



Bedienungsanleitung

Japanische Kochplatte

Elektro Teppanyaki

**MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.**

Inhalt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	1
1-1 ZWECK UND BESCHREIBUNG DES HANDBUCHES	2
1-1.1 Verwendete Symbole	3
1-1.2 Verwendete Abkürzungen	3
1-2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES	3
1-3 KENNDATEN	4
1-4 MODALITÄTEN ZUR KUNDENDIENSTANFORDERUNG	6
TECHNISCHE INFORMATIONEN	7
2-1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES	8
2-1.1 Zulässige Verwendungszwecke	8
2-1.2 Unsachgemäßes Gebrauch	8
2-1.3 Hauptteile des Gerätes	9
2-1.4 Bauliche Eigenschaften	9
SICHERHEITSINFORMATIONEN	11
3-1 SICHERHEIT	12
3-1.1 Sichere Verwendung des Gerätes	12
3-1.2 Sicherheitshinweise im Falle von Betriebsstörungen	12
3-1.3 Entsorgung des Gerätes	12
GEBRAUCHSINFORMATIONEN	13
4-1 VOR DEM GEBRAUCH	14
4-2 VOLLSTÄNDIGE ABBILDUNG DER STEUERUNGEN	14
4-3 EIN- UND AUSSCHALTUNG DES GERÄTS	15
4-4 SICHERHEITSTHERMOSTAT	15
4-4.1 Rücksetzung des Sicherheitsthermostats	15
4-5 VORSCHRIFTEN UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH	16
4-6 VERHALTEN IM FALLE VON LÄNGERER NICHTBENUTZUNG	16
HINWEISE FÜR DEN FACHINSTALLATEUR	17
5-1 ALLGEMEINES	18
5-2 EINLAGERUNG	18
5-3 VERPACKUNG	18
5-4 TECHNISCHE DATEN	19
5-4.1 Zusammensetzung und Leistung des Gerätes	19
5-4.2 Abmessungen	19
5-5 POSITIONIERUNG UND INSTALLATION	20
5-5.1 Aufstellung des Gerätes	20
5-5.2 Belüftung des Installationsorts	21
5-6 STROMANSCHLUSS	22
5-6.1 Anschluss des Versorgungskabels	23
5-7 RAUCHABZUG	23

Inhalt

5-8 KONTROLLE DES BETRIEBS UND INBETRIEBNAHME	24
5-8.1 Kontrolle elektrische Anlage	24
5-8.2 Kontrolle Dampfabzug	24
5-8.3 Kontrolle Belüftung des Installationsorts	24
5-8.4 Hinweise für den Benutzer	24
WARTUNGSI INFORMATIONEN	25
6-1 WARTUNG	26
6-1.1 Empfehlungen für die Wartung	26
6-1.2 Reinigung des Geräts	26
6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Wartung von rostfreiem Edelstahl	28
6-2 WARTUNG DURCH DEN INSTALLATEUR ODER EINEN SPEZIALISIERTEN TECHNIKER	30
6-3 STÖRUNGSSUCHE	30

Bereich 1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1-1 ZWECK UND BESCHREIBUNG DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes und liefert die erforderlichen Informationen für:

- die Sensibilisierung des Bedienpersonals in Fragen der Sicherheit.
- die korrekte Installation.
- die Kenntnis seiner Funktionsweise und den korrekten Gebrauch unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen.
- die Ausführung von Wartungsarbeiten in korrekter und sicherer Weise.
- die Entsorgung unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen und in Einhaltung der geltenden Vorschriften bezüglich der Gesundheit und der Umwelt.

Nur die Einhaltung dieser Vorschriften gewährleistet einen optimalen Betrieb des Geräts.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für: Schäden aufgrund von unzureichender Wartung, Unkenntnis beim Gebrauch, Veränderung und dem Gebrauch, soweit dieser nicht den Vorgaben im vorliegenden Handbuch entspricht.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Zeichnungen, Texten und technischen Daten ohne vorherige Benachrichtigung oder Haftungsübernahme sowie ohne die Verpflichtung zur jeweiligen Aktualisierung dieses Handbuchs auszuführen.

Im Falle von Verständnisproblemen dieses Handbuchs wenden Sie sich an den Hersteller.

Das Handbuch ist in Bereiche untergliedert:

Bereich 1 **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Bereich 2 **TECHNISCHE INFORMATIONEN**

Bereich 3 **SICHERHEITS-INFORMATIONEN**

Bereich 4 **GEBRAUCHSINFORMATIONEN**

Bereich 5 **ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR**

Bereich 6 **WARTUNGSMINFORMATIONEN**

Bereich 7 **TABELLEN UND ANLAGEN**

Der Bereich **1** enthält Informationen bezüglich der Bezugnahme auf das Handbuch und die notwendigen Daten zur richtigen Hersteller- und Geräteerkennung.

Der Bereich **2** enthält allgemeine Informationen, die für das Kennenlernen des Gerätes und seiner wichtigsten Teile, dem zulässigen Gebrauch sowie den technischen Eigenschaften erforderlich sind.

Der Bereich **3** widmet sich der Sicherheit des Benutzers.

Der Bereich **4** ist an den Benutzer gerichtet und gibt Anleitungen für den korrekten Gebrauch des Gerätes.

Der Bereich **5** ist an den Fachinstallateur gerichtet und betrifft die Installation des Gerätes.

Der Bereich **6** enthält Wartungsinformationen unter Angabe der jeweiligen Vorgänge, die in die Kompetenz des Benutzers fallen, und derjenigen, die zwingend durch einen Installateur oder einen befugten Techniker ausgeführt werden müssen. Er beinhaltet zusätzlich ein Kapitel für die Störungssuche, die Ursachen und die möglichen Abhilfen.

Der Bereich **7** umfasst, soweit vorhanden, Tabellen und Anlagen.

*Allgemeine Informationen***1-1.1 Verwendete Symbole**

In diesem Handbuch werden drei "grafische Sicherheitssymbole" verwendet, die Gefahren hervorheben oder wichtige Informationen liefern:

**GEFAHR**

Das Symbol weist darauf hin, dass nicht korrekt ausgeführte Vorgänge zu schweren Verletzungen, Tod oder Gesundheitsrisiken von Personen und zu Umweltschäden führen können.

