

Libretto d'istruzione per l'uso e la manutenzione

Instruction manual for installation and use

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Notice d'emploi et de maintenance

Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento

Mod. **BS80FE7**
BS80IE7

IT BRASIERE ELETTRICHE

GB-IE ELECTRIC TILTING COOKER

DE-AT-CH ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN

РУ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СКОВОРОДЫ

FR BRAISIERES ELECTRIQUES

ES CACEROLAS ELECTRICAS VOLCABLE



- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.
- Conservare con cura il presente manuale d'istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all'uso.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull'apparecchio per l'assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura 1).
- Quando si richiede l'intervento dell'assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l'uso di guanti a protezione delle mani.



- **Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.**
- **Non usare assolutamente come friggitrice.**

DATI TECNICI

TABELLA 1		PARTE ELETTRICA			
Modello	Dimensioni esterne [cm]	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione [mm ²]	Potenza totale [kW]	
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7	
BS80IE7					
Trasformabile in 3/PE AC 230V con cavo di alimentazione sez. 4 × 4mm ² .					

TABELLA 2

CARATTERISTICHE DELLA VASCA DI COTTURA					
Modello	Dimensioni [cm]	Capacità utile della vasca (livello max.) [litri]	Superficie [dm ²]	Angolo di rotazione della vasca	Larghezza minima dello scarico [cm]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in acciaio con 4 piedini regolabili in altezza. Il rivestimento esterno ed il piano superiore sono completamente in acciaio inox 18/10.
- Vasca di cottura in acciaio inox con fondo in acciaio nel **modello BS80FE7**.
- Vasca di cottura in acciaio inox con fondo in acciaio INOX (AISI 304) nel **modello BS80IE7**.
- Coperchio di chiusura della vasca, in acciaio inox, montato su cerniere.
- Il ribaltamento della vasca di cottura avviene con movimento manuale.
- Il riscaldamento della vasca di cottura avviene per mezzo di tre resistenze da 3400W 240V cadauno, poste a diretto contatto con il fondo della vasca.
- La regolazione della temperatura è possibile fra 45° e 295°C per mezzo di un termostato collegato all'interruttore.
- Un termostato di sicurezza interrompe automaticamente la corrente di rete in caso di guasto (per es. rottura del termostato).
- Una lampada spia verde si illumina quando l'apparecchio è sotto tensione.
- Una lampada spia arancio indica quando una delle resistenze è in funzione.
- Il carico dell'acqua avviene tramite rubinetto posto sul pannello frontale.


PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia;
- eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni del comitato degli elettrotecnici inerenti la sicurezza elettrica;
- prescrizioni dell'ente che eroga l'energia elettrica;
- altre eventuali prescrizioni locali.

PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE



- L'ambiente nel quale si installa l'apparecchio deve essere ben aerato.
- Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- Come prescritto dalla vigente normativa, fra apparecchio e rete di distribuzione deve essere interposto un interruttore onnipolare avente una distanza fra i contatti di almeno 3mm per ogni polo.
- Questo apparecchio necessita di due entrate d'acqua, una di acqua calda e l'altra di acqua fredda. Ogni linea deve essere provvista di rubinetto d'intercettazione.

-  - **L'interruttore onnipolare ed i rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.**

POSIZIONAMENTO

- Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.
- Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.
- Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.
- Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze da altre apparecchiature o da pareti, si consiglia comunque una sufficiente distanza su ambo i lati dell'apparecchio, per permettere eventuali interventi da parte dell'assistenza tecnica. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.
- L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE

-  - **Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.**
-  - **Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.**

ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

-  - **L'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.**

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1Ma per Kw di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo X (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nel paragrafo "Dati tecnici" ed essere di tipo resistente all'olio.
- Per accedere alla morsettiera di alimentazione si proceda come segue:
 - Togliere la corrente all'apparecchio operando sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
 - Togliere il pannello frontale svitando le due viti di fissaggio.
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
- Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte inferiore del fianco destro e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale <math><10\text{ mm}^2</math>. Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

- Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.
- E' da controllare in particolare:
 - che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
 - che sia stata rimontata con cura la scatola di protezione della morsettiera, smontata per il collegamento elettrico;
 - che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
 - che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
 - che i collegamenti dell'acqua siano a tenuta;
 - che il collegamento elettrico sia eseguito a norma.
- Controllare inoltre, che il cavo ad apparecchio installato non sia sottoposto a trazione e non sia in contatto con superfici calde.
- Si proceda alla messa in funzione seguendo le istruzioni d'uso.
- Controllare, che la tensione di alimentazione ad apparecchio funzionante non si discosti del +/- 10% dal valore nominale.
- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO



- **Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!**

- Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, componenti elettrici ecc..
- E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un'ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.
- Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE



- **Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!**
- **Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento!**
- **Anche con un uso regolare dell'apparecchio possono manifestarsi inconvenienti e guasti nel funzionamento.**



I GUASTI MAGGIORMENTE RICONTRATI SONO I SEGUENTI:

LA VASCA NON RAGGIUNGE LA TEMPERATURA IMPOSTATA:

Possibili cause:

- Controllare il collegamento all'interruttore (uscita di tensione).
- Controllare il collegamento al termostato di lavoro.
- Controllare il collegamento al teleruttore.
- Le resistenze sono bruciate.

LE SPIE LUMINOSE NON SI ACCENDONO:

- Controllare il collegamento all'interruttore.
- La lampada spia è bruciata.

LA BRASIERA CONTINUA A FUNZIONARE CON IL TERMOSTATO DISINSERITO:


- I contatti del teleruttore sono bloccati.

BASSO RENDIMENTO DELLA VASCA

- Controllare gli elementi riscaldanti.

AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

- Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.
- **Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!**
- Questo apparecchio è previsto per l'uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.
- E' indispensabile sorvegliare l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- La lasiera si valorizza al meglio nelle preparazioni di creme, pietanze delicate ed intingoli, questo perché la regolazione della temperatura (fra 50 e 200°C) avviene in modo mirato e l'operatore può senza fatica seguire il processo di cottura.

 - **Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.**

- Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d'uso, pertanto addestrare bene il personale.
- **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l'albo competente.**
- Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (elettricità ed acqua).
- Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

 - **La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.**

ACCENSIONE

Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.

Posizionare il termostato dalla posizione "0" alla temperatura desiderata compresa tra **45° e 295°C**: le lampade spia si accendono, quella verde indica che l'apparecchio è in tensione, quella arancione indica che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura questa lampada spia si spegne.


Svuotamento della vasca di cottura:

Il dispositivo di ribaltamento serve a facilitare lo svuotamento della vasca. Questo dispositivo viene azionato dal volantino posizionato sul lato destro nella parte frontale. Ruotando il volantino in senso antiorario la vasca si alza, ruotandolo in senso orario la vasca si abbassa.

PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

- Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti di acciaio inossidabile.
- L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.
- Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne' carta vetrata, ne' abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.
- Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).
- Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

PULIZIA QUOTIDIANA

 - **Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.**

- La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.
- Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.
- Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITA' PROLUNGATA


- In caso di inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.
- Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.
- Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.
- Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare l'energia elettrica.
- Il locale deve essere sufficientemente aerato.

PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

- Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (energia elettrica e vapore).
- Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

 - **Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti a inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme. Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.**

COSA FARE, SE ...

 - **I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente a cura di personale specializzato!**

TOGLIERE LA CORRENTE ALL'APPARECCHIO (TOGLIERE I FUSIBILI)

Per facilitare l'accessibilità ai particolari da sostituire è necessario togliere il pannello frontale, dopo aver sfilato la manopola di regolazione della temperatura, la maniglia del rubinetto carico acqua e il volantino di comando per il ribaltamento della vasca di cottura.

SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

- Scollegare i cavi di alimentazione alla/e resistenza/e.
- Togliere sia il cruscotto anteriore fisso che il perno di bloccaggio della leva sollevamento vasca.
- Per agevolare la sostituzione ruotare la vasca nella max. apertura.
- Togliere la protezione isolamento in lamiera , svitando le viti di fissaggio alla vasca.
- Togliere il pannello di protezione delle resistenze.
- Togliere la piastra di supporto resistenza dalla resistenza guasta.
- Montare la nuova resistenza nella sequenza inversa.

SOSTITUZIONE DELLE SPIE LUMINOSE

- Scollegare i cavi di alimentazione.
- Sfilare la lampada, svitando il dado, in plastica, di bloccaggio alla staffa di supporto.
- Montare la nuova lampada nella sequenza inversa.

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO O DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Scollegare i cavi di alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Togliere la protezione isolamento in lamiera , svitando le viti di fissaggio alla vasca.
- Togliere il pannello di protezione delle resistenze .
- Togliere la piastra di supporto della resistenza centrale .
- Togliere la resistenza centrale e successivamente il tassello fissa bulbo.
- Nel sostituire il nuovo termostato prestare attenzione nel serrare il tassello sui bulbi. Uno schiacciamento degli stessi provocherebbe la staratura del termostato.

SOSTITUZIONE DELL'INTERRUTTORE

- Scollegare i cavi di alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Sostituire l'interruttore svitando le viti di bloccaggio al traversino di supporto, avendo inoltre sfilato il termostato di lavoro coassiale.
- Montare il nuovo interruttore nella sequenza inversa.

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Gerätes.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb verwendet werden, anderswärtige Verwendungen sind untersagt und können Gefahren hervorrufen.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: besonders Acht geben!
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten (siehe Bild 1).
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich die Anwendung von Handschuhen, zum Schutz der Händen.



- **Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.**
- **Gerät nicht zum fritieren verwenden.**

TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1		ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG		
Modell	Außen-abmessungen In [cm]	Nennspannung	Speisekabel in [mm ²]	Gesamt-Wärme- Belastung in [kW]
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7
BS80IE7				
* Umstellbar in 3/PE AC 230V mit Speisekabel sekt. 4 × 4mm ² .				

TABELLE 2

EIGENSCHAFTEN DES BRATBECKENS					
Modell	Abmessungen [cm]	Innenfassungs Vermögen der Wanne (Höchst niveau) Liter	Superficie [dm ²]	Rotationswinkel Der Wanne	Mindestöffnungsbreite [cm]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

BAUEIGENSCHAFTEN

- Tragstruktur aus Stahl mit 4 in der Höhe verstellbaren Füßchen. Der Ummantelung und die obere Fläche sind vollständig aus Edelstahl 18/10.
- Bratpfannen aus Edelstahl mit Stahlboden beim Modell **BS80FE7**.
- Bratpfannen aus Edelstahl mit INOX AISI 304 Modell **BS80IE7**.
- Beckenverschlußdeckel aus Edelstahl auf Scharnieren montiert.
- Das Bratbecken wird von Hand gekippt.
- Das Bratbecken wird mittels drei Heizelementen, je von 3400W 240V erwärmt, die direkt den Beckenboden berühren.
- Die Temperatur kann zwischen 45° und 295°C durch einen an den Schalter verbundenen Temperaturregler eingestellt werden.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer unterbricht automatisch die Stromzufuhr bei Störungsfällen (wie z.B. Ausfall des Temperaturreglers).
- Wenn das Gerät unter Spannung ist, leuchtet eine grüne Signallampe auf.
- Eine orange Signallampe weist darauf hin, daß eines der Heizelemente in Betrieb ist.
- Das Wasser wird durch ein Ventil eingelassen, das an der Frontplatte angeordnet ist.

GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende geltende Vorschriften beachtet werden:

- einschlägige Rechtsverordnungen;
- eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;
- einschlägige Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- einschlägige VDE-Bestimmungen;
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
- Sonstige örtliche Vorschriften.

BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- Laut Vorschriften muß zwischen Gerät und Versorgungsnetz bauseitig ein allpolig wirksamer Hauptschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite pro Pol vorhanden sein. (z.B. Sicherung, LS-Schalter, u.s.w.)
- Das Gerät ist mit zwei Wasseranschlüsse (Kalt- und Warmwasser) versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.



- **Der bauseitige Trennschalter und die Wasserabsperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und vom Betreiber leicht zugänglich sein.**

AUFSTELLUNG

- Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, Gerät auf Schäden überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfilm von den Oberflächen des Geräts sorgfältig abnehmen.
- Das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen. In der Regel wird das Material entsprechend der Materialsorte getrennt und an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.
- Es bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des Abstands von anderen Geräten bzw. Wänden, es empfiehlt sich allerdings einen ausreichenden seitlichen Abstand für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- bzw. Reparatureingriffen. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empfiehlt sich die Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Das Gerät muß waagrecht aufgestellt werden, kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbare Füßen (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

INSTALLATION



- **Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.**
- **Bevor jegliche Installationsarbeit durchgeführt wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungs eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungs vergleichen.**

ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM



- **Das Gerät wird für die im Typenschild angegebene Spannung geliefert.**

- Wie bereits erwähnt, muß zwischen Gerät und Stromversorgung ein allpolig wirksamer Trennschalter und Fehlerstromschalter mit, für die Aufnahme des Geräts (1mA Mal kW), geeigneten Eigenschaften, installiert sein.
- Erdungsanlage auf Wirksamkeit überprüfen.
- Dieses Gerät wird dem Typ X zugeordnet (d.h. Lieferung ohne Netzanschlußkabel und -stecker), demzufolge muß der Installateur die Netzanschlußleitung und alle zur Installation erforderlichen Materialien bereitstellen.
- Die Netzanschlußleitung muß mindestens den Angaben, die im Abschnitt "Technische Daten" aufgeführt sind entsprechen und Ölbeständig sein.
- Um das Speiseklemmbrett zu erreichen, ist folgendermaßen vorzugehen:
 - Das Gerät stromlos schalten indem Sie den dazu bestimmten Schalter, der vor dem Gerät angebracht ist, betätigen.
 - Die Frontplatte entfernen, indem Sie die beiden Befestigungsschrauben auflockern.
- Anschlußleitung durch die vorgesehene Zugentlastung stecken. Die einzelnen Adern sorgfältig der jeweilig zugeordneten Klemme einführen und befestigen. Der Schutzleiter muß länger als die anderen sein, so daß bei unbeabsichtigtem Zug bzw. Schaden der Zugentlastung dieser erst nach den anderen Leitern herausgezogen wird.
- Das Gerät muß in ein Potentialausgleichsystem miteinbezogen werden.
- Der Anschluß erfolgt mit der vorgesehene Klemme, sie ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht und mit dem internationalen Symbol versehen, und einer Leitung mit einem Nennquerschnitt <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Der Potentialausgleich erfolgt zwischen allen im Raum installierten Geräten und das Erdungssystem des Gebäudes.

ANSCHLUß AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.
- Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

- Nach Durchführung der Anschlüsse müssen das Gerät, die gesamte Installation und der Betrieb des Geräts überprüft werden.
- Insbesondere ist zu überprüfen:
 - daß der Schutzfilm der Aussenflächen ganz und sorgfältig abgenommen worden ist;
 - daß das Schutzgehäuse der Anschlußklemme, das für den elektrischen Anschluß demontiert wurde, wieder eingebaut worden ist;
 - daß alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
 - daß alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
 - daß die Wasseranschlüsse dicht sind;
 - daß der elektrische Anschluß Normgerecht durchgeführt worden ist.
- Außerdem ist zu überprüfen, daß bei installiertem Gerät, die Leitung nicht auf Zug beansprucht wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten.
- Überprüfen, daß die Spannung, bei eingeschaltetem Gerät, nicht mehr als +/- 10 % von der Nennspannung abweicht.
- Das Abnahmeprotokoll muß vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden. Die Garantiezeit beginnt mit Unterzeichnung.

WARTUNG DES GERÄTS



- **Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.**

- Zur Aufrechterhaltung muß das Gerät mindestens einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen die Verschleissungen unterstehen, Zufuhrleitungen, elektrische Einzelteile usw..
- Es empfiehlt sich abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so daß einen weiteren Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.
- Deshalb wird der Abschluß eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG



- **Bevor der Sicherheitstemperaturbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu identifizieren und zu beseitigen!**
- **Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!**
- **Auch bei regelmäßiger Verwendung können Störungen und Betriebsmangel auftreten.**



DIE AM HÄUFIGSTEN FESTGESTELLTEN BETRIEBSSTÖRUNGEN SIND DIE FOLGENDEN:

DIE WANNE ERREICHT NICHT DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR:

Mögliche Ursachen:

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß (Spannungsverlust).
- Überprüfen Sie den Anschluß des Betriebstemperaturreglers.
- Überprüfen Sie den Fernschalteranschluß.
- Die Heizelemente sind durchgebrannt.

DIE SIGNALLAMPEN ZÜNDEN SICH NICHT AN

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß.
- Die Signallampe ist abgebrannt.

DIE BRATPFANNE FUNKTIONIERT WEITER AUCH BEI AUSGESCHALTENEM TEMPERATURREGLER

- Die Fernschalterkontakte sind blockiert.

NIEDRIGER LEISTUNGSGRAD DER WANNE

- Überprüfen Sie die Heizelemente.

WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

- Vorliegende Anweisung enthält alle Angaben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Geräts erforderlich sind.
- **Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!**
- Dieses Gerät ist ein Großküchen-Gerät: nur speziell geschultes Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.
- Das Gerät ist während dem Betrieb zu beaufsichtigen.
- Das Gerät bewährt sich vor allem bei der Zubereitung von Cremes, zarte Speisen und Soßen da die Temperatureinstellung (von 50 bis 200 °C) sehr gezielt ist und der Betreiber mühelos den Vorgang überprüfen kann.



- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden die einer Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder anders-wertigen Einsatz des Gerätes seitens des Betreibers zurückzuführen sind.**

- Gewisse Betriebsstörungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden; das Küchenpersonal sollte daher in den korrekten Gebrauch und Betrieb des Geräts eingewiesen werden.
- **Jede Reparatur oder Instandsetzung, die sich im Laufe der Zeit ergeben sollte, lediglich von einem zugelassenen Kundendienst durchführen lassen.**
- Wartungsabstände unbedingt beachten! Deshalb ist es ratsam mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei Mängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Strom).
- Bei wiederholten Betriebsstörungen muß der technische Kundendienst angefordert werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird ist eine gründliche Reinigung des Kochgutbehälters vorzunehmen.



- **Der Kochgutbehälter maximal bis 40mm unter dem Ausguß (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.**

EINSCHALTEN

Betätigen Sie den Hauptschalter, der sich vor dem Gerät befindet.

Bringen Sie den Temperaturregler von der Stellung "0" zur gewünschten Temperatur zwischen 45° und 295°C: die Signallampen zünden sich an, das grüne weist darauf hin, daß das Gerät am Stromnetz verbunden ist, das orange Licht weist darauf hin, daß die Heizelemente eingeschaltet sind. Dieses Licht löscht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

KIPPVORRICHTUNG:

Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Beckens. Diese Vorrichtung wird durch das Handrad betätigt, das rechts an der Frontseite angebracht ist. Wenn Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen geht das Becken hoch, wenn Sie es im Uhrzeigersinn drehen, sinkt es.

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Zur Reinigung der Edelstahlteile des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmitteln anzuwenden.
- Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräte zu vermeiden, dadurch könnten sich Rostbildungen formen. Aus demselben Grund sind Kontakte mit Stahlmaterial zu vermeiden.
- Schmiergelpapier bzw. Schleifmitteln sind ebenfalls zu vermeiden, im Notfall pulverförmigen Bimsstein anwenden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z. B. Scotch-Brite) helfen.
- Das Gerät ist nur in abgekühltem Zustand zu reinigen.

TÄGLICHE REINIGUNG



- **Bei der Reinigung des Gerätes sind Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl zu vermeiden, das Wasser könnte bis zu den Einzelteilen durchdringen und hierdurch Schäden errichten.**

- Der Kochgutbehälter ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach mit klarem Wasser gründlich abspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen, sauberen Lappen abtrocknen.
- Die Außenflächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts reinigen.
- Immer mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem sauberen Lappen abtrocknen.

BESONDERE MAßNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

- Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig und ohne Rückstände zu hinterlassen zu reinigen und abzutrocknen.
- Der Deckel geöffnet lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.
- Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem schützenden, handelsüblichen Produkt behandelt werden.
- Wasser- und Stromzufuhr unbedingt schließen.
- Der Raum sollte eine gute Belüftung aufweisen.

BESONDERE MAßNAHMEN BEI STÖRUNGEN

- Sollte das Gerät während dem Betrieb Störungen aufweisen, so muß es abgeschaltet werden, alle Netzversorgungen (Wasser und Strom) sind unverzüglich zu unterbrechen bzw. schließen.
- Es ist der Kundendienst bzw. einen Fachtechniker zu bestellen.

 - **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind. Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.**

WAS TUN, WENN ...

 - **Die Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten sind ausschließlich von Fachkräften durchzuführen!**

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät (entfernen Sie die Sicherungen)

Damit die zu ersetzenden Teile leichter zugänglich sind, entfernen Sie die Frontplatte, nachdem Sie den Temperaturregelungshebel, den Wassereinlaßhebel und das Kipphandrad des Bratbeckens ausgezogen haben.

AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE

- Nehmen Sie die Speisekabel des Heizelements/ der Heizelemente ab.
- Entfernen Sie sowohl die feste Bedienungsblende als auch den Befestigungsstift des Beckenanhebungshebels.
- Kippen Sie das Becken in die höchste Öffnungsstellung, um das Auswechseln zu erleichtern.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben am Becken öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutztafel.
- Entfernen Sie die Heizelementstützplatte des ausgefallenen Heizelements.
- Setzen Sie das neue Heizelement ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DER SIGNALLAMPEN

- Ziehen Sie die Speisekabel ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus, indem Sie die Plastikbefestigungsmutter aufschrauben.
- Montieren Sie die neue Lampe ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DES BETRIEBSTEMPERATURREGLERS ODER DES TEMPERATURBEGRENZERS

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Wanne öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutzplatte.
- Entfernen Sie die Stützplatte des zentralen Heizelements.
- Entfernen Sie das zentrale Heizelement und danach den Kugelbefestigungsdübel.
- Wenn Sie den neuen Temperaturregler einmontieren, schliessen Sie den Kugelbefestigungsdübel mit Sorgfalt, denn wenn die Kugel gequetscht werden sollten, würde sich dies negativ auf die Temperaturreglereichung auswirken.

