

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHAS DE CUISSON ÉLECTRIQUES

PLANCHAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

MODÈLES . MODELOS . MODELS . MODELLI

ELP-30

ELP-50

SOMMAIRE – INDICE - SUMMARY

FRANÇAIS.

CONDITIONS DE LA GARANTIE	4
1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL	4
2. IDENTIFICATION DES APPAREILS	5
3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL	5
4. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	5
5. PLAQUE DE CARACTERISTIQUES	6
6. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR	6
7 INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR	8
8. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES	9
9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIECES	10

CASTELLANO.

CONDICIONES DE GARANTIA	11
1. DESEMBALAJE DEL APARATO	11
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS	12
3. FICHA TECNICA DEL APARATO	12
4. DESCRIPCION GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	12
5. PLACA DE CARACTERISTICAS	12
6. INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA EL INSTALADOR	13
7. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO	15
8. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCION DE POSIBLES AVERIAS	16
9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS	16

DIMENSIONS – DIMENSIONES – DIMENSOES – DIMENSIONS – DIMENSIONI	17
--	----

LISTE DE COMPOSANTS – LISTA DE COMPONENTES – PART LIST – LISTA DEI COMPONENTI	18
---	----

FRANÇAIS.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et il doit uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est indispensable de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer une opération quelconque avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin de faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation, et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'installation.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils du manuel d'instructions.

Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

Le fabricant n'est pas responsable en cas d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Les travaux d'installation et d'entretien seront effectués par du personnel technique qualifié.

Avant de procéder à l'installation, il est important de vérifier que l'appareil, une fois déballé, est en bon état et qu'il n'a subi aucune détérioration.

L'emplacement de l'installation devra être propre et dépourvu de matières combustibles ou inflammables dans un rayon de 200 mm autour des côtés et de la surface de l'appareil.

Il est très important de vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique sont identiques à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil et dans le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Le présent appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. Les causes d'extinction de la garantie sont les suivantes :

- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'omission des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation de n'importe quel cachet de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.

1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas abîmer l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant son transport. On vérifiera que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes.

Dans le cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil serait détecté, il est recommandé d'en avertir le représentant avant de procéder à l'installation.

2. IDENTIFICATION DES APPAREILS

Appareil : Plaque de cuisson électrique pour utilisation collective.

Série : ELP

Modèles : ELP-30 - ELP-50

3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination	Plaques de cuisson électrique pour utilisation collective	
Responsable	ES B-63331177.	
Marque commerciale		
Série	ELP	
Modèles	ELP-30	ELP-50
Poids (Kg)	6	19
Puissance (W)	950	2.400
Tension (V)	230	
Fréquence (Hz)	50	

4. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les plaques de cuisson électriques sont destinées à être utilisées dans le secteur de l'hôtellerie, pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques prolongent le plan de travail et comportent un gril qui agit en tant qu'élément de chauffage et effectue la fonction autonome de cuisson des aliments placés directement sur celui-ci.


Le chauffage du gril est effectué à l'aide d'un élément de chauffage blindé, situé à l'intérieur de l'appareil et invisible depuis l'extérieur.

L'appareil est muni d'un interrupteur frontal pour allumer la plaque et d'une commande pour régler la température.

Sur le bord avant de la plaque, on peut observer un petit récipient, de forme allongée, suspendu à deux points d'appui. Toutes les matières solides et liquides seront recueillies dans ce dernier pendant la combustion des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées. Il est important de le fixer avec les écrous latéraux afin d'éviter que des liquides se répandent sur les composants électriques.

Le fonctionnement des plaques se base sur le chauffage des grils, grâce à la chaleur fournie par la résistance, qui joue le rôle d'élément de chauffage.

5. PLAQUE DE CARACTERISTIQUES

ES B-63331177		Organismo notificado nº 0370		
		Año de certificado: 2004		
PLANCHA ELÉCTRICA S/Nº:		ELP-30	ELP-50	
230 V ~	50 Hz	950 W	2.400 W	
Este aparato cumple con la Directiva 72/23/CEE. Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe instalarse únicamente en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.				