**ACHTUNG**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Vorschriften oder Vorgänge oder Aktionen, die nicht korrekt ausgeführt werden, zu schweren Schäden an dem Gerät oder dem Produkt führen können.

**WICHTIG**

Dieses Symbol weist auf technische Informationen oder praktische Ratschläge hin, mit denen möglicherweise ein effizienterer und sparsamerer Gebrauch möglich ist. Die Nichtbeachtung dieser Informationen kann zum Verlust der vertraglich zugesicherten Garantie führen.

1-1.2 Verwendete Abkürzungen

Kap.	Kapitel
Abschn.	Abschnitt
S.	Seite
Tab.	Tabelle
Abb.	Abbildung

Min.	Minimum
Max.	Maximum
Bez.	Bezug
Anl.	Anlage
M.E.	Maßeinheit

1-2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden; es darf nur mit sauberen Händen benutzt und nicht auf verschmutzten Oberflächen abgelegt werden. Es muss in einem vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Bereich aufbewahrt werden.

Es dürfen keine Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

**GEFAHR**

Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes. Aus diesem Grunde muss es bis zur endgültigen Entsorgung des Gerätes aufbewahrt werden.

Allgemeine Informationen

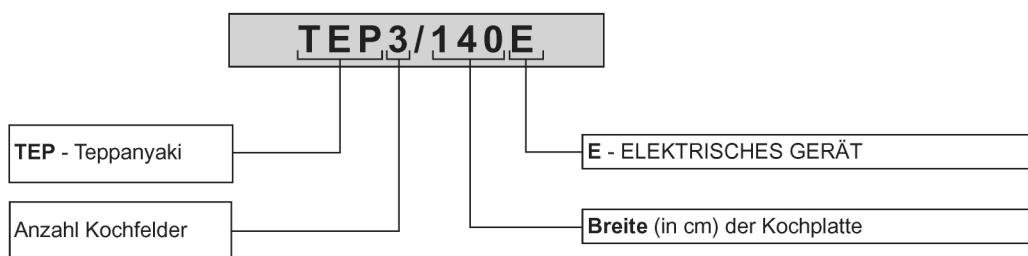
1-3 KENNDATEN

Es sollte überprüft werden, ob das Betriebshandbuch dem Gerät entspricht, auf das es sich bezieht.

Im Falle von Informations- oder Kundendienstanforderungen muss außer dem Modell und der Art des Gerätes auch die Seriennummer genau angegeben werden.

Modell und Typ des Gerätes

Das Modell und der Typ des Geräts werden auf dem Kennzeichnungsschild aufgeführt. Im nachstehenden Beispiel wird die Bedeutung der Buchstaben und Ziffern angegeben.



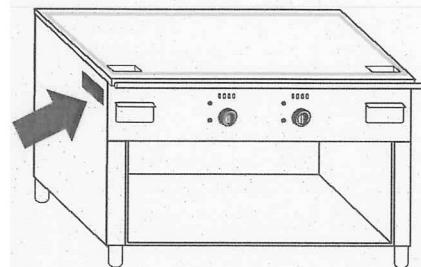
WICHTIG

Für eine eventuelle Anforderung des Kundendienstes wird empfohlen, das im Kennzeichnungsschild aufgeführte Modell zu vermerken, bevor die Installation des Gerätes erfolgt. Im Falle von Zweifeln oder Klärungsbedarf ist der Hersteller zu kontaktieren.



*Allgemeine Informationen***Kennzeichnungsschild**

Das dargestellte Kennzeichnungsschild ist direkt auf dem Gerät angebracht. Auf diesem werden die Kennungsdaten des Gerätes, des Herstellers und die **CE**-Konformitätskennzeichnung aufgeführt.

**CE-Konformitätskennzeichnung**

Das **CE**-Zeichen auf dem Kennzeichnungsschild gibt an, dass das Gerät den Sicherheitsanforderungen der folgenden Richtlinien entspricht:

Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannung)

Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Verordnung 2004/1935/EG (Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln)

Kennzeichnungsschilder der Hauptkomponenten

Die Schilder aller Hauptkomponenten, die nicht vom Hersteller hergestellt werden, sind direkt auf diese Bestandteilen an den Stellen befestigt, an denen die entsprechenden Hersteller sie ursprünglich angebracht haben.

Bereich 2

TECHNISCHE INFORMATIONEN

2-1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Mehr Informationen ... im Japanischen bedeutet *TEPPAN* Eisenplatte oder Blechfolie und *YAKI* steht für geschwenkte Speisen oder das Garen von geschwenkten Speisen. Die Kochplatte *TEPPANYAKI* wird direkt in der Mitte des Restaurants aufgestellt. Die Kunden sitzen an einen um die Kochplatte herum gebauten Tisch und wohnen dem Garen der Speisen direkt bei.

2-1.1 Zulässige Verwendungszwecke

Das Gerät wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln im gewerblichen Gaststättenbetrieb entwickelt und hergestellt.

Mit dem Gerät werden die Nahrungsmittel in direktem Kontakt mit der Platte gegart.

Die Widerstände befinden sich unter dem mittleren Teil der zum Garen verwendeten Kochplatte. Die indirekt erhitzen Seitenteile werden zum Warmhalten der Speisen verwendet.

Um das Gerät sicher zu benutzen, muss die Installation nach den Gesetzen, den Normen und den Vorschriften des jeweiligen Betreiberlandes erfolgen.

2-1.2 Unsachgemäßer Gebrauch

Unter unsachgemäßen Gebrauch wird ein Gebrauch des Gerätes verstanden, der nicht den im vorliegenden Handbuch aufgeführten Hinweisen entspricht und eine Gefahr für die Sicherheit darstellt. Der Hersteller haftet nicht für Defekte, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

- Das Gerät darf nicht zum Frittieren mit viel Öl benutzt werden.
- Das Gerät nicht zum Erwärmen von Töpfen oder Pfannen benutzen.
- Das Gerät nicht für das Kochen von tiefgekühlten Nahrungsmitteln benutzen; der übermäßige Thermoschock könnte die Oberfläche der Platte beschädigen.