AUSTAUSCH DES SCHALTERS

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Wechseln Sie den Schalter aus, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Querstütze öffnen, nachdem Sie den koaxialen Betriebsthermostat herausgezogen haben.
- Montieren Sie den neuen Schalter ein. Wiederholen Sie dabei diesselben Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge .

- Внимательно изучить предупреждения, содержащиеся в данных инструкциях, поскольку в них содержится важная информация по безопасности установки, обслуживания и использования.
- Сохранять настоящие инструкции.
- Это оборудование должно быть использовано только квалифицированным персоналом.
- Оборудование должно работать под присмотром.
- Оборудование должно быть использовано исключительно для целей, для которых оно было спроектировано, любое другое использование может быть опасно.
- Во время работы внешние поверхности оборудования могут быть очень горячими, необходимо соблюдать осторожность!
- Дезактивировать оборудование в случае неполадки в работе.
- В случае починки или обслуживания обращаться только в специализированный центр обслуживания.
- Вся информация, относящаяся к техническому обслуживанию содержится на технической табличке (см. рис.1).
- Когда производится починка оборудования, необходимо указывать на поломку, позволяя технику разобраться в причине и типе поломки.
- Во время установки и обслуживания необходимо пользоваться перчатками для защиты рук.



- Должно быть гарантировано самое жесткое следование предписаниям противопожарной безопасности.
- Не использовать в качестве фритюрницы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТАБЛИЦА 1		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ		
Модель	Внешние размеры [см]	Напряжение	Провод питания [мм ²]	Общая мощность [kW]
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7
BS80IE7				
Трансформируется в 3/PE AC 230V с проводом питания разрезом 4 × 4мм ² .				

ТАБЛИЦА 2

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЕМКОСТИ ГОТОВКИ

Модель	Размеры [см]	Полезная вместимость емкости (макс. уровень) [литры]	Поверхность [дм ²]	Угол поворота емкости	Минимальная ширина слива [см]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Несущая структура из стали с 4 регулирующимися в высоту ножками. Внешняя облицовка и верхняя поверхность полностью из нержавеющей стали 18/10.
- Емкость готовки из нержавеющей стали с дном из сплава железа в модели **BS80FE7**.
- Емкость готовки из нержавеющей стали с дном из нержавеющей стали AISI 304) в модели **BS80IE7**.
- Крышка емкости из нержавеющей стали, крепится на петлях.
- Система опрокидывания емкости с помощью ручного механизма.
- Разогрев емкости готовки с помощью трех ТЭНов на 3400W 240V каждый, на прямом контакте с дном емкости.
- Регулирование температуры возможно от 45° до 295°C с помощью термостата подсоединенного в выключатель.
- Термостат безопасности автоматически прерывает поток тока в случае повреждения (например, поломка термостата)
- Зеленая лампочка обозначает присутствие тока в оборудовании.
- Оранжевая лампочка обозначает работу одного из ТЭНов.
- Ввод воды осуществляется с помощью крана на фронтальной панели.

ПРЕДПИСАНИЯ НОРМ, ТЕХНИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И ДИРЕКТИВ

Во время установки необходимо соблюдать следующие предписания:

- Соответствующие существующие законы;
- Возможные санитарно-гигиенические нормы для предприятий общественного питания;
- Коммунальные строительные и территориальные нормы и противопожарные предписания;
- Существующие предписания по безопасности;
- Соответствующие распоряжения по электробезопасности;
- Предписания учреждения по распределению газа;
- Другие возможные предписания.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДЛЯ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Помещение, в котором устанавливается оборудование должно быть хорошо проветриваемым.
- Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжным зонтом для возможности осуществлять быструю и постоянную эвакуацию паров готовки.
- Как предписано в существующих нормах, между оборудованием и электросетью должен быть расположен многополюсный переключатель, имеющий дистанцию между контактами не меньше 3 мм для каждого полюса.
- Это оборудование должно иметь два входа для горячей и для холодной воды. Каждая линия должна иметь отдельный кран.



- **Многополюсный переключатель и краны должны находиться вблизи оборудования, в легкодоступной для пользователя позиции.**

РАСПОЛОЖЕНИЕ

- После удаления упаковки, убедиться в целостности оборудования. В случае очевидных повреждений, не подсоединять оборудование, но незамедлительно предупредить продавца.
- Снять защитную пленку из ПВХ с панелей.
- Элементы упаковки необходимо переработать согласно предписаниям. В соответствии с правилами необходимо разделить материал на базе его состава и передать его в переработку.
- Нет особых предписаний относительно дистанции между оборудованием или между оборудованием и стенами, рекомендуется в любом случае соблюдать достаточную дистанцию с обеих сторон между оборудованием для возможного технического вмешательства. В случае установки оборудования в непосредственной близости от стен, рекомендуется облицовка их изоляционным материалом.
- Оборудование должно быть установлено на одном уровне. Небольшая разница по высоте может быть устранена с помощью регулирования ножек (закручивание или раскручивание). Большая разница в высоте между модулями может негативно отразиться на работе оборудования.

УСТАНОВКА



- **Только квалифицированный персонал должен заниматься установкой, обслуживанием и подключением оборудования.**
- **Прежде чем начать работы по подключению, убедиться в соответствии данных, указанных на табличке и существующих в помещении, оборудование должно соответствовать местным данным.**

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНАЯ СИСТЕМА



- **Оборудование поставляется с напряжением, указанным на технической табличке.**

- Как уже указано, между оборудованием и электросетью должен быть установлен многополюсный и дифференцированный выключатели с характеристиками, соответствующими указанным на оборудовании (1Ма на Kw мощности).
- Проконтролировать эффективность установки заземления.
- Это оборудование относится к типу X (поставляется без провода и без розетки), поэтому провод и другие аксессуары должны быть представлены инсталлятором.
- Провод для подсоединения к электросети должен соответствовать характеристикам, указанным в параграфе «технические данные» и должен быть нечувствителен к маслам.
- Для открытия клеммной коробки необходимо:
 - Перекрыть ток в оборудовании с помощью выключателя в верхней части оборудования.
 - Снять фронтальную панель, развинчивая фиксирующие шурупы.
- Провести провод через соответствующее удерживающее устройство. Осторожно подсоединить проводники в соответствующих местах клеммной коробки. Заземлитель должен быть длиннее, чем другие проводники, чтобы отсоединяться последним в случае сильной натяжки провода или поломки удерживающего устройства. Закрепить удерживающее устройство.
- Оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему.
- Производить подсоединение с помощью зажима, предрасположенного в нижней части с правой стороны и обозначенного интернациональным символом и проводника, имеющего номинальный разрез <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Это подсоединение производится между всеми типами установленного оборудования и стабильным заземлителем.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ В ГИДРОСЕТИ

- Давление воды в сети должно быть от 50 до 300 кРа, в противном случае, в верхней части оборудования необходимо установить ограничитель давления.
- В верхней части оборудования должен быть установлен кран переключения, отдельный для каждой линии.
- Провести подсоединение в соответствии с действующими нормами.

ПРИЕМЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ЗАПУСК В РАБОТУ

- По завершении работ по подсоединению необходимо убедиться в том, что установка была выполнена правильно и оборудование работает в соответствии с инструкциями.
- Необходимо убедиться в том, что:
 - Вся защитная пленка с наружных поверхностей удалена;
 - Защита клеммной коробки, снятая для электроподсоединения была заново установлена;
 - Подсоединения были проведены согласно данным инструкциям
 - Все нормы, предписания по безопасности и директивы были соблюдены;
 - Гидроподсоединения герметичны;
 - Электроподсоединение проведено согласно норме.
- Убедиться кроме этого в том, что провод установленного оборудования не находится под давлением, натяжением и не соприкасается с горячими поверхностями.
- Запускать оборудование в работу следуя инструкциям.
- Убедиться в том, что напряжение оборудования в рабочем состоянии не отличается более чем на +/- 10% от номинального значения.
- Заполнить акт приемочных испытаний по всем пунктам и представить его на подпись клиенту для запуска гарантийных обязательств.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



- Все работы по обслуживанию должны проводиться квалифицированным техническим персоналом!

- Для поддержания эффективности оборудования, необходимо один раз в год проводить работы по обслуживанию оборудования, состоящие в контроле наиболее используемых компонентов, проводных труб, электрокомпонентов и т.д.
- Рекомендуется во время обслуживания заменять устаревшие компоненты во избежание непредвиденных поломок оборудования
- Рекомендуется также заключение контракта по обслуживанию оборудования с клиентом.

ВОЗМОЖНЫЕ ПОЛОМКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ



- Только специализированный технический сервис может осуществлять починку оборудования!
- Прежде чем вновь запускать термостат безопасности, всегда устранять причину его активизации!
- Даже при регулярном использовании оборудования может произойти его поломка.



НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПОЛОМКИ:

ЕМКОСТЬ НЕ ДОСТИГАЕТ УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ:

Возможные причины:

- Проконтролировать подсоединение к выключателю (выход напряжения).
- Проконтролировать подсоединение к рабочему термостату.
- Проконтролировать подсоединение к телевыключателю.
- Сгоревшие ТЭНы.

ЛАМПОЧКИ НЕ ВКЛЮЧАЮТСЯ:

- Проконтролировать подсоединение к выключателю.
- Лампочка перегорела.

СКОВОРОДА ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ ПРИ ДИЗАКТИВИРОВАННОМ ТЕРМОСТАТЕ:


- Контакты телевыключателя заблокированы.

НИЗКАЯ ОТДАЧА ЕМКОСТИ

- Проконтролировать разогревающие элементы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Настоящие инструкции включают в себя все необходимые указания для правильного и надежного использования нашего оборудования.
- **Сохранять настоящие инструкции для последующих консультаций!**
- Это оборудование предназначено для коллективного пользования и должно быть использовано квалифицированным и обученным персоналом.
- Нельзя оставлять работающее оборудование без присмотра.
- Сковорода используется наилучшим образом для приготовления кремов и деликатных блюд, потому что регулирование температуры (от 50 до 200°C) происходит наиболее точным образом и пользователь может без труда следить за процессом готовки.

 – **Производитель не несет никакой ответственности за возможный ущерб, происходящий вследствие несоблюдения правил безопасности или неправильного использования оборудования со стороны пользователя.**

- Некоторые аномалии в работе оборудования могут быть спровоцированы неправильным использованием, поэтому необходимо производить обучение персонала.
- **Все работы по установке и обслуживанию должны производиться только специализированным техническим персоналом.**
- Соблюдать предписанные периоды в обслуживании. Рекомендуется заключение контракта по обслуживанию со специализированным техническим центром.
- В случае обслуживания оборудования незамедлительно прервать подачу воды и электроэнергии.
- В случае частых аномалий необходимо обращаться в технический центр.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Прежде чем запускать оборудование в работу необходимо тщательно вымыть емкость приготовления.

 – **Емкость готовки можно заполнять включая продукты для готовки, оставляя 40 мм до края, учитывая обозначение максимального уровня.**

ВКЛЮЧЕНИЕ

Активировать главный выключатель, находящийся в верхней части оборудования.