6. INSTRUCCIONES TÉCNICAS D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil, ce qui sera effectué par l'installateur.

6.1 PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION

Ce travail devra être réalisé par du personnel autorisé par les réglementations en vigueur relatives aux appareils à gaz, ou par les réglementations requises dans chaque pays communautaire.

- Ces appareils devront uniquement être installés dans des endroits suffisamment ventilés, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances dangereuses pour la santé dans le local où ils seront installés.
- L'appareil sera installé dans des endroits suffisamment ventilés, conformément aux réglementations en vigueur.
- Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible.
- On vérifiera que les caractéristiques de tension et de fréquence sont identiques à celle du réseau d'alimentation électrique.
- On vérifiera que tous les éléments de l'appareil se trouvent parfaitement placés et qu'ils n'ont pas subi de dérèglages imputables au transport.
- On vérifiera que l'appareil a été placé correctement, conformément à la législation en vigueur dans chacun des pays auxquels il est destiné.
- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'extraction afin d'assurer l'évacuation complète des gaz et des fumées de combustion pendant la phase de cuisson.
- L'appareil doit être installé à une distance minimale de 5 cm des cloisons latérales et de la cloison arrière, afin de protéger celles-ci des températures que peuvent atteindre les parois de l'appareil.
- Vérifier les dimensions et le poids des plaques avant de les placer sur la surface sur laquelle elles seront installées.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié équivalent, afin d'éviter tout risque.

6.2 CARACTERISITQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'emplacement d'installation des plaques devra réunir au moins les conditions suivantes :

- L'endroit sera totalement propre.
- Il sera suffisamment ventilé, conformément aux réglementations du pays de destination.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires afin de pouvoir y placer la plaque en respectant les distances de sécurité relatives à la température et à la combustibilité.
- Les plaques seront placées à une distance minimale de 5 cm des parois latérales.
- On vérifiera que la prise de courant se trouve le plus près possible de l'appareil, afin de pouvoir brancher celui-ci.
- Il est important que la prise de courant se trouve dans un endroit protégé de l'humidité éventuelle et des éclaboussures provoquées par la cuisson des aliments.

6.3 FIXATION DE L'APPAREIL

Les plaques n'ont pas besoin d'être fixées de façon particulière ; elles seront placées directement sur la surface et on vérifiera qu'elles sont nivelées et stables.

6.4 IDENTIFICATION DES DONNEES TECHNIQUES DU RESEAU D'ALIMENTATION

On vérifiera que la tension et la fréquence requises pour le fonctionnement des plaques sont compatibles avec celles du réseau d'alimentation.

On vérifiera que l'installation électrique du local possède les caractéristiques nécessaires à la connexion des plaques à la puissance maximale indiquée pour chacune d'entre elles.

6.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE

Le point de connexion sera facilement accessible. Après avoir vérifié les données électriques, l'installateur se chargera de connecter l'appareil au réseau général en branchant la fiche de l'appareil dans la prise de courant de l'installation.

6.6 EVACUATION DES FUMEEES

L'appareil doit être placé sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées pendant la phase de cuisson, ce qui permet d'éviter la concentration de ces-derniers.

6.7 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Allumer :

1. S'assurer que l'appareil est branché sur la prise de courant.
2. Placer l'interrupteur sur la position marche et vérifier que le témoin lumineux qui indique que la plaque est en marche s'allume.
3. Régler la température de la plaque à l'aide de la commande de température.

Une fois ces étapes effectuées, la plaque est prête à être utilisée pour cuire des aliments.

Éteindre :

1. Placer la commande de réglage de température sur la position minimale.
2. Placer l'interrupteur sur la position arrêt : 0.
3. Débrancher l'appareil du courant électrique.