GEFAHR

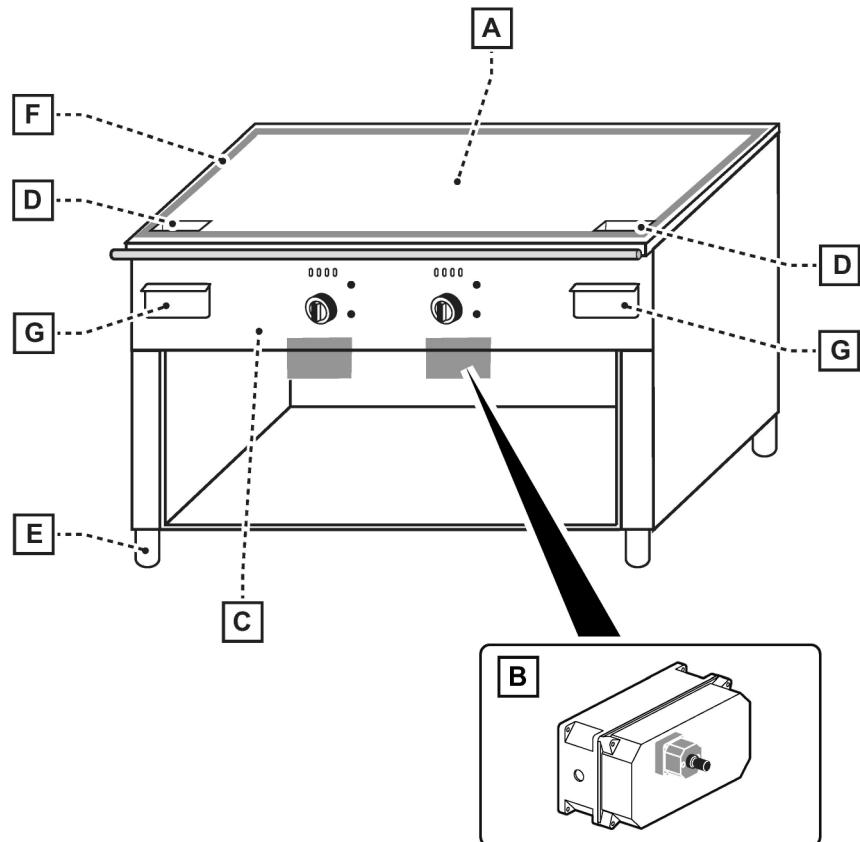
Das Gerät darf nicht für Zwecke benutzt werden, die nicht vorgesehen sind. UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH IST VERBOTEN.

2-1.3 Hauptteile des Gerätes

Die Abbildung und die Beschreibungen zeigen das Gerät mit allen möglichen Ausstattungen. Je nach erworbenem Gerätemodell können Unterschiede vorliegen.

Hauptbestandteile

- A) Kochplatte
- B) Sicherheitsthermostat
- C) Bedienblende
- D) Ablassöffnung
- E) Verstellbare Füße
- F) Umlaufende Rinne
- G) Sammelbehälter



2-1.4 Bauliche Eigenschaften

Die Trägerstruktur des Gerätes besteht aus rostfreiem Edelstahl 18/10 und steht auf vier höhenverstellbaren Füßen.

Im folgenden werden die Haupteigenschaften des Gerätes beschrieben:

- Kochplatte aus Edelstahl FE510 S355JR mit poliertem Hartchrom (Stärke 15 mm);
- Umlaufende Rinne mit Ablassöffnung und Sammelbehälter für die Kochrückstände;
- Widerstände aus rostfreiem Edelstahl, Leistung je 5,4 kW - 3N AC 400V, im mittleren Bereich der Platte;
- Sicherheitsthermostat (sperrt die Stromversorgung bei Überhitzung);
- Athermische Drehknöpfe.



WICHTIG

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der automatisch die Stromversorgung unterbricht, wenn die Temperatur der Widerstände den eingestellten Grenzwert überschreitet.

Bereich 3

SICHERHEITSINFORMATIONEN

3-1 SICHERHEIT

- Das Gerät nur für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch benutzen.
- Der Betrieb des Geräts kann bei unsachgemäßem Gebrauch Sicherheits- und Gesundheitsrisiken für Personen und finanzielle Schäden verursachen.
- Da das Gerät für die Zubereitung von Nahrungsmitteln für Menschen benutzt wird, ist bei allen Aspekten der Hygiene besondere Vorsicht geboten und das Gerät und sein gesamtes Umfeld sind stets sauber zu halten.
- Alle Wartungseingriffe, die eine bestimmte Fachkompetenz bzw. besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit anerkannter, im spezifischen Bezugsbereich erworbener Erfahrung durchgeführt werden.
- Um die Hygiene zu gewährleisten und die zubereiteten Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Teile, die sich im direkten oder indirekten Kontakt mit Nahrungsmitteln befinden sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Diese Vorgänge dürfen ausschließlich mit Reinigungsmitteln für den Nahrungsmittelbereich durchgeführt werden. Keinesfalls dürfen brennbare Reiniger oder Reiniger, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, benutzt werden.
- Im Falle von längerer Nichtbenutzung müssen alle internen und externen Teile des Geräts sowie die Umgebung sorgfältig gereinigt werden. Darüber hinaus sind alle Stromversorgungsleitungen zu trennen.

3-1.1 Sichere Verwendung des Gerätes

Da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch entwickelt wurde, sollte es ausschließlich von kompetenten Fachpersonal bedient werden.

- Während des Gerätebetriebs können die Oberflächen neben der Kochplatte heiß werden. Verbrennungsgefahr! Vor Eingriffen auf dem Gerät (zum Beispiel für Reinigungsarbeiten) sicherstellen, dass es abgekühlt ist.
- Das Gerät sollte keinesfalls eingeschaltet werden, wenn es nicht überwacht wird.
- Keinen entflammabaren Gegenstände wie Papier, Kunststoff, Lappen, Polystyrol usw. in der Nähe des sich in Betrieb befindlichen Geräts aufbewahren, da diese einen Brand verursachen könnten.
- Den Arbeitsbereich sauber halten: es sollten keine Gegenstände unordentlich herumliegen, da diese die Sicherheit der Bewegungen des Personals beeinträchtigen könnten.
- Die Öffnungen oder Belüftungs- oder Wärmeabzugsschlüsse dürfen nicht abgedeckt werden.



ACHTUNG

Es ist verboten, Änderungen oder Eingriffe jeglicher Art am Gerät durchzuführen. Dies gilt mit Ausnahme der Vorgänge für die normale Wartung. Jede nicht vom Hersteller ausdrücklich genehmigte Änderung führt automatisch zum Erlöschen der Garantie und der Konformität mit den Richtlinien.