Позиционировать термостат с позиции «0» до необходимой температуры от 45° до 295°C: лампочки включатся, зеленая лампочка указывает наличие напряжения в оборудовании, оранжевая лампочка указывает работу расположенных внизу ТЭНов; как только оборудование достигает установленной температуры, оранжевая лампочка гаснет.


Слив емкости приготовления:

Команда опрокидывания необходима для облегчения слива емкости. Эта команда активизируется с помощью колеса, расположенного в правой части фронтальной панели. При повороте колеса против часовой стрелки, емкость поднимается, при повороте по часовой стрелке, емкость опускается.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

- При чистке частей из нержавеющей стали оборудования нельзя пользоваться агрессивными и абразивными моющими средствами.
- Необходимо избегать использования стальных губок при чистке стальных компонентов, потому что они могут спровоцировать формирование ржавчины. По этой же причине необходимо избегать контактов с железным материалом.
- Во время чистки не использовать наждачную бумагу, абразивные материалы; в особых случаях порошковыми чистящими средствами.
- В случае сильного загрязнения возможно пользоваться абразивными губками (например Scotch-Brite).
- Рекомендуется производить чистку оборудования только когда оборудование охладиться.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

 – **Не чистить оборудование под прямым напором водяной струи, это может спровоцировать инфильтрацию воды к электрокомпонентам.**

- Емкость приготовления необходимо чистить водой и моющим средством, хорошо ополаскивать ее и осушать мягкой тряпкой.
- Внешние поверхности необходимо чистить губкой, намоченной в горячей воде и подходящим моющим средством, встречающимся в свободной торговле.
- Всегда тщательно ополаскивать и осушать оборудование мягкой тряпкой.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

- В случае длительного простоя (отпуск, сезонная работа и т.д.) необходимо произвести тщательную чистку и сушку оборудования.
- Оставить открытую крышку, обеспечивая, таким образом, циркуляцию воздуха внутри емкости приготовления.
- Возможно использование защитных средств, встречающихся в свободной торговле для защиты компонентов из стали.
- Обязательно перекрыть воду и электропитание.
- Помещение должно быть достаточно проветриваемо.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

- Если во время работы оборудование ломается, необходимо сразу же выключить оборудование и прервать подачу воды и электроэнергии.
- Связаться с квалифицированным техником или сервисной службой.



- **Производитель не несет никакой ответственности и не выполняет гарантийных обязательств, если поломка произошла вследствие несоблюдения предписаний или не соответствия правилам при установке. То же самое касается случаев, при которых оператор пользуется оборудованием не по назначению.**

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...



- **Работа по обслуживанию и починке должна производиться исключительно специализированным персоналом!**

ОБЕСТОЧИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ (УБРАТЬ ПЕРЕХОДНИК)

Для возможности замены испорченных компонентов необходимо снять ручку, регулирующую температурный режим, ручку залива воды и колесо опрокидывания емкости, после чего снять фронтальную панель.

ЗАМЕНА ТЭНов

- Отсоединить провода питания ТЭНов.
- Снять как переднюю фиксированную панель, так и блокирующий рычаг поднятия емкости стержень.
- Для удобства замены привести емкость в состояние максимального открытия
- Снять защитную панель, развинчивая фиксирующие болты емкости
- Снять защитную панель ТЭНов.
- Снять поддерживающую панель со сломанного ТЭНа.
- Установить новый ТЭН в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧЕК

- Отсоединить провода питания.
- Снять лампочку, развинчивая пластмассовый болт, блокирующий поддерживающую планку.
- Установить новую лампочку в обратном порядке.

ЗАМЕНА РАБОЧЕГО ТЕРМОСТАТА ИЛИ ТЕРМОСТАТА БЕЗОПАСНОСТИ

- Отсоединить провода питания, после снятия фронтальной панели.
- Снять стальную защиту, развинчивая фиксирующие болты емкости.
- Снять защитную панель ТЭНов.
- Снять поддерживающую панель центрального ТЭНа.
- Снять центральный ТЭН и, следовательно, вкладыш, фиксирующий бульб.
- При замене термостата очень осторожно зафиксировать вкладыш на бульбе. Чрезмерный нажим на эти детали может спровоцировать поломку термостата.

ЗАМЕНА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ

- Отсоединить провода питания, после снятия фронтальной панели.
- Заменить выключатель, развинчивая фиксирующие болты от поддерживающей распорки, снимая также коаксиальный рабочий термостат.
- Установить новый выключатель в обратном порядке.

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique (voir figure 1).
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.



- **Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.**
- **Absolument ne jamais utiliser comme friteuse.**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU 1		CÔTÉ ÉLECTRIQUE		
Modèle	Dimensions externe [cm]	Tension d' alimentation	Câble d'alimentation [mm ²]	Puissance totale [kW]
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7
BS80IE7				
Transformable en 3/PE AC 230V avec câble d' alimentation sez. 4 × 4 mm ² .				

TABLEAU 2

CARACTERISTIQUE DE LA CUVES DE CUISSON					
Modèle	Dimensions [cm]	Capacité utile de la cuve (niveau max.) [Litres]	Superficie [dm ²]	Angle de rotation de la cuve	Largeur minimum de vidage [cm]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur. Le revêtement externe et le plan supérieur sont complètement en acier inox 18/10.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en acier pour le modèle **BS80FE7**.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en acier AISI 304 pour le modèle **BS80IE7**.
- Le renversement de la cuve est effectué avec mouvement manuel.
- Le chauffage de la cuve de cuisson est réalisé par trois résistances de 3400W 240V chaque, situées à direct contact avec le fond de la cuve.
- Le réglage de la température est possible entre 45 et 295° par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement. (par exemple rupture du thermostat)
- Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux orange indique quand une des résistances est en fonction
- Le chargement de l'eau est réalisé par un robinet situé sur le panneau frontal.


LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Éventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- normes comunales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- dispositions regardant les installations électriques;
- prescriptions de la compagnie de distribution de l'énergie électrique;
- s'il y a lieu, autres prescriptions locales.

PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION


- Le local d'installation de l'appareil doit être parfaitement aéré.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- Conformément aux prescriptions, installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le secteur. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3mm pour chaque pôle.
- L'appareil nécessite 2 alimentations d'eau, dont l'une pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude. Pour chaque ligne d'alimentation en amont de l'appareil installer un robinet d'arrêt.

-  - **L'interrupteur omnipolaire et les organes de coupure de l'eau, doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'utilisateur doit pouvoir y accéder aisément.**

POSITIONNEMENT

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il n'y a pas de prescription particulière relative à la distance entre appareils et parois, on conseille néanmoins, une distance suffisante sur chaque côté de l'appareil, pour permettre les éventuelles interventions de la part du service assistance technique. Dans le cas d'installation à contact direct avec des parois inflammables on conseille l'application d'un isolement adéquat.
- L'appareil doit être mis de niveau: les petits dénivelés sont compensables par les pieds réglables (visser ou dévisser). Les dénivelés plus importants peuvent porter préjudice au fonctionnement de l'appareil.

INSTALLATION

-  - **Avant de commencer l'installation, vérifier si l'appareil est prédisposé pour les indications de la plaquette technique et les caractéristiques de débit du réseau électrique.**
- **Les opérations d'installation, de mise en fonction et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

-  - **L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation correspondant aux indications de la plaque signalétique.**

- Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour kW de puissance).
- Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre.
- Etant donné que cet appareil est du type X (livraison sans câble de raccordement et sans fiche), le câble de raccordement et les autres accessoires de raccordement au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur.
- Le câble de raccordement doit répondre aux exigences indiquées au paragraphe "*Caractéristiques techniques*" et être résistant à l'huile.
- Pour accéder au bornier d'alimentation, procéder comme suit:
 - Désactiver le courant à l'appareil en agissant sur l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
 - Enlever le panneau frontal, dévissant les deux vis de fixation.
- Le câble doit être introduit sous le serre-câble. Les conducteurs seront fixés sur leur borne et sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-câble, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Fermer le serre-câble.
- L'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel.
- Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie inférieure du côté droit marquée d'un symbole international un conducteur possédant une section nominale jusqu'à 10 mm². Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.

RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Exécuter le raccordement comme prévus par les normes en vigueur.

MISE EN SERVICE ET ESSAIS

- Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.
- Contrôler les conditions ci-dessous:
 - Absence de résidus de protection sur les parties externes;
 - Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres-câbles, démontée auparavant, pour le raccordement électrique;
 - Les raccordements sont effectués selon les indications du présent manuel;
 - Toutes les normes, lois et directives en vigueur sont appliquées;
 - Les raccordements en eau sont étanches;
 - que le raccordement électrique soit à normes.
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Allumer l'appareil selon les instructions du manuel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL



- Les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, composants électriques etc..
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

ANOMALIES ET REMEDES



- **Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!**
- **Exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!**
- **Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente.**



CI-APRES NOUS VOUS ENUMERONS LES PLUS COURANTS QUI PEUVENT AVOIR LIEU:

LA CUVE NE REJOINT PAS LA TEMPERATURE PROGRAMMEE:

Cause possible:

- Contrôler le raccordement à l'interrupteur (sortie de tension).
- Contrôler le raccordement au thermostat de travail.
- Contrôler le raccordement du télérupteur.
- Les résistances sont brûlée.

LES TEMOINS LUMINEUX NE S'ALLUMENT PAS

- Contrôler le raccordement de l'interrupteur.
- Le témoin lumineux est brûlé.

LA BRAISIERE CONTINUE A FONCTIONNER AVEC LE THERMOSTAT DESINSERE


- Les contacts du télérupteur sont bloqués.

BAS RENDEMENT DE LA CUVE

- Contrôler les éléments chauffants.

NOTES ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR


- Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.
Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!
- Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La braisière est idéale pour la préparation des crèmes, des plats délicats et de sauces, parce que le réglage de la température (de 50 à 200°C) est précis et l'opérateur peut aisément suivre la cuisson.

 - **Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.
- **Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.**
- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.
- En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- En cas d'anomalie répétée contacter le service d'assistance technique.

MODE D'EMPLOI

- Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

 - **Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.**

ALLUMAGE

Activer l'interrupteur principal en amont de l'appareil.

Positionner le thermostat de la position "0" à la température désirée comprise entre **45°** et **295°C**: le témoin lumineux s'allume, la verte indique que l'appareil est sous tension, celle orange indique que les résistances sont insérées; dès que la température désirée est atteinte ce témoin lumineux s'éteint.

Vidange de la cuve de cuisson:

Le dispositif de renversement sert à faciliter la vidange de la cuve. Ce dispositif est actionné par un petit volant situé sur le côté droit, dans la partie frontale. Tournant le petit volant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, la cuve se lève. Tournant, dans le sens des aiguilles d'une montre, elle descend.

NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

NETTOYAGE JOURNALIER

 - **Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.**


- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapté à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

MESURES A PRENDRE EN CAS D'ARRET PROLONGE


- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (électricité et eau).
- Demander l'intervention du service assistance.

 - **Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

QUE FAIRE, SI? ...