6.8 VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, on vérifiera son fonctionnement correct en suivant toujours les indications du pays de destination, qui ont été prévues pour l'installateur.

L'installateur est responsable de la réalisation de ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur.

7 INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Il est recommandé de lire attentivement le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de d'utiliser la plaque.

Le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien sera conservé dans un endroit sûr et permettant à l'utilisateur de le consulter à tout moment.

7.1 PRECAUTIONS PREALABLES A L'UTILISATION ET A L'ENTRETIEN

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation professionnelle et doit être manipulé par du personnel qualifié.
- Pour effectuer l'entretien, le nettoyage et les réparations, on devra débrancher au préalable l'appareil de la prise de courant.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance d'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil fait augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiques, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil va être installé.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de la machine lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié équivalent, afin d'éviter tout risque.
- L'appareil, de par ses propres caractéristiques de fonctionnement, atteint des températures élevées (proches de 200 °C).
- Ne pas toucher les parois latérales et le gril de la plaque lorsque celle-ci fonctionne ; il existe des risques de brûlures.
- Pendant le travail de nettoyage, il est très important de ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, puisque l'eau pourrait pénétrer dans les parties actives de l'appareil.
- Pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson des aliments, il est recommandé que l'utilisateur soit une personne qualifiée en hôtellerie.

7.2 OPERATIONS DE MISE EN MARCHE ET D'ARRET DE L'APPAREIL

Se reporter au **paragraphe 9.7.**

7.3 OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN

Ces opérations s'effectueront après avoir débranché l'appareil de la prise de courant.

NETTOYAGE

Le nettoyage quotidien et soigné après le travail garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié sur les plaques et les accessoires est fondamental, puisque l'équipement est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits faciles à acquérir.

Il est important de ne pas utiliser de matériaux pouvant rayer la surface du gril (éponges, brosses, etc.). Le nettoyage sera effectué à l'aide d'un produit éliminant la graisse et d'une lavette.

Il est extrêmement important de ne pas laisser entrer d'eau à l'intérieur de la plaque.

Il existe deux types de nettoyage : le nettoyage partiel ou quotidien, et un second nettoyage complet ou hebdomadaire. En général, pour ce travail, on n'utilisera pas de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil. **NE JAMAIS NETTOYER À L'AIDE D'UN JET D'EAU.** Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

Les modèles de plaques sont construits en acier inoxydable 18/10 AISI 304, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant, avec un détergent approprié, la propreté quotidienne de ces parties, elles resteront en parfait état.

Plaque supérieure

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation. Pour ce faire, elle devra toujours être recouverte de n'importe quel type de substance comestible et d'un lubrifiant à la température de travail (huiles destinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc.). La présence d'un ramasse-graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce-dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions parfaites. À la fin des opérations, il est conseillé de passer un torchon imbibé d'huile sur la plaque, afin de la maintenir en parfait état et d'éviter son oxydation.

Au moins une fois par semaine, nettoyer la plaque et le ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé à l'utilisateur d'avoir recours à un programme d'entretien, ceci étant la seule façon de disposer d'un appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils sera réalisée par le personnel autorisé par le fabricant.

Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu (déchets provenant de la partie supérieure).

Une fois par an, un nettoyage complet et une réparation générale de l'appareil devront être réalisés par du personnel qualifié. Pendant cette révision, on contrôlera les éléments de chauffage.

8. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer "in situ" les petites pannes qui pourraient éventuellement se présenter :

- **Les brûleurs ne s'allument pas :**

La cause la plus probable est l'absence de courant électrique dans l'appareil.

Vérifier que la prise est bien sous tension et que la plaque est branchée sur la prise.

- **La plaque est sous tension, mais le brûleur ne s'allume pas :**

Il est possible que l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, avertir le fabricant ou le service après-vente.

- **La plaque ne chauffe pas suffisamment :**

Ajuster la température avec la commande de réglage.