3-1.2 Sicherheitshinweise im Falle von Betriebsstörungen

Im Notfall:

- Das Gerät von der Stromversorgung abnehmen.
- Den **Kundendienst** des Herstellers oder einen Fachtechniker kontaktieren.



GEFAHR

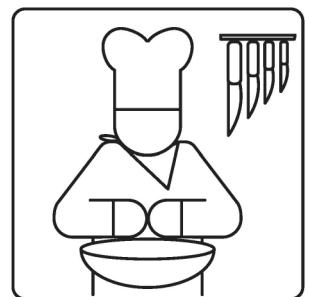
Das Gerät bei Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten.

3-1.3 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus wiederverwertbaren Rohstoffen hergestellt und enthält keine gefährlichen oder giftigen Stoffe. Die Entsorgung aller Materialien des Gerätes muss unter strikter Einhaltung der am Installationsort des Geräts geltenden Vorschriften erfolgen. **Unbedingt die Umweltschutzvorschriften beachten.**

Bereich 4

GEBRAUCHSINFORMATIONEN



4-1 VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Garvorgang sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.

Das Gerät von allen Verpackungsmaterialien befreien und dann mit warmem Wasser und einem Schwamm reinigen. Die Teile aus rostfreiem Edelstahl müssen mit einem Reinigungsmittel gereinigt werden, das keine scheuernden Substanzen enthält und speziell für die Reinigung dieser Oberflächen geeignet ist (ausführlichere Informationen im Abschnitt "**6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Instandhaltung von rostfreiem Edelstahl**").

Das Gerät nach der Reinigung mit klarem Wasser ausspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

Keinen Wasserstrahl zur Reinigung des Gerätes benutzen.



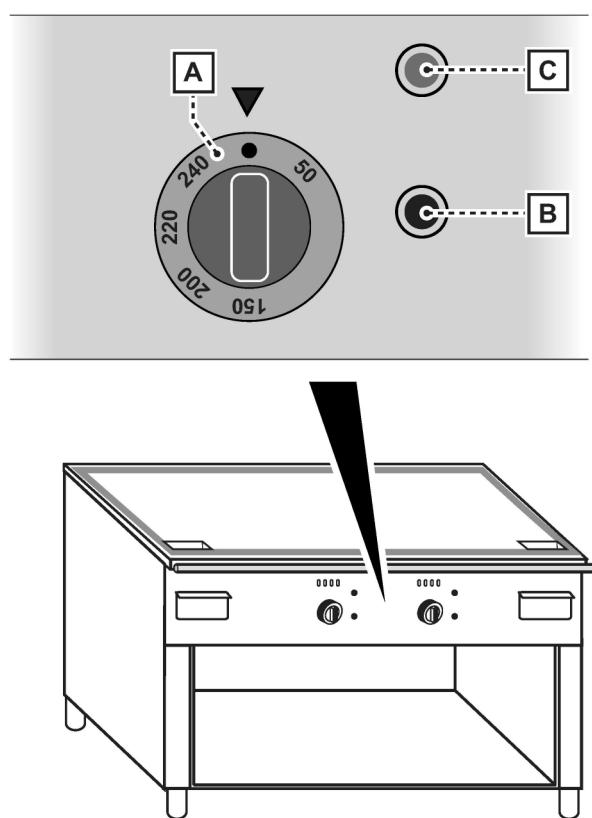
WICHTIG

Vor Benutzung eine Vorheizung von etwa 30 Minuten bei 150°C Temperatur durchführen.

4-2 VOLLSTÄNDIGE ABBILDUNG DER STEUERUNGEN

Die Liste identifiziert die Steuerungen für die Hauptfunktionen des Gerätes.

- A) Drehschalter zum Ein-/Ausschalten Garvorgang
- B) Kontrolllampe "Aufheizen läuft" (Farbe Rot)
- C) Kontrolllampe "Widerstand aktiv" (Farbe Gelb)



*Gebrauchsinformationen***4-3 EIN- UND AUSSCHALTUNG DES GERÄTS****Für die Einschaltung des Geräts**

- Die Gartemperatur durch Drehung des Drehschalters (**A**) im Gegenuhrzeigersinn einstellen.
- Die Kontrolllampe (**C**) "Widerstand aktiv" leuchtet auf (Farbe Gelb).
- Die Kontrolllampe (**B**) "Aufheizen läuft" leuchtet auf (Farbe Rot), um anzudeuten, dass die Heizphase läuft. Wird die Temperatur erreicht, wird die Kontrolllampe ausgeschaltet.

Drehknopf (A) Einstellung Widerstände	
	▼
Pos.	Leistung
●	0% aus
	50°C
	150°C
	200°C
	220°C
	240°C

Für die Ausschaltung des Geräts

- Den Drehschalter (**A**) in die Position ● (Aus) stellen.
- Die Kontrolllampen (**B**) und (**C**) werden ausgeschaltet.

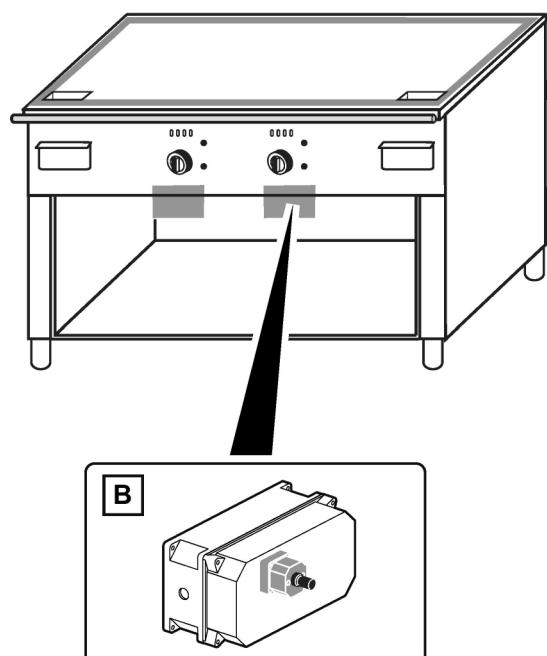
4-4 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat für jede Gruppe von Widerständen ausgestattet. Diese Vorrichtung unterbricht automatisch die Stromversorgung, wenn die Temperatur der Widerstände den eingestellten Grenzwert überschreitet.