 - **Même en employant correctement l'appareil, il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après nous vous énumérons les plus courants. Seul un technicien qualifié peut intervenir.**

COUPER LE COURANT A L'APPAREIL (ENLEVER LES FUSIBLES)

Pour faciliter l'accessibilité aux pièces à remplacer, il est nécessaire d'enlever le panneau frontal, après avoir défilé la poignée de réglage de la température, la poignée du robinet chargement d'eau et le petit volant pour le renversement de la cuve de cuisson.

REPLACEMENT DES RESISTANCES

- Disjoindre les câbles d'alimentation à la/les résistance/s.
- Enlever soit le tableau de bord antérieur fixe que le pivot de blocage du soulèvement de la cuve.
- Pour faciliter le remplacement, tourner la cuve en position maximum de l'ouverture.
- Enlever la protection isolante en lamière, dévissant les vis de fixage à la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support résistances de la résistance en panne.
- Monter la nouvelle résistance.

REPLACEMENT DES TEMOINS LUMINEUX

- Disjoindre les câbles d'alimentation.
- Défiler la lampe, en dévissant l'écrou, en plastique, de blocage au châssis du support.
- Monter la nouvelle lampe.

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL OU DU THERMOSTAT DE SECURITE

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Enlever la protection isolante en lamière, en dévissant les vis de fixage de la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support de la résistance centrale.
- Enlever la résistance centrale et successivement le goujon fixe bulbe.
- Il faut faire attention à serrer le goujon sur les bulbes. L'écrasement de ceux-ci provoqueraient le dé-tarage du thermostat.

REPLACEMENT DE L'INTERRUPTEUR

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Remplacer l'interrupteur, en dévissant les vis de blocage à la traverse du support, ayant en plus défilé le thermostat de travail coaxial.
- Monter le nouveau interrupteur.

- Read the warnings contained in this manual carefully as they provide important information concerning safety during the installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep these instructions carefully!
- Only personnel trained for its specific use should use the equipment.
- Keep the appliance under control during use.
- The appliance should be used only for the purpose for which it has been specifically designed; other uses are improper and hence dangerous.
- During operation surfaces can become hot and require special operation.
- Unplug the appliance in case of failures or improper operation.
- Apply exclusively to a service centre for repairs or maintenance.
- All important information about the appliance required for technical service is contained in the technical data plate (see figure 1).
- In the event of technical assistance being required, the trouble must be described in as much detail as possible, so that a service technician will be able to understand the nature of the problem.
- Gloves should be worn to protect the hands during installation and maintenance operations.



- **Not used absolutely as frying mode.**
- **Follow the fire prevention regulations very carefully.**

TECHNICAL DATA

TABLA 1		ELECTRIC PARTS		
Model	External dimension [cm]	Electrics	Electric cable [mm ²]	Total power [kW]
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7
BS80IE7				
Convertible to 3/PE AC 230V with electric cable sez. 4 × 4mm ² .				

TABLA 2					
COOKING PANS CHARACTERISTICS					
Model	Dimensions [cm]	Pan capacity (livello max.) [litres]	Surfaces [dm ²]	Rotation angle of the pan	Minimum width of the outlet [cm]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

CONSTRUCTION

- Robust steel structure on 4 adjustable feet. Exterior and top finish entirely made of stainless steel 18/10.
- Stainless steel pan with steel bptpm in model BS80FE7.
- Stainless steel pan with INOX in model BS80IE7.
- Stainless steel lid, hinge.mounted .
- Hand tilting of the pan.
- Heating of the pan by means of three heating elements (3400W 240V each), fitted to the bottom of the pan.
- Temperature regulation is possible between 45° and 295°C by means of a thermostat fitted to the switch.
- A safety thermostat cuts off power supply automatically in case of failure (eg. breaking of thermostat).
- A green signal lamp lights when the appliance is on.
- An orange signal lamp lights when one of the heating elements is on.
- Filling of the pan by means of a tap placed on the front panel.

LAWS, TECHNICAL PRESCRIPTIONS AND DIRECTIVES

When installing the appliance it is necessary to follow and comply with the following regulations:

- current regulations on the matter;
- any hygienic-sanitary regulations concerning cooking environments;
- municipal and/or territorial building regulations and fire prevention prescriptions;
- current accident prevention guidelines;
- electricity board regulations concerning safety;
- the regulations of the electrical power supply company or agency;
- any other local prescriptions.

SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

- The room in which the appliance is to operate must be well ventilated.
- In addition, it is good policy to locate the appliance under an extractor hood so that cooking vapours can be removed rapidly and continuously.
- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- This appliance requires two water connections: one for hot and one for cold water. Each line must be fitted with an on-off valve.



- **The electrical isolating switch and the water shutoff valves must both be located near to the appliance, within easy reach for the user.**

POSTIONING

- Remove all the packaging and check that the appliance is in perfect conditions. In case of visible damage, do not connect the appliance and notify the sales point immediately.
- Remove the PVC protection from the panels.
- Dispose of packaging according to regulations. Generally material is divided according to composition and should be delivered to the waste disposal service.
- There are no special instructions regarding distances from other appliances or walls, however it is advisable to maintain a sufficient distance to allow any servicing operations to be performed. In the event the appliance should be installed in direct contact with inflammable walls, it is advisable to fit a suitable heat insulation.
- The appliance must stand level. Small differences in level can be eliminated by screwing or unscrewing the adjustable feet: A significantly uneven or sloping stance can affect the operation of the appliance adversely.

INSTALLATION



- **Before connecting any parts of the appliance to supplies, make sure that the latter is equivalent the requirements stated in the technical data plate, if the appliance has been designed for these supplies.**
- **Only qualified technicians must perform the installation, maintenance and test of the appliance.**

ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING



- **The appliance is supplied to operate according to the power supply indicated on the data plate.**

- As mentioned, the appliance must be connected to the power supply by way of a multiple pole main isolating switch and protection device, that must be proportioned to the power of the appliance (1 mA per kW of rated power).
- The earthing system must be efficient.
- As this appliance is a type X equipment (delivery without power cable and plug), the cable and other hardware needed to make the connection to the electrical power supply must be provided by the installer.
- The power cable shall be of the kind described in the paragraph "Technical data" and shall be resistant to oil.
- Proceed as follows to reach the power supply terminal board:
 - Disconnect the appliance using the switch placed before the appliance.
 - Remove the front panel, unloosing the two fixing screws.
- The cable must be fed in from beneath the clamp. The individual wires are then fastened to the corresponding terminals of the terminal board. The earth wire must be longer than the other wires, so that in the event of the cable being jerked or the clamp broken, the live wires will disconnect first. Lock the cord fastener.
- The appliance must incorporate an equipotential system.
- Connect the terminal on the lower right-hand side marked with the international symbol a connector with a nominal cross section <math><10\text{ mm}^2</math>. All the appliances installed and the earth system of the building shall be connected like this.

CONNECTION TO WATERWORKS

- Water inlet pressure must be between 50 and 300 kPa, otherwise install a pressure regulator on the line before the appliance.
- Install a cut-off valve for each supply on the line before the appliance.
- Make connections according to regulations currently in force.

COMMISSIONING AND TESTING

- Once all the connections have been made, the appliance and the overall installation must be checked following the directions given in this manual.
- Check in particular:
 - that the protective film has been removed from the external surfaces;
 - that the terminal board housing, removed for electrical connections, has been reinstalled.
 - that connections have been made in accordance with the requirements and directions indicated in this manual;
 - that all safety requirements in current standards, statutory regulations and directives have been met;
 - that the water connections are leak-free;
 - that the electrical connection has been performed according to standards.
- In addition, check that once the appliance has been installed, the power cord is neither subject to stretch nor in contact with nor surfaces.
- Now proceed to light the appliance as directed in the instructions for use.
- While the appliance is in use, voltage should not differ from the nominal voltage more than +/- 10%.
- The test report must be completed in full and submitted to the customer who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer's warranty.

MAINTENANCE OF THE APPLIANCE



- **All maintenance operations shall only be performed by a technically qualified service centre!**

- To ensure correct and safe operation, the appliance must be inspected and serviced at least once a year only. Maintenance includes also to control the components and tear of pipes, feeding pipes, electrical components etc..
- It is advisable to replace worn components during maintenance operations to avoid the need for other maintenance calls and unexpected failures.
- It is also advisable to apply for a maintenance contract with the customer.

POSSIBLE FAILURES AND THEIR ELIMINATION



- **Only technically qualified service centres can perform the operations described below!**
- **Before resetting the safety thermostat, it is always necessary to eliminate the problem causing its activation!**
- **Even a normal use of the appliance may cause operation inconveniences and failures.**



THE MOST COMMON PROBLEMS ARE THE FOLLOWING:

PAN DOES NOT REACH SET TEMPERATURE:

Possible causes:

- Check connections to the switch.
- Check connection to the working thermostat.
- Check connection to electromagnetic switch.
- Heating elements are burned.

SIGNAL LAMPS DO NOT LIGHT UP

- Check the connection to the switch.
- *Signal lamp is faulty.*

THE BRATT PAN WORKS WITH DISCONNECTED THERMOSTAT

- Electromagnetic switch contacts are cut off.

LOW EFFICIENCY OF THE PAN

- Check the heating elements.

WARNINGS AND HINTS FOR USER

- This manual contains all the instructions required for a proper and safe use of our appliances.
Keep the manual in a safe place for future consultation!
- This appliance is for catering use, hence they must be used only by trained kitchen staff.
- The appliance must always be kept under control during use.
- Tilting cookers are ideal for preparing cream and custards, delicate dishes and sauces as it ensures a specific temperature regulation (from 50 to 200 °C) and the operator can follow the cooking cycle without difficulties.

 - **The manufacturer shall not be held responsible for injuries or damage due to the non-compliance with safety rules or an improper use of the appliance by the operator.**

- Some improper operating conditions may even be caused by an improper use of the appliance, therefore it is important to train personnel properly.
- **All the installation and maintenance operations must be performed by fitters who are members of an official register.**
- Respect the periods required for maintenance. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.
- In case of failures concerning the appliance, all outputs (electrical power supply and water) must be cut off instantly.
- In case of recurrent failures contact a service technician.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Before cooking with the appliance for the first time wash the interior of the cooking vat thoroughly.

 - **Fill the cooking vat up to a maximum of 40 mm under the overflow border, according to the maximum level mark, including the food to be cooked.**

SWITCH ON

Activate the main switch, placed before the appliance.

Starting from position "0" turn the thermostat knob to desired temperature between **45°** and **295°C**: the signal lamps will light, the green one indicates that the appliance is on and the orange one indicates that heating elements are on; when the desired temperature is reached this signal lamp will go out.


Emptying the cooking vat:

The tilting of the pan is made by means of a handwheel placed on the RH side of the front panel. Turning the handwheel anti-clockwise the pan goes up, turning it clockwise the pan goes down.

CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

- Do not use aggressive substances or abrasive detergents when cleaning the stainless steel components.
- Avoid using metal pads on the steel parts as they may cause rust. For the same reason avoid contact with materials containing iron.
- Do not use sandpaper or abrasive paper for cleaning; in special cases use a powder pumice stone.
- In case of particularly resistant dirt, it is advisable to use abrasive sponges (e.g. Scotch-Brite).
- It is advisable to clean the appliance only once it has cooled down.