- **La commande de réglage de température ne fonctionne pas :**

Avertir le fabricant ou le service après-vente.

9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

Il est conseillé de confier le changement des pièces à du personnel technique qualifié, après s'être mis en contact avec le fabricant ou le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Le fabricant n'est pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine.

Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci implique le non-respect des présentes INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

CASTELLANO.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas del usuario.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Antes de realizar la instalación es importante comprobar que el aparato una vez desembalado está en buen estado y que no sufrió deterioros.

El lugar de instalación será limpio y no habrá materiales combustibles o inflamables a distancias inferiores a 200 mm en las proximidades laterales y superficiales.

Es muy importante comprobar que las características de la red de suministro eléctrico son iguales a las del aparato indicadas en la placa de características del mismo y en el presente manual de instalación, uso y mantenimiento.

CONDICIONES DE GARANTIA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.

1. DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso.

En caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato: Plancha de cocción eléctrica de uso colectivo.

Serie: ELP

Modelos: ELP-30 - ELP-50

3. FICHA TECNICA DEL APARATO

Denominación	Planchas de cocción eléctrica de uso colectivo	
Responsable	ES B-63331177	
Marca comercial		
Serie	ELP	
Modelos	ELP-30	ELP-50
Peso (Kg)	6	19
Potencia (W)	950	2.400
Tensión (V)	230	
Frecuencia (Hz)	50	

4. DESCRIPCION GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción eléctricas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas son encimeras que incorporan una parrilla como unidad de calentamiento que realiza la función autónoma de cocción de los alimentos que se colocan directamente sobre la misma.


El calentamiento de la parrilla se realiza a través de un elemento calefactor blindado que está situado en el interior del aparato y no es visible desde el exterior.

Disponen de un interruptor frontal para realizar el encendido de la plancha y un mando regulador de temperaturas.

En el borde frontal de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. En él se recogerán todas las materias sólidas y líquidas durante la combustión de los alimentos en la plancha para después ser desechadas. Es importante fijarlo con las tuercas laterales para evitar que se derramen líquidos a los componentes eléctricos.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las parrillas mediante el calor proporcionado por la resistencia como elemento calefactor.

5. PLACA DE CARACTERISTICAS

ES B-63331177		Organismo notificado nº 0370		
		Año de certificado: 2004		
PLANCHA ELÉCTRICA S/Nº:		ELP-30	ELP-50	
230 V ~	50 Hz	950 W	2.400 W	
Este aparato cumple con la Directiva 72/23/CEE. Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe instalarse únicamente en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.				

6. INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato realizadas por el instalador.

6.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACION

Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario

- Estos aparatos se instalarán solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- El aparato se instalará en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- Se comprobará que las características de tensión y frecuencia del aparato son las mismas que las de la red de suministro eléctrica.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- Se comprobará que el aparato ha sido perfectamente ubicado, conforme a la legislación vigente para cada país al que se destina.
- Se aconseja colocar el aparato bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemadores en la fase de cocción.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 5cm mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas que puede alcanzar las paredes del aparato.
- Comprobar las dimensiones y pesos de las planchas antes de colocarla sobre la superficie en la que quedará instalada.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

6.2 CARACTERISTICAS DEL LUGAR DE INSTALACION DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas cumplirán como mínimo los siguientes requisitos:

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado según las reglamentaciones del país de destino.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad de temperaturas y combustibilidad.
- Las planchas se colocarán a una distancia de separación de las paredes laterales de 5 cm como mínimo.
- Se comprobará que la toma de corriente está lo más cercana posible al aparato para realizar la conexión.

- Es importante que la toma de corriente esté situada en un lugar protegido de las posibles humedades y de las salpicaduras producidas por la cocción de los alimentos.

6.3 FIJACION DEL APARATO

Las planchas no requieren una fijación especial, se colocarán directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

6.4 IDENTIFICACION DE LOS DATOS TÉCNICOS DE LA RED DE ALIMENTACIÓN

Se comprobará que la tensión y la frecuencia para la que están destinadas las planchas son compatibles con las de la red de suministro.