4-4.1 Rücksetzung des Sicherheitsthermostats

Wenn der Sicherheitsthermostat eingreift, ist wie folgt vorzugehen.

- das Gerät über den Hauptschalter von der Stromversorgung trennen;
- 10 Minuten abwarten, damit Gerät und Widerstände abkühlen können;
- die Bedienblende entfernen, um auf den Sicherheitsthermostat zugreifen zu können;
- die Taste (**B**) drücken;
- die Bedienblende wieder anbringen und die Stromversorgung des Geräts wiederherstellen;
- Das Gerät über den Steuerdrehknopf wieder einschalten. Greift der Sicherheitsthermostat erneut ein, den **Kundendienst** kontaktieren.



4-5 VORSCHRIFTEN UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH

- Bevor die zu garenden Nahrungsmittel auf die Platte gelegt werden, sollte abgewartet werden, bis diese die richtige Temperatur erreicht.
- Die Oberfläche der Kochplatte nicht mit Gegenständen verkratzen oder stoßen.
- Das Gerät abdecken, wenn es nicht benutzt wird.

4-6 VERHALTEN IM FALLE VON LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Falls das Gerät für eine bestimmte Zeitspanne nicht benutzt wird, wie folgt vorgehen:

- die Stromversorgung ausschalten;
- das Gerät reinigen;
- nach der Reinigung und Trocknung des Gerätes sollte dieses mit einer dünnen Schicht eines geeigneten Produktes geschützt werden (beispielsweise Vaselineölspray oder ähnliche Produkte).

Bereich 5

**HINWEISE FÜR DEN
FACHINSTALLATEUR**



5-1 ALLGEMEINES

Die Anlage und Installation des Gerätes müssen den geltenden Vorschriften UNI-CIG 8723 und der italienischen MINISTERIALVERORDNUNG vom 12. April 1996 entsprechen. Die Installation und die Wartung des Gerätes **dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten und befugten Bediener durchgeführt werden**, der in jedem Falle die geltenden Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, beachten muss.

5-2 EINLAGERUNG

Wird das Gerät in einem Lager mit Temperaturen unter 0°C gelagert, so sollte es vor der Benutzung auf eine Temperatur von mindestens +10°C gebracht werden.

5-3 VERPACKUNG

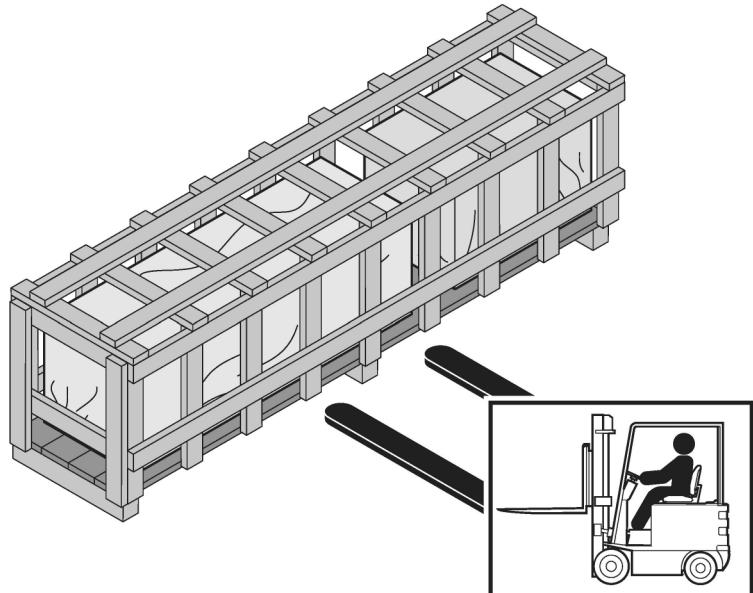
Das Gerät wird in bereits montiertem Zustand standardmäßig verpackt geliefert, daher ist nach der Auslieferung kein Zusammenbau erforderlich. Die Teile aus Edelstahl und alle Abdeckplatten sind mit Kratzschutz-Haftfolie geschützt.

Das Gerät ist in einem speziellen Holzrahmen verpackt und steht auf einer Palette.

Das verpackte Gerät sollte gemäß der Symbole auf der Verpackung in der korrekten Position bewegt und gehalten werden.

Bei der Herausnahme aus der Transportverpackung ist sicherzustellen, dass das Gerät in Ordnung ist und alle Teile vollständig vorhanden sind. Bei der Entfernung der Kratzschutz-Folie ist darauf zu achten, dass keine kleineren Haftfolien-Stücke auf den Platten verbleiben.

Es wird empfohlen, die Verpackung erst vor der Inbetriebnahme abzunehmen, damit das Gerät optimal geschützt wird.



ACHTUNG

Bei der Herausnahme aus der Transportverpackung keine Messer oder andere spitze Instrumente benutzen. Es können irreparable Kratzer auf den Oberflächen des Gerätes entstehen.



ACHTUNG

Die Entsorgung der Verpackung muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften des Installationsortes erfolgen. Die verschiedenen Materialien müssen wertstoffgerecht getrennt und in speziellen Sammelstellen abgeliefert werden. Die Umweltschutzvorschriften sind zu beachten.

5-4 TECHNISCHE DATEN

5-4.1 Zusammensetzung und Leistung des Gerätes

Das Gerät wird vorwiegend nach Maß gebaut. Der Kunde kann über die Größe der Platte und die Anzahl der Widerstände entscheiden.

Modell	Kochfelder	Widerstände (5,4 kW)	Versorgungsspannung	Stromstärke	Leistung
<i>TEP1I...E</i>					
<i>TEP1BI...E</i>	1	1	3N AC 400V	13,5 A	5,4 kW
<i>TEP2I...E</i>					
<i>TEP2BI...E</i>	2	2	3N AC 400V	27 A	10,8 kW
<i>TEP3I...E</i>					
<i>TEP3BI...E</i>	3	3	3N AC 400V	40,5 A	16,2 kW
<i>TEP4I...E</i>					
<i>TEP4BI...E</i>	4	4	3N AC 400V	54 A	21,6 kW

5-4.2 Abmessungen

Siehe Installationsplan, der der Dokumentation des Geräts beiliegt.