DAILY CLEANING

 - **When cleaning the appliance never use direct jets of water to prevent infiltration of the liquid and damage to components.**


- Clean the cooking vat with water and a detergent, rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.
- External surfaces should be washed down using a sponge, and hot water with a suitable proprietary cleaner addend.
- Rinse always thoroughly and dry with a soft cloth.

SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF PROLONGED INACTIVITY

- If the appliance is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing) it must be cleaned thoroughly, leaving not traces of food or dirt.
- Leave the lid open so that air can circulate inside the vat.
- For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish.
- Be absolutely certain to shut off all utilities (electrical power supply and water).
- Air the room appropriately.

SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF FAILURES

- If the appliance should not work properly during use, turn it off immediately and close or cut off all supplies (electrical power supply and water).
- Apply to a service centre for help.

-  - **The manufacturer shall not be held responsible nor has any warranty commitments for damage caused by non-compliance with prescriptions or by installation not in conformity with instructions. he same applies in case of improper use or different application by the operator.**

HOW TO PROCEED, IF ...

-  - **Maintenance operations and repairs must be performed only by specialists!**

DISCONNECT THE APPLIANCE (REMOVE THE FUSE)

After having removed the control knob, remove the control panel, the handle of water inlet tap and the handwheel for tilting of pan.

REPLACEMENT OF HEATING ELEMENTS

- Disconnect the electric cables to heating elements.
- Remove the front fixed panel and the steady pin of the tilting pan lever..
- Rotate the pan in the max. opening.
- Remove the insulation protection , unloosing the fixing screws to the pan.
- Remove the protection panel of heating elements.
- Remove the heating element support plate from damaged heating element.
- Fit the new heating element operating in the opposite order.

REPLACEMENT OF SIGNAL LAMP

- Disconnect the power cables.
- Remove the signal lamp, unscrewing the fixed to the control pane .
- Fit the new signal lamp in the reverse order of operation.

REPLACEMENT OF WORKING OR SAFETY THERMOSTAT

- Disconnect power cables, after having removed the front panel.
- Remove the insulation protection, unloosing the fixing screws to the pan.
- Remove the protection panel of heating elements.
- Remove the support plate of central heating element.
- Remove the central heating element and then the fixing bulb boss.
- Replacing the new thermostat be careful about tightening of the boss on the bulbs.
If the bulbs would be squeezed, this would cause the damage of thermostat.

REPLACEMENT OF THE SWITCH

- Disconnect the power cables, after having removed the front panel.
- Replace the switch uloosing the fixing screws to the support , after having taken off the coaxial working thermostat.
- Fit the new switch in the reverse order of operation.

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura "Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones").
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.



- **Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.**
- **No se pueden freír en aceite.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TABLA 1		PARTE ELETTRICA		
Modelo	Dimensiones externas [cm]	Tensión de alimentación	Cablevo alimentación [mm ²]	Potencia total [kW]
BS80FE7	80 × 70 × 90	3/N/PE AC 400 V *	5 × 2.5	8,7
BS80IE7				
* Trasformabile in 3/PE AC 230V con cable de alimentación sez. 4 × 4 mm ² .				

TABLA 2					
CARATERISTICAS DE LA CUBA DE COCCION					
Modelo	Dimensiones [cm]	Capacidad de la cuba (nivel máx.) [litri]	Superficie [dm ²]	Angulo de rotación de la cuba	Anchura mínima del descargo [cm]
BS80FE7	46,5 × 72 × 20	52	30	80°	12,5
BS80IE7					

CARATERISTICAS DE FABRICACIÓN

- Estructura portante de acero inoxidable con 4 pies ajustables en altura. El revestimiento exterior y la superficie superior son enteramente de acero 18/10.
- Cuba de cocción de acero inoxidable, fondo de acero en los modelos BS80FE7.
- Cuba de cocción de acero inoxidable con fondo de acero INOX (AISI 304) en el modelo BS80IE7.
- Tapa de cierre de la cuba, de acero inoxidable colocado sobre bisagras.
- El vuelco de la cuba de cocción se realiza de manera manual.
- El calentamiento de la cuba de cocción se realiza por medio de tres resistencias de 3400W 240V cada una, colocadas en contacto directo con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre **45°C** y **295°C** por medio del termostato.
- Un termostato de seguridad corta automáticamente la corriente de la red en el caso de avería (p.ej., rotura del termostato)
- Una luz testigo verde se ilumina cuando el aparato está bajo tensión.
- Una luz testigo anaranjada indica cuándo una de las resistencias está en funcionamiento.
- La carga del agua se realiza por medio del grifo ubicado en el panel frontal.

PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- las prescripciones de la empresa que suministra de energía eléctrica;
- disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
- prescripciones locales (eventuales).

CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3mm para cada polo.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.



- **El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.**

EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- Se debe respetar una distancia de 3 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de manutención y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los deniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

INSTALACIÓN



- **Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.**
- **Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.**

CONEXION ELECTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL



- **Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.**

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de clase X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.
- Para tener acceso al tablero de bornes de alimentación:
 - Cortar la corriente al aparato por medio del interruptor ubicado antes del mismo.
 - Quitar el panel frontal aflojando los dos tornillos de sujeción.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el pisacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.

CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de R $\frac{3}{4}$ " para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

MANUTENCIÓN DEL APARATO



- **Todos los trabajos de manutención deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.**

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de manutención se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
- Durante la manutención es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

AVERIAS POSIBLES Y ELIMINACION DE LAS MISMAS



- **Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!**
- **Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.**
- **Algunos inconvenientes y desperfectos de funcionamiento pueden manifestarse incluso a pesar de que el aparato se utilice correctamente.**



LAS AVERIÀS MÀS FRECUENTES SON ÉSTAS:

LA CUBA NO ALCANZA LA TEMPERATURA QUE SE FIJO:

Causas posibles:

- Controlar la conexión con el interruptor (salida de tensión).
- Controlar la conexión con el termostato de trabajo.
- Controlar la conexión con el telerruptor.
- Las resistencias están quemadas.

LAS BOMBILLAS DE AVISO NO SE ENCIENDEN

- Controlar la conexión con el interruptor.
- La bombilla de aviso está quemada.

LA SARTEN SIGUE FUNCIONANDO CON TERMOSTATO DESCONECTADO


- Los contactos del telerruptor están bloqueados.

RENDIMIENTO REDUCIDO DE LA CUBA

- Controlar los elementos calentadores.

ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO


- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.
- **Conservar el manual en buen estado!**
- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está especialmente adecuada para la preparación de cremas, platos delicados y guisos, ya que la regulación de la temperatura (de 50 a 110 °C) se puede hacer específicamente para cada caso, así que el operador puede efectuar el proceso de cocción sin ninguna dificultad.

 - **El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.**

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

 - **La cuba de cocción se debe llenar hasta 40mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.**

ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCION Y APAGAMIENTO

Activar el interruptor principal ubicado antes del aparato.

Poner el termostato en "0" a la temperatura que se desee, comprendida entre 45° y 295°: las bombillas de aviso se encienden; la verde indica que el aparato está bajo tensión, la anaranjada indica que las resistencias están conectadas; en cuanto se alcance la temperatura, esta bombilla de aviso se apaga.

Vaciado de la cuba de cocción:

El dispositivo de inclinación sirve para hacer más fácil el vaciado de la cuba. Este dispositivo es accionado por el volante ubicado en el lado derecho de la parte frontal. Al girar el volante en sentido antihorario la cuba sube, mientras que al girarlo en sentido horario la cuba baja.

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

LIMPIEZA DIARIA

 - **No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.**

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de electricidad y agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y vapor).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.



- **El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.**
- **Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.**

QUE SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE...



- **Las operaciones de manutención y reparación deben ser efectuadas solamente por personal especializado!**

CORTAR CORRIENTE AL APARATO (QUITAR LOS FUSIBLES)

Para hacer más fácil el acceso a las piezas que se tengan que reemplazar hace falta quitar el panel frontal, tras desensartar el botón de regulación de la temperatura, la manilla del grifo de carga del agua y el volante de mando para la inclinación de la cuba de cocción.

SUBSTITUCION DE LAS RESISTENCIAS

- Desconectar los cables de alimentación de la/s resistencia/s.
- Quitar el panel anterior fijo y el perno de sujeción de la palanca de elevación de la cuba.
- Para hacer más fácil el reemplazo, girar la cuba a la abertura máxima.
- Quitar la protección de aislamiento de chapa, tras aflojar los tornillos de fijación de la cuba.
- Quitar el panel de protección de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de las resistencia averiada.
- Montar la resistencia nueva siguiendo los mismos pasos al revés.

SUBSTITUCION DE LAS BOMBILLAS DE AVISO

- Desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar la tuerca de plástico para fijación de la bombilla en el estribo de soporte y desmontar la bombilla.
- Montar otra bombilla siguiendo al revés los mismos pasos.

SUBSTITUCION DEL TERMOSTATO DE TRABAJO O DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar los tornillos de sujeción de la cuba y quitar el panel de aislamiento de chapa.
- Quitar el panel de protección de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de la resistencia central.
- Quitar la resistencia central y a continuación el taco de sujeción de tubo.
- Al montar el termostato nuevo, el taco se debe volver a cerrar el taco de los tubos. Una aplastamiento de éstos provocaría el desajuste del termostato.