Se comprobará que la instalación eléctrica del local está dimensionada para realizar la conexión de las planchas a la potencia máxima indicada para cada una de ellas.

6.5 CONEXION DEL APARATO A LA RED ELÉCTRICA

El lugar de conexión será fácilmente accesible. Una vez realizada la comprobación de los datos eléctricos, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general enchufando la clavija del aparato en la toma de corriente de la instalación.

6.6 EVACUACION DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases y humos en la fase de cocción para poder evitar la concentración de los mismos.

6.7 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Encendido:

1. Comprobar que el aparato está conectado a la toma de corriente.
2. Colocar el interruptor en la posición de encendido y comprobar que se enciende el piloto indicador de que la plancha está en funcionamiento.
3. Graduar la temperatura de la plancha con el mando regulador.

Con estos pasos la plancha está en condiciones de poder usarla para la cocción de alimentos.

Apagado:

1. Colocar el regulador de temperatura en la posición mínima.
2. Colocar el interruptor en la posición de apagado 0.
3. Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

6.8 COMPROBACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha el aparato se realizará una comprobación del buen funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador el realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

7. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Se recomienda leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento antes de proceder al uso de la plancha.

El manual de uso, instalación y mantenimiento se guardará en un lugar seguro y en el que el usuario pueda consultarlo en cualquier momento.

7.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe desconectar el aparato de la toma de corriente.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- El aparato por su propia funcionalidad alcanza elevadas temperaturas (próximas a los 200 °C).
- No tocar las paredes laterales y la parrilla de la plancha cuando está en funcionamiento ya que existe el peligro de sufrir quemaduras.
- En las operaciones de limpieza es muy importante no limpiar el aparato con chorros de agua ya que existe el riesgo de que penetre el agua en las partes activas del aparato.
- Para obtener un buen resultado en la cocción de los alimentos, se recomienda que el usuario sea cualificado en hostelería.

7.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver el apartado 6.7

7.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

Estas operaciones se realizarán con el aparato desconectado de la toma general de corriente.

LIMPIEZA

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Es muy importante no utilizar materiales que rallen la superficie de la parrilla (estropajos, cepillos,...), se realizará la limpieza con un producto limpiagrasa y una balleta.

Es muy importante que no entre agua al interior de la plancha.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y

demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. NO SE PROCEDERÁ JAMÁS A LA LIMPIEZA POR CHORRO DE AGUA. Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

Superficies de acero inoxidable

Los modelos de planchas están contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI 304, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

Plancha superior

Es importante que la superficie de la plancha esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla en perfecto estado y evitar la formación de óxido.

Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la plancha y el recolector mediante desengrasante no abrasivo.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; solo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

Después de cada uso se extraerá el recolector vaciando su contenido (desperdicios provenientes de la parte superior).

Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato por personal cualificado. En ella se revisarán los elementos calefactores.

8. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCION DE POSIBLES AVERIAS

Este manual intenta dar soluciones para que “in situ” el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- **No se encienden los quemadores:**

Lo más probable es la carencia de corriente eléctrica al mismo.

Comprobar que existe corriente en la toma y que la plancha está conectada a la misma.

- **Existe suministro eléctrico y no se enciende el quemador:**

Es posible que el interruptor de encendido/apagado no funcione correctamente. En este caso avisar al fabricante o servicio postventa.

- **La plancha no se calienta suficientemente:**

Regular la temperatura con el mando regulador.

- **El mando regulador de temperatura no funciona:**

Avisar al fabricante o servicio postventa.

9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

El cambio de piezas se recomienda que se realice por personal técnico cualificado y poniéndose en contacto con el fabricante o servicio postventa.