5-5 POSITIONIERUNG UND INSTALLATION

Der Installationsbereich sollte mit allen Anschlüssen an die Versorgung, die Lüftung und den Abzug des Rauchs ausgestattet sein. Er sollte außerdem ordnungsgemäß beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen gemäß den geltenden Gesetzen erfüllen, um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel verunreinigt werden.

Die Oberfläche und die Festigkeit des Fußbodens oder der Auflagefläche überprüfen, damit der Unterbau des Gerätes sich auf einer gleichmäßigen und ebenen Auflage befindet.

5-5.1 Aufstellung des Gerätes

- Das Gerät aus der Transportverpackung herausnehmen und am Betriebsort aufstellen.



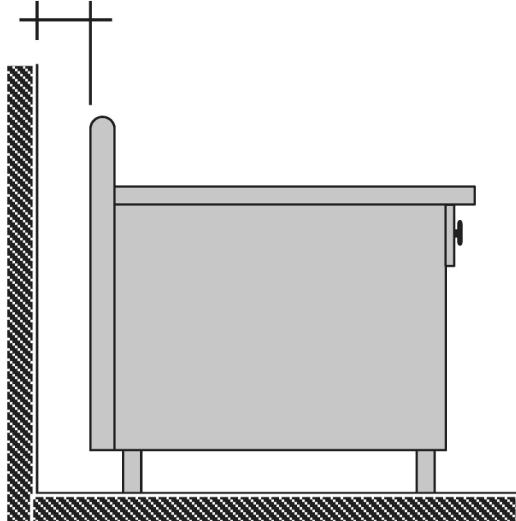
GEFAHR

Das Gerät sollte mit einer Entfernung von mindestens 200 mm von entflammbarer Wänden installiert werden. Dieser Abstand kann geringer sein, wenn die Wände feuerfest oder durch Isoliermaterial geschützt sind.

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Die Stützfüße einstellen, um das Gerät zu nivellieren.
- Die transparente Schutz-Haftfolie von den Oberflächen entfernen, indem sie langsam gelöst wird, um zu vermeiden, dass Klebereste verbleiben.
- Den Anschluss an das Stromnetz des Gebäudes vornehmen (Abschn. "5-6 Stromanschluss").

200 mm auf drei Seiten



ACHTUNG

Sicherstellen, dass das Gerät nach der Installation im Falle eines Defekts für das technische Fachpersonal leicht zugänglich ist.

5-5.2 Belüftung des Installationsorts

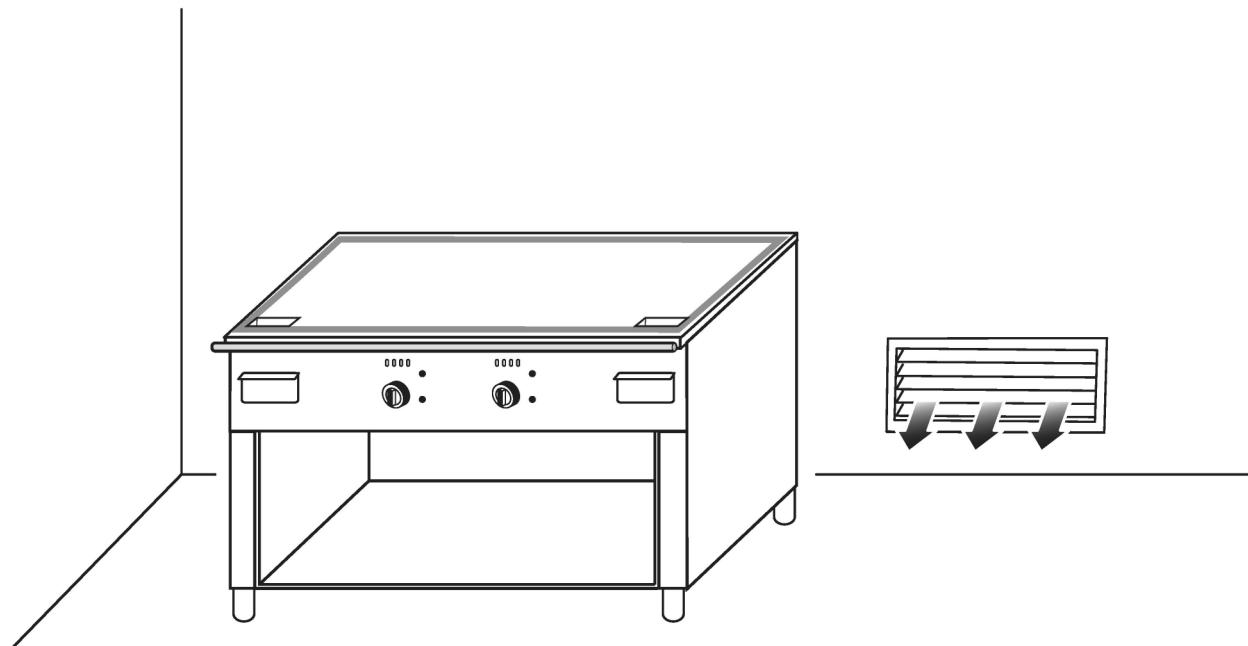
Am Aufstellungsort des Geräts müssen Lüftungsöffnungen vorhanden sein, die einen störungsfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch des Raumes gewährleisten.

Die Lüftungsöffnungen sollten über geeignete Abmessungen verfügen, durch Gitter geschützt sein und so angebracht sein, dass sie nicht abgedeckt werden können.



WICHTIG

Weitere Informationen zum Rauchabzug sind in Abschnitt "5-7 Rauchabzug" enthalten.



5-6 STROMANSCHLUSS

**ACHTUNG**

Alle erforderlichen elektrischen Eingriffe für die Installation des Gerätes und des Versorgungskabels müssen von einem qualifizierten Elektriker oder einem kompetenten Techniker nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Das Gerät ist für den Betrieb auf der auf dem Kennzeichnungsschild angegebenen Spannung geeignet. Bevor das Gerät elektrisch angeschlossen wird, ist zu überprüfen, ob die Spannung des Stromnetzes des Betriebs mit den angegebenen Daten auf dem Kennzeichnungsschild übereinstimmt.

Das Versorgungskabel darf nur vom Hersteller oder von einem kompetenten und qualifizierten Techniker installiert werden.

Das Versorgungskabel sollte aus Gummi sein und eine Mindestqualität von H07RN-F sowie Leiter mit einem für die maximale Last ausgelegten Querschnitt aufweisen.

