauffage gauche
- ② Bouton de réglage du thermostat - zone de chauffage droite
- Ⓢ1 Indicateur de service (vert)
- Ⓢ2 Voyant lumineux jaune (régulation zone de chauffage gauche)
- Ⓢ3 Voyant lumineux jaune (régulation zone de chauffage droite)

Mettre en marche et arrêter les zones de chauffage

Tourner le bouton à droite: La surface de grillade chauffe et le voyant vert s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux correspondant s'éteint.





Pour arrêter les zones de cuisson, tourner le bouton à gauche dans sa position d'origine ●. Ne pas dépasser la butée du bouton; vous risquez d'endommager gravement l'appareil!



Avant de commencer vos grillades, vérifiez que le bac collecteur se trouve bien en dessous de l'orifice d'évacuation des déchets. Surveillez régulièrement le bac collecteur et videz-le à temps.

Nettoyage et entretien

 Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi.

 Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.


N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage énormément abrasifs, de même que des ustensiles pointus pour l'élimination de restes d'aliments attachés.

Les saletés récentes peuvent être enlevées à l'aide d'une spatule (ZUB 607).

En cas de saletés incrustées, laissez tremper la plaque gril avec de l'eau et quelques gouttes de détergent à env. 70° C.

En cas de restes tenaces, utiliser produit détergent spécial (Respecter les prescriptions d'utilisation et les avis de sécurité). Pour le nettoyage mécanique des incrustations, n'utiliser que de la laine d'acier inoxydable ou bien des brosses munies de garnitures naturelles ou plastique (p.ex. les brosses SPECTRUM de la société CARLISLE Food Service Products).

Sur les surfaces en acier inoxydable, les tâches sont plus visibles que sur les surfaces en fonte par exemple. C'est pourquoi on observera plus souvent des traces de calcaire après le nettoyage de ces surfaces avec de l'eau. Ces traces de calcaire pourront toutefois être facilement éliminées avec un peu de vinaigre dilué. Pour les traces de calcaire incrustées, il suffira de laisser agir le détartrant pendant 1 à 2 heures avant de rincer la surface en question et de la nettoyer.

 Ne jamais employer simultanément détartrant et produit détergent, mais l'un après l'autre. En effet, les effets de ces deux produits peuvent s'annuler l'un l'autre.

Vider régulièrement le tiroir collecteur des graisses et nettoyer celui-ci au lave-vaisselle.

Surfaces en acier inoxydable


Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 23). Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

Acier spécial pauvre en déformation 1.4742


La plaque grillade en acier est à nettoyer plus facilement que les plaques traditionnelles.

Veillez éviter le contact entre la plaque chaude et chaque élément qui peut fondre, p.ex. matières en plastique, film, surtout sucre et les aliments qui contiennent beaucoup de sucre. Enlevez les résidus fondus (encore chauds) avec le racloir de nettoyage pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Nettoyez la plaque grillade plusieurs fois par jour, mais en tout cas après la fin du service.

Pour enlever des saletés légères, il suffit d'utiliser un peu de produit de lavage à la main et un chiffon humide. En cas d'impuretés grossières, il faut les enlever avec le racloir de nettoyage et enfin, nettoyer la surface de cuisson avec de la crème à récurer, une brosse dure ou de la laine d'acier savonnée.


 La plaque en acier n'est pas inoxydable. Lors du chauffage de la plaque une couche d'oxyde est générée et la surface est décolorée.

Aide en cas de panne

 Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

Anomalie	Cause possible	Solution
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert s'allume.	Élément chauffant défectueux.	A l'aide de fusibles déconnecter l'appareil du réseau, appeler le service après-vente.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert ne s'allume pas.	a) Fusible du client défectueux.	a) Vérifier le fusible du client, le cas échéant l'échanger.
	b) Branchement au réseau interrompu.	b) Faire vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebrancher le cas échéant.
	c) Appareil défectueux.	c) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client sont coupés à plusieurs reprises.	a) Fusibles incorrects.	a) Faire vérifier les fusibles par un électricien.
	b) Appareil défectueux.	b) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.

 Sur des appareils avec contacteurs incorporés (consultez le schéma électrique), il faut vérifier les contacts selon libre passage si une panne d'appareil s'est produite et les fusibles se sont déclenchés.

Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.


La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:

- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»


- ☞ Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.
 - ☞ Éliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas utiliser de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.
Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.
Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvre en chlorures (p.ex. Pril Supra).
Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.
 - ☞ Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».
 - ☞ Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.
 - ☞ Évitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.
On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:
-  Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

Instructions d'installation

Consignes de sécurité

- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être confiés exclusivement à un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les réglementations légales reconnues (VDE pour l'Allemagne, ÖVE pour l'Autriche, SEV pour la Suisse, etc.), ainsi que les conditions de raccordement du fournisseur local d'électricité doivent être scrupuleusement respectées.
- Le client doit prévoir un dispositif de séparation sur tous les pôles p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, permettant de déconnecter l'appareil du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
- Possibilité de branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des arêtes vives.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Le branchement au réseau doit être réalisé avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise est interdit.
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ce, à partir du vissage jusqu'à l'arrivée dans la boîte de raccordement!
- La possibilité de raccordement par la paroi arrière de l'appareil est uniquement réservée et conçue pour des canaux d'installation fixes!
- La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- En cas d'installation de l'appareil à proximité immédiate d'un mur, de parois de séparation, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc. il est recommandé que ceux-ci soient réalisés dans un matériau ininflammable. Sinon, ils doivent alors être revêtus d'un matériau ininflammable d'isolation thermique. Les prescriptions de protection contre l'incendie doivent être scrupuleusement respectées.