SUBSTITUCION DEL INTERRUPTOR

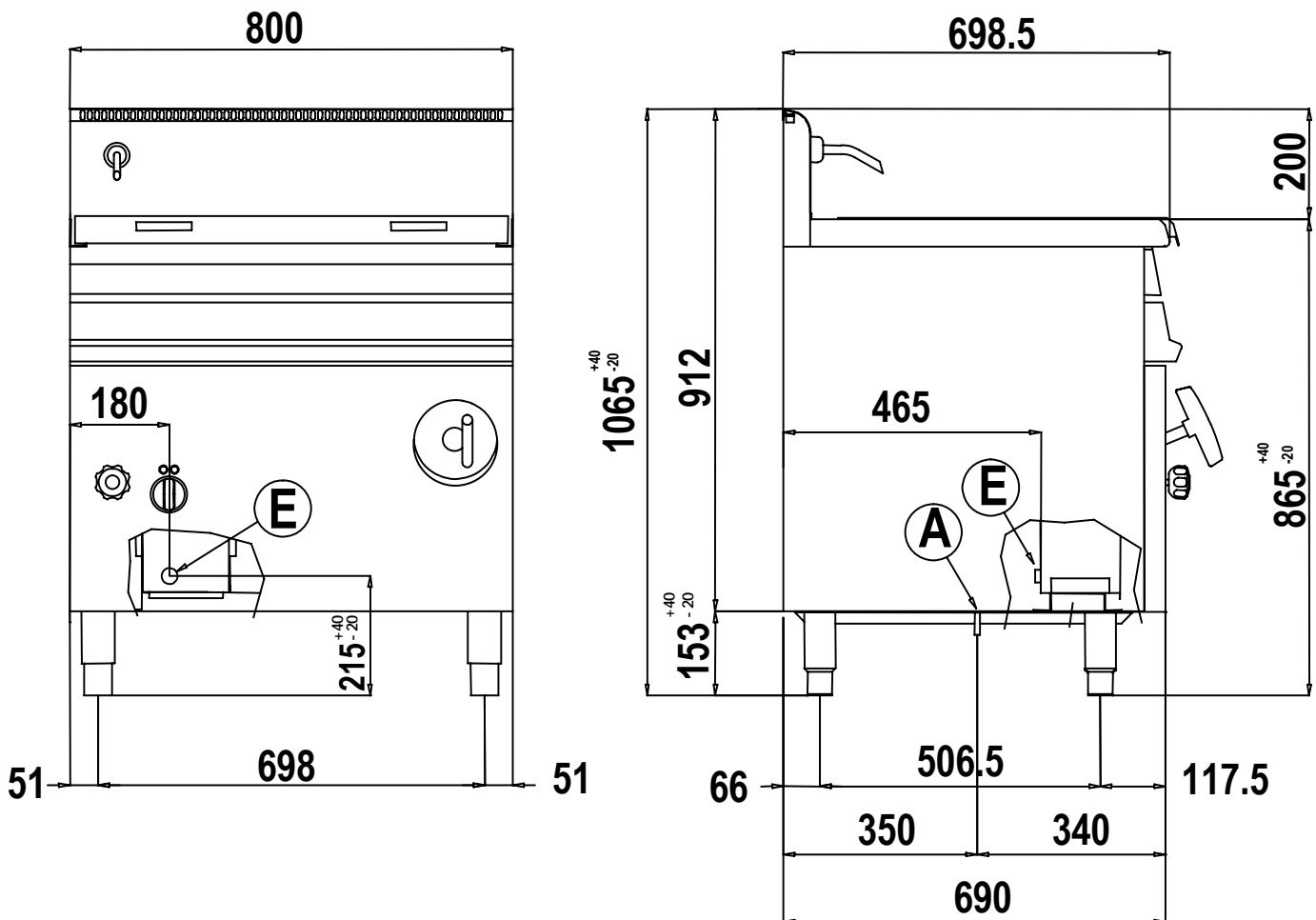
- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar los tornillos de sujeción en el travesaño de soporte, sacar el termostato de trabajo coaxial y desmontar el interruptor.
- Montar el nuevo interruptor siguiendo los mismos pasos al revés.

DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITION DES ARRIVEES
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACION DE LAS CONEXIONES

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda:

A Attacco acqua Ø12mm - Water connection Ø12mm - Wasseranschluß Ø12mm - Raccord eau Ø12mm - Empalme agua Ø12mm.

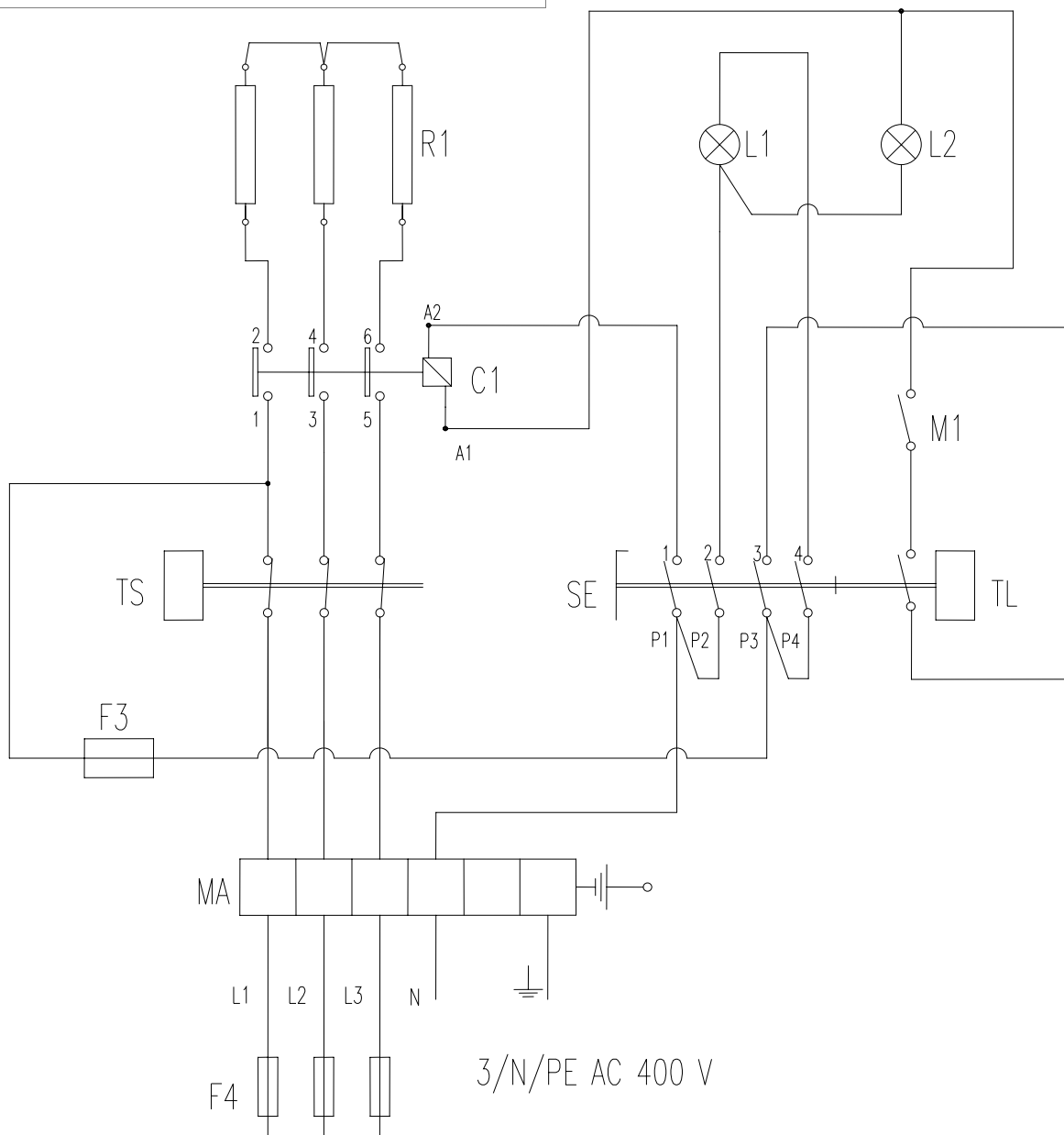
E Allacciamento elettrico - Electrical connection - Netzanschlußklemme - Raccordement électrique - Allacciamento elettrico.



SCHEMI ELETTRICI
WIRING DIAGRAM
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE
ESQUEMA ELÉCTRICO

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda:

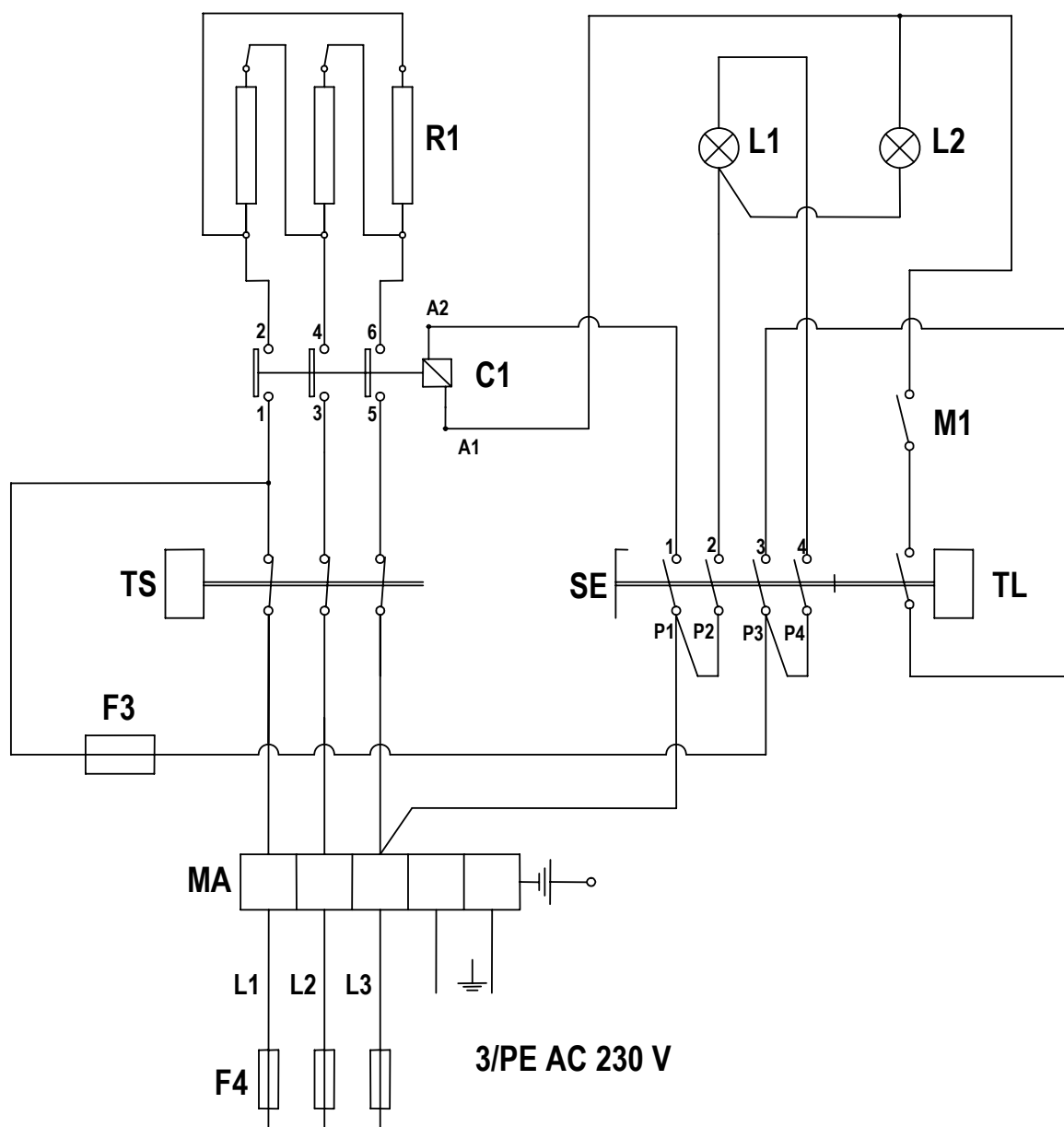
MA	Morsetiera di arrivo linea - Junction block - Anschlussklemme - Bornier arrivée ligne - Tabl. de bornes de llegada de línea.	TS	Termostato di sicurezza - Safety Thermostat - Temperaturbegrenzer - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad.
SE	Interruttore - General Switch - Hauptschalter - Interrupteur général - Interruptor general.	M1	Finecorsa - Microinterrupteur - Heizelement - Microinterrupteur - Microinterruptor.
C1	Teleruttore - Elektromagnetic switch - Fernschalter - Télérupteur - Telerruptor.	R1	Resistenza - Heating element - Endschalter - Résistance - Resistencia.
L1	Lampada spia verde - Green signal lamp - Grüne Signallampe - Témoin lumineux vert - Luz testigo verde.	F3	Fusibile 3,15A - Fuse 3,15A - Schmelzsicherung 3,15A - Fusible 3,15A - Fusible 3,15A.
L2	Lampada spia arancione - Orange signal lamp - Orange Signallampe - Témoin lumineux orange - Luz testigo anaranjada.	F4	Fusibile 16A - Fuse 16A - Schmelzsicherung 16A - Fusible 16A - Fusible 16A.
TL	Termostato di lavoro - Thermostat - Betriebstemperaturregler - Thermostat de travail - Termostato de funcionamiento.		