Das Versorgungskabel des Gerätes sollte nicht direkter Hitze ausgesetzt werden. Nach der Installation und dem Anschluss sollte das Versorgungskabel so positioniert werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist erst dann gewährleistet, wenn dieses korrekt an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine entsprechende Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen zu lassen.

**WICHTIG**

Das Gerät an eine effiziente Erdungsanlage anschließen!

Der Hersteller kann nicht für eventuelle, durch Fehlen der Erdung der Anlage verursachte Schäden haftbar gemacht werden.

In der Stromversorgungsanlage sollte vor dem Gerät eine effiziente allpolige Unterbrechungsvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten installiert sein. Zu diesem Zwecke können thermomagnetische Schaltautomaten verwendet werden.

Der allpolige Schalter sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden und nach Abschluss der Installation leicht zugänglich sein.

Das gelb-grüne Erdungskabel sollte nicht durch den Schalter unterbrochen werden.

**WICHTIG**

Der Einbau eines integrierten thermomagnetischen Schalters mit Sicherungsschutz wird empfohlen.

5-6.1 Anschluss des Versorgungskabels

Der Anschluss des (im Lieferumfang enthaltenen) Versorgungskabels muss unter Berücksichtigung der geltenden Normen erfolgen. Das Versorgungskabel sollte mit der auf dem Gerät angebrachtem Kabelverschraubung gesichert werden, damit ein Ausreißen vermieden wird.

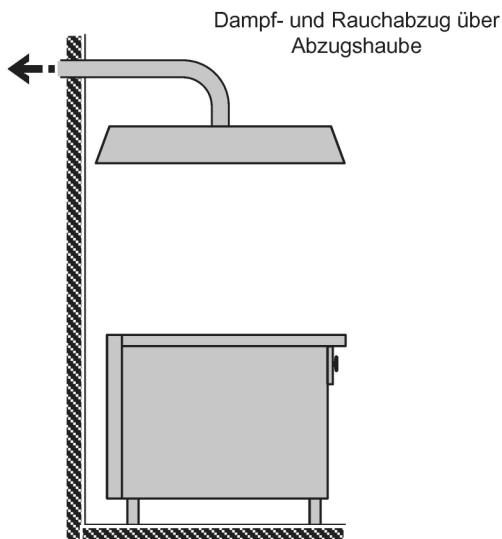


ACHTUNG

Das Erdungskabel sollte länger sein als die anderen Leitungskabel (ca. 2 cm länger). Bei starkem Zug am Kabel oder bei einem Defekt der Kabelbefestigung sollte der Erdungsleiter erst nach den anderen Leitern abgezogen werden.

5-7 RAUCHABZUG

Um den kompletten Abzug der während des Garvorgangs entstandenen Hitze und Rauch zu gewährleisten, sollte das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften in einem gut belüfteten Raum (soweit möglich unter einer Abzugshaube) installiert werden.



5-8 KONTROLLE DES BETRIEBS UND INBETRIEBNAHME



WICHTIG

Vor der Inbetriebnahme sollte die Anlagenprüfung für die Bewertung der Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils und die Erkennung eventueller Betriebsstörungen vorgenommen werden. Dabei ist es wichtig, zu überprüfen, ob alle Sicherheits- und Hygienevorgaben strikt eingehalten werden.

5-8.1 Kontrolle elektrische Anlage

Das Gerät nach den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen und den störungsfreien Betrieb der Steuervorrichtungen der Heizwiderstände durch Testen der verschiedenen Kombinationen überprüfen.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der automatisch die Stromversorgung unterbricht, wenn die Temperatur der Widerstände den eingestellten Grenzwert überschreitet.

5-8.2 Kontrolle Dampfabzug

Überprüfen, dass die Öffnungen oder Belüftungs- oder Wärmeabfuhrschlitzte nicht abgedeckt sind.

5-8.3 Kontrolle Belüftung des Installationsorts

Die folgenden Überprüfungen durchführen:

- überprüfen, ob der Raum, in dem das Gerät installiert ist, ausreichend belüftet ist;
- die Öffnungen für die Luftzufuhr sollten sich im unteren Teil der Außenwände befinden, vorzugsweise in einer Position gegenüber derjenigen für den Rauchabzug;
- die Öffnungen für die Luftzufuhr sollten so gestaltet sein, dass sie nicht abgedeckt werden.

5-8.4 Hinweise für den Benutzer

Nach Durchführung der Prüfung sollte der Benutzer, soweit erforderlich, entsprechend eingewiesen werden, damit er alle notwendigen Kompetenzen für die Inbetriebnahme des Gerätes unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen erwirbt, wie in den geltenden Gesetzen vorgeschrieben.



WICHTIG

Während der Erläuterungen sollte auf das vorliegende Betriebs- und Wartungshandbuch Bezug genommen werden.

Bereich 6

WARTUNGSMINFORMATIONEN

6-1 WARTUNG

6-1.1 Empfehlungen für die Wartung

Wird das Gerät mit den planmäßigen, vom Hersteller vorgesehenen Wartungsarbeiten in effizientem Betriebszustand gehalten, können optimale Leistungen, ein längeres Betriebsleben sowie eine Aufrechterhaltung der Sicherheitsanforderungen gewährleistet werden.

Bei **jedem Betriebssende** und in jedem Bedarfsfalle sind die äußeren Teile des Gerätes und das Umfeld zu reinigen.

Mindestens **zwei Mal pro Jahr** ist der Einsatz eines autorisierten Technikers für die Kontrolle des Gerätes erforderlich. **In jedem Falle ist der Abschluss eines Wartungsvertrag empfehlenswert.**

6-1.2 Reinigung des Geräts



GEFAHR

Vor der Durchführung der Reinigung:

- **das Gerät ausschalten.**
- **die Stromversorgung abnehmen;**
- **abwarten, bis die Kochplatte abgekühlt ist.**

Die Reinigung sollte durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Hauptursachen der Zersetzung oder Korrosion des Edelstahls

- Benutzung von scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmitteln, vor allem auf der Grundlage von Chlor, wie Salzsäure oder Natriumhypochlorit (Bleichlauge). Deswegen sollte es vor dem Einkauf eines Reinigungsproduktes sichergestellt werden, dass es den Stahl nicht korrodiert (siehe auch "**6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Instandhaltung von Edelstahl**");
- Entstehung von Eisenablagerungen (die aus Rost im durch die Rohre laufenden Wasser insbesondere nach einer längeren Nichtbenutzung entstehen). Daher ist zu vermeiden, dass ein Wasserrückstau entsteht. Zu vermeiden ist darüber hinaus die Benutzung von Eisenschwämmen zum Lösen von schwer zu entfernenden Speiseresten. Stattdessen sind Stahlwolle oder Spachtel aus Edelstahl oder noch weicherem Material zu verwenden, die jedoch kein Eisen enthalten;
- Ablagerung von säurehaltigen Stoffen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz, usw. Längerer Kontakt dieser Stoffe mit den Stahlteilen des Gerätes ist zu vermeiden. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdunstung von Salzlösungen .