ADVERTENCIA

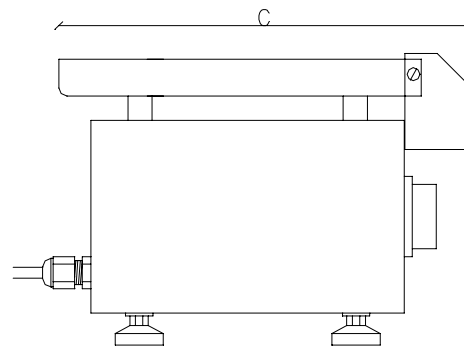
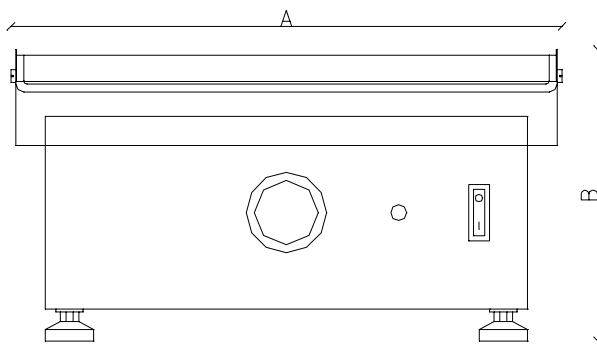
El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSÕES - DIMENSIONS - DIMENSIONI

Modèle Modelo Model Modello	A (mm)	B (mm)	C (mm)
ELP-30	343,00	181,64	255,54
ELP-50	517,00	208,00	454,17



LISTE DES COMPOSANTS – LISTA DE COMPONENTES – PART LIST – LISTA DEI COMPONENTI

REF :		Composant – Componente – Part – Componenti				
Mod.	Ref.	FR	ES	PT	UK	IT
ELP-XX	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	PLACA DE ASAR	GRILL PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
ELP-XX	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	RECOLHEDOR DE GORDURA	GREASE COLLECTOR	RACCOGLITORE GRASSI
ELP-XX	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE TERMOSTATO	SUPORTE TERMONSTATO	THERMOSTAT SUPPORT	SUPPORTO TERMOSTATO
ELP-XX	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	RESISTÊNCIA	RESISTOR	RESISTENZA
ELP-XX	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AISLANTE	PLACA ISOLANTE	INSULATION PLATE	PIASTRA ISOLANTE
ELP-XX	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	ISOLAMENTO TÉRMICO	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TERMICO
ELP-XX	07	COMPARTIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	CAIXA DE RESISTÊNCIA	RESISTOR BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
ELP-XX	08	SUPPORTS	SOPORTES	SUPORTES	SUPPORTS	SUPPORTI
ELP-XX	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	CABO DE REDE	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTAZIONE
ELP-XX	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	CABO F-H-J	CABLE F-H-J	CAVO F-H-J
ELP-XX	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	CABO A-B-C	CABLE A-B-C	CAVO A-B-C
ELP-XX	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	CABO D-E	CABLE D-E	CAVO D-E
ELP-XX	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	CORPO INOX	STAINLESS BODY	CORPO INOX
ELP-XX	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	TERMOSTATO	THERMOSTAT	TERMOSTATO
ELP-XX	15	COMMANDE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	COMANDO REGULADOR	ADJUSTMENT CONTROL	COMANDO DI REGOLAZIONE
ELP-XX	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECEDOR	DETALHE	TRIM	RIFINITURA
ELP-XX	17	TÉMOIN LUMINEUX	PILOTO	PILOTO	PILOT	SPIA
ELP-XX	18	INTERRUPTEUR	INTERRUPTOR	INTERRUPTOR	SWITCH	INTERRUPTORE
ELP-XX	19	PIED EN PLASTIQUE	PIE DE PLASTICO	PÉ DE PLÁSTICO	PLASTIC LEG	PIEDE DI PLASTICA
ELP-XX	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	CHAPA VENTILAÇÃO	VENT COVER	LAMIERA DE VENTILAZIONE

Ejemplo : ELP-30-01 Placa de asar