SCHEMI ELETTRICI
WIRING DIAGRAM
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE
ESQUEMA ELÉCTRICO

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda:

MA	Morsetiera di arrivo linea - Junction block - Anschlussklemme - Bornier arrivée ligne - Tabl. de bornes de llegada de línea.	TS	Termostato di sicurezza - Safety Thermostat - Temperaturbegrenzer - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad.
SE	Interruttore - General Switch - Hauptschalter - Interrupteur général - Interruptor general.	M1	Fincorsa - Microinterrupteur - Heizelement - Microinterrupteur - Microinterruptor.
C1	Teleruttore - Elektromagnetic switch - Fernschalter - Télérrupteur - Telerruptor.	R1	Resistenza - Heating element - Endschalter - Résistance - Resistencia.
L1	Lampada spia verde - Green signal lamp - Grüne Signallampe - Témoin lumineux vert - Luz testigo verde.	F3	Fusibile 3,15A - Fuse 3,15A - Schmelzsicherung 3,15A - Fusible 3,15A - Fusible 3,15A.
L2	Lampada spia arancione - Orange signal lamp - Orange Signallampe - Témoin lumineux orange - Luz testigo anaranjada.	F4	Fusibile 25A - Fuse 25A - Schmelzsicherung 25A - Fusible 25A - Fusible 25A.
TL	Termostato di lavoro - Thermostat - Betriebstemperaturregler - Thermostat de travail - Termostato de funcionamiento.		



RUBINETTO DI CARICO DELL'ACQUA PER LA VASCA DI COTTURA

KNOB FOR WATER INLET

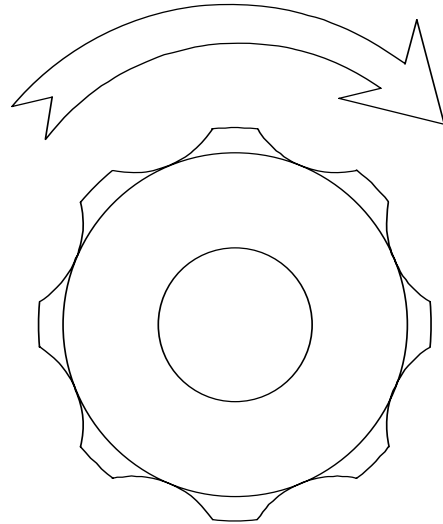
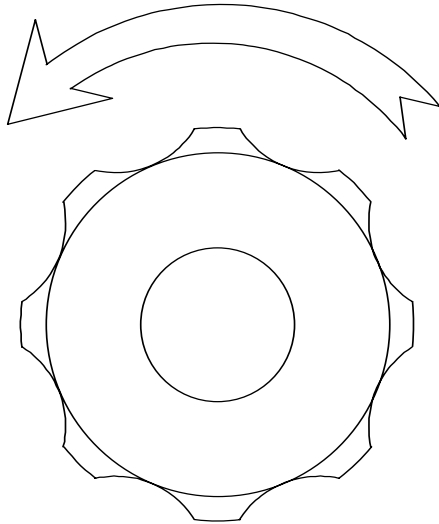
BEDIENUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG

MANETTE D'ALIMENTATION DE L'EAU

BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA

Senso di carico - Way for water inlet - Drehrichtung für Wasserfüllung - Sens de chargement - Posición de carga abierto

Senso di chiusura - Stop water inlet - Schließ Drehrichtung - Sens de fermeture - Posición de carga cerrado



MANOPOLA DI COMANDO

CONTROL KNOB

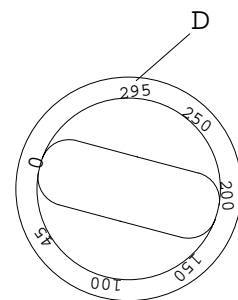
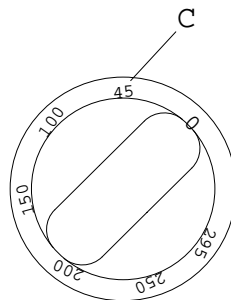
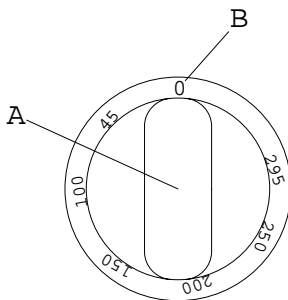
BEDIENUNGSGRIFF

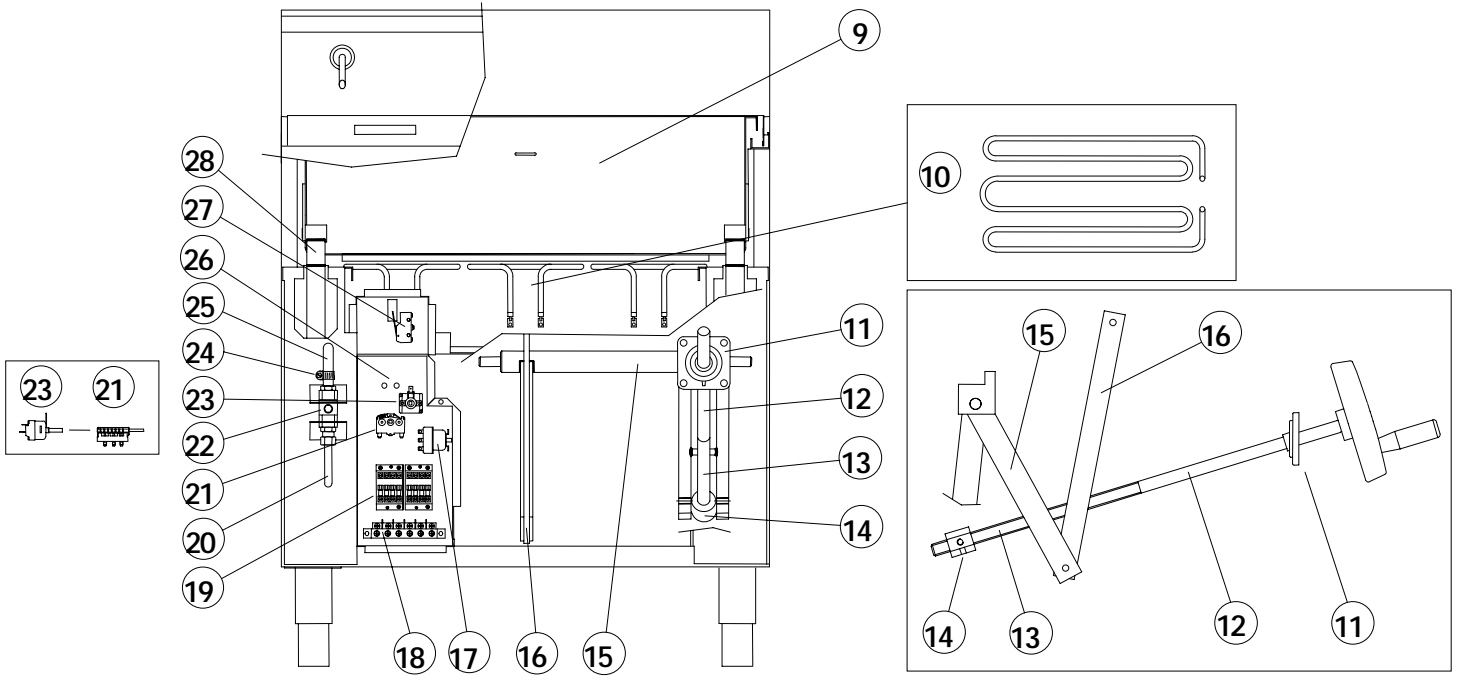
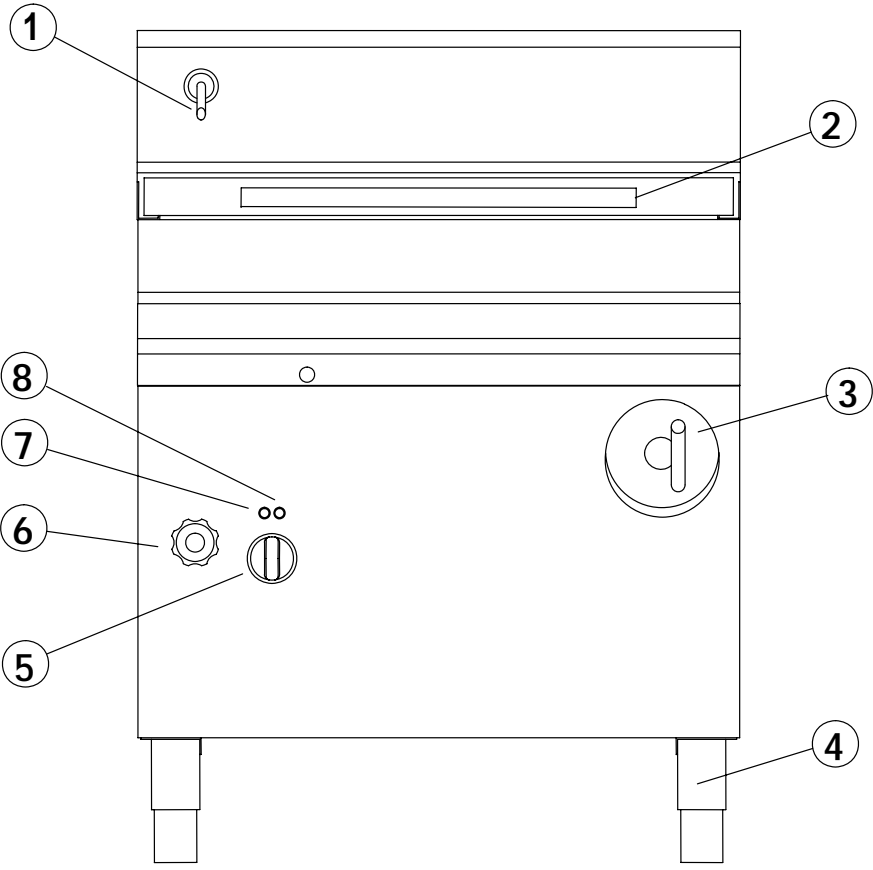
POIGNEE DE COMMANDES

MANDOS

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda:

A Manopola di comando - Control knob - Bedienungsgriff - Poignée de commandes - Botón de mando	C Posizione di minimo - Minimum position - Kleinstellung - Position minimum - Posición de mínimo
B Posizione di spento - Off position - Geschlossenstellung - Position éteinte - Posición de apagado	D Posizione di massimo - Maximum position - Großstellung - Position maximum - Posición de máximo





- *Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presenti in questa pubblicazione.*
- *The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.*
- *Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräten ohne Voranzeige zu ändern.*
- *Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.*
- *El Fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los aparatos presentados en esta publicación.*