Planmäßige Reinigung

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes nach der Benutzung gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch, mit Wasser und Seife oder Reinigungsmitteln vorzunehmen. Dabei sind scheuernde oder säurehaltige Reiniger zu vermeiden. Diese sollten auch nicht für die Reinigung des Fußbodens in der Nähe des Gerätes benutzt werden, da sich die Dämpfe absetzen und zu Schäden am Stahl führen könnten.

Mit reinem Wasser nachspülen und trocknen. Keinesfalls einen direkten Wasserstrahl benutzen, um Komplikationen durch schädliche Leckschäden am Gerät zu vermeiden.

Reinigung der Kochplatte

Um die Kochplatte auf korrekte Weise zu reinigen, muss ein für den Plattentyp geeigneter Schaber verwendet werden. Kaltes Wasser, neutrales Reinigungsmittel und gehackte Eiswürfel verwenden.

**WICHTIG**

Gründlich ausspülen und überprüfen, dass keine Produktreste des Reinigungsmittels auf der Oberfläche der Platte verbleiben.

Rostbildung

Um Rostflecken zu beseitigen, sollten Hersteller von Industriereinigern kontaktiert werden, damit ein Reinigungsmittel benutzt wird, dass diese Flecken entfernt. Für diesen Zweck können auch industrielle Produkte für die Reinigung von Kalkablagerungen benutzt werden. Nach der Benutzung und der Spülung mit reinem Wasser besteht die Möglichkeit, dass ein alkalischer Reiniger für die Neutralisierung der säurehaltigen Verbindungen, die auf den Oberflächen verblieben sind, benutzt wird.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Reinigen und Spülen	Trinkwasser auf Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes und rückstandsfreies Tuch
Empfohlene Reinigungsprodukte	Reinigungsprodukte basierend auf: - Kaliumhydroxid max. bis 5% - Ätznatron max. bis 5%
Produkte für die Beseitigung unangenehmer Gerüche	Polierprodukte basierend auf: - Zitronensäure - Essigsäure

6-1.3 Nützliche Ratschläge für die Wartung von rostfreiem Edelstahl

Rostfreier Edelstahl wird als solcher bezeichnet, weil er seine Korrosionsbeständigkeit einem dünnen Oxidschutzfilm verdankt, der sich auf molekularer Ebene auf seiner Oberfläche bildet, und der aus dem durch die Exposition des Metalls an der Luft aufgenommenen Sauerstoff besteht. D.h. dass jegliche Ursache, die die Bildung dieses Films und seine Dauerhaftigkeit auf der Oberfläche verhindert, wie darauf abgelegte Fremdkörper, Speise- oder Salzreste, usw., die Korrosionsbeständigkeit des rostfreien Edelstahls verringert.

Seine Beständigkeit und Lebensdauer sind deshalb auch direkt von einer optimalen Wartung abhängig, die vom Benutzer unter Benutzung von geeigneten Produkten und Materialien für diese Wartung ausgeführt werden muss.



WICHTIG

Vor der Benutzung von Reinigungsprodukten sowohl für die Reinigung des Edelstahls als auch des Fußbodens, auf dem das Gerät steht, oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes sollte stets beim Reinigungsmittellieferant Ihre Vertrauens nach dem am besten geeigneten Typ gefragt werden. Darüber hinaus sollte nachgefragt werden, ob der benutzte Typ eventuell zu Korrosion auf dem Stahl führen kann.

Tägliche Reinigung: Die Oberflächen gründlich und regelmäßig unter Benutzung eines feuchten Lappens reinigen. Wasser und Seife können ebenso wie handelsübliche Reinigungsmittel benutzt werden, soweit diese keine scheuernden oder gefärbte Stoffe enthalten. Ausschließlich in Richtung der Satinierung reiben. Dann mit klarem Wasser reichlich nachspülen und gründlich trocknen.

Flecken durch Speisereste oder angetrocknete Rückstände: Die Flecken durch Speisereste mit warmem Wasser entfernen, bevor sie antrocknen. Sind die Rückstände bereits angetrocknet, sollten Wasser und Seife oder nicht scheuernde Reinigungsmittel benutzt werden. Eventuell zusätzlich einen Spachtel aus Holz oder Schwämme aus weichem Edelstahl einsetzen. Mit Wasser nachspülen und gut abtrocknen.

Kalkablagerungen: Die Kalkablagerungen auf Töpfen, Becken, usw. sollten mit Mitteln für die Entfernung von Kalkablagerungen entfernt werden.

Beseitigung eventueller Verfärbungen des Stahls durch Speise- oder Verbrennungsflecken oder hitzebedingte Flecken: weiche Edelstahlwolle oder Scheuerfilze aus synthetischem Material benutzen. Dabei stets sorgfältig in die Richtung der Satinierung reiben, nachspülen und gründlich abtrocknen. Darauf achten, dass keine Rillen auf der Oberfläche entstehen.

Entfernung von Rostflecken, die auf eine nicht korrekte Wartung und durch Benutzung von oxidierenden Produkten verursacht wurden: Für den Zweck geeignete Produkt verwenden. Dazu bei den Firmen nachfragen, die Reiniger für den industriellen Gebrauch herstellen.



WICHTIG

Nach der Reinigung des rostfreien Edelstahls sollten insbesondere die äußeren Oberflächen der Geräte nach der gründlichen Trocknung mit handelsüblichen Produkten geschützt werden. Diese entfernen nicht nur Putzstreifen, sondern lassen den Edelstahl wieder glänzen und vermeiden das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz, die Korrosion verursachen.