Transport

-  Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

Installation


Dispositions à la charge du client

Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombe au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

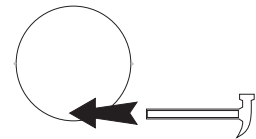
-  Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

Les branchements peuvent s'effectuer

- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière, à travers la paroi arrière.

-  Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.



Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors du branchement par le bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

Installation sur pieds

Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds.

Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.

Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.

Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

Branchement

Pour une installation, la boîte de raccordement doit être accessible.

Pour enlever le panneau de façade ⑥, dévisser les vis ①. Le panneau de façade peut alors être tiré vers le bas.

Electrique

Le boîtier de raccordement ⑤ est accessible par l'avant. Il se trouve derrière le panneau frontal ⑥.

Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

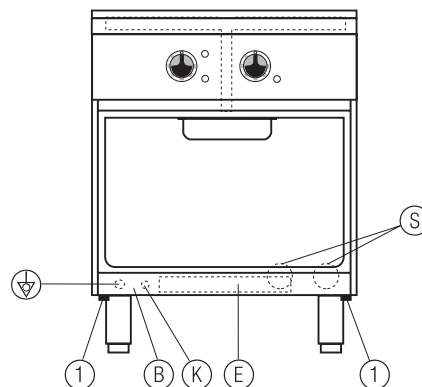
⚠ La conduite de raccordement doit être gainée et pénétrer dans l'appareil à travers le passe-câbles.

Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (cf. page 2).

Les schémas de câblage font partie de ces instructions.

Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique.

⚠ A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).



Retirer les boutons

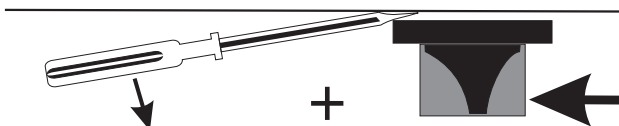
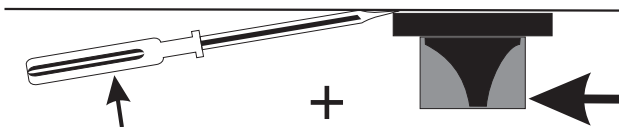
Veillez lire d'abord ce texte avant d'essayer de retirer les boutons! Introduire un tournevis plat derrière le bouton. Tenir le bouton dans une main.

Simultanément:


- soulever le bouton avec le tournevis et
- compenser (contre-appui) la force exercée latéralement sur le bouton.

Comme le tournevis possède une force de levier importante, le contre-appui exercé sur le bouton doit lui aussi être important.

Lorsque l'écartement entre le bouton et l'appareil est suffisant: attraper le bouton par l'arrière et sur les côtés avec deux doigts et tirer.



Montage des boutons

 Attention: Avant de monter les boutons, il est nécessaire de contrôler la présence de joints d'axes et leur montage correct!

Vérifier le fonctionnement

Mettre en marche chaque zone de chauffage l'une après l'autre. Le voyant lumineux vert doit s'allumer.

Régler la température à 50 °C. Le voyant lumineux jaune doit s'allumer. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux jaune s'éteint.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil: voir instructions de service.

Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FEG	220	420, 425	620
Modèle FEB	232	432	630
Largeur	400	700	1000
Profondeur	850		
Hauteur du corps*	750		

- * Sans pieds jusqu'au plan de travail.
Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique (± 25 mm).

A prévoir par le client:

Contacteurs	1 en cas d'optimisation des performances
Conduites de charge	1
Conduites de commande	–
Signalisation côté client	2 x 1,5 mm ² *
Système d'optimisation d'énergie	4 x 1,5 mm ² *

* sans PE

Modèle FEG/FEB	FEG 220	FEB 232	FEG 420	FEB 432	FEG 425
Approbation					
Marques de contrôle	CE				
Protect. contre projection d'eau	IPX5				

Caractéristiques relatives à l'utilisation					
Surface grill/grillade					
Zone de chauffage (total)	1		2		
L x P	310 x 575 mm		610 x 575 mm		
Puissance	5,4 kW				
Plage de régulation pour thermostats, par zone de cuisson	50 - 300 °C				
Armoire ouverte L x P x H	340 x 700 x 400 mm		640 x 700 x 400 mm		
Armoire à double accès L x P x H	340 x X x 400 mm		640 x X x 400 mm		

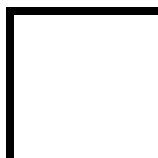
Branchements					
Système électrique:	Consommation nominale	5,4 kW		10,8 kW	
	Branchement / Protection	400 V 3N AC 50 Hz 10 A		400 V 3N AC 50 Hz 16 A	
	Bornes de raccordement	4 mm ²		4 mm ²	

Caractéristiques techniques supplémentaires					
Poids de l'appareil, emballage compris	55 kg		87 kg		
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	3,94 kW		7,88 kW	
	sensible	1,78 kW		3,56 kW	
	latent	2,16 kW		4,32 kW	
	émission de vapeur	3,17 kg/h		6,35 kg/h	

Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!
Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!

Gerät



Ihr Partner

