

BRASIERA FISSA ELETTRICA
FIXED ELECTRIC BRATT PAN
FESTSTEHENDE ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE
SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE
SARTÉN FIJA ELÉCTRICA

06WBR3E

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Ed. 0 06/2008



3134740

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



rif.	capitoli	pag.
1	INFORMAZIONI GENERALI	2
2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
3	SICUREZZA	5
4	USO E FUNZIONAMENTO	7
5	MANUTENZIONI	10
6	GUASTI	11
7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	12
8	REGOLAZIONI	17
9	SOSTITUZIONE PARTI	17
	ALLEGATI	I+II

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 8
 Accessori a richiesta, 4
 Accessori, installazione, 13
 Allacciamento elettrico, 15
 Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 2
 Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 8
 Apparecchiatura, collaudo, 16
 Apparecchiatura, descrizione generale, 3
 Apparecchiatura, dismissione e demolizione, 17
 Apparecchiatura, inattività prolungata, 9
 Apparecchiatura, installazione, 13
 Apparecchiatura, pulizia, 10
 Apparecchiatura, ripristino, 9
 Apparecchiature in batteria, montaggio, 14
 Assistenza, modalità di richiesta, 3
 Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 5
 Avvertenze di sicurezza per l'impatto ambientale, 6
 Avvertenze generali di sicurezza, 5

B Bacinelle, pulizia, 11

C Collaudo apparecchiatura, 16
 Comandi, descrizione, 7
 Consigli per l'uso, 9
 Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 2

D Dati tecnici, 3
 Descrizione comandi, 7
 Descrizione generale apparecchiatura, 3
 Disimballo e imballo, 12
 Dismissione e demolizione apparecchiatura, 17
 Dispositivi di sicurezza, 4

E Elettrico, allacciamento, 15

G Guasti, ricerca, 11

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
 Imballo e disimballo, 12
 Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 9
 Installazione accessori, 13
 Installazione apparecchiatura, 13
 Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 12

L Livellamento, 14

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 10
 Modalità di richiesta assistenza, 3
 Modalità per le regolazioni, 17
 Modalità per le sostituzioni, 17
 Montaggio apparecchiature in batteria, 14
 Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 12
 Movimentazione e sollevamento, 12

P Pulizia apparecchiatura, 10
 Pulizia bacinelle, 11
 Pulizia vasca, 11

R Raccomandazioni per il lettore, 2
 Raccomandazioni per l'uso, 7
 Raccomandazioni per la manutenzione, 10
 Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 12
 Ricerca guasti, 11
 Ripristino apparecchiatura, 9

S Scopo del manuale, 2
 Segnali di sicurezza e informazione, 4
 Sicurezza e informazione, segnali di, 4
 Sicurezza, dispositivi di, 4
 Sollevamento e movimentazione, 12
 Spegnimento e accensione apparecchiatura, 8

T Trasformazione alimentazione elettrica, 16
 Trasporto, 12

U Uso, raccomandazioni per, 7

V Vasca, pulizia, 11
 Ventilazione locale, 13

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.



Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



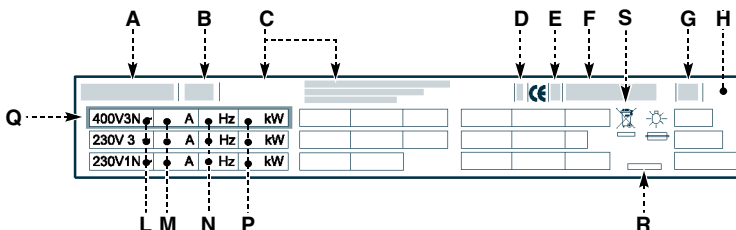
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura.

In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



- A) Modello apparecchiatura
- B) Tipo di personalizzazione
- C) Identificazione costruttore
- D) Classe di isolamento
- E) Anno di costruzione
- F) Numero di matricola
- G) Grado di protezione
- H) Paese di destinazione

- L) Tensione (V)
- M) Assorbimento (A)
- N) Frequenza (Hz)
- P) Potenza dichiarata (kW)
- Q) Indicatore tensione collaudo
- R) Data di costruzione
- S) Simbolo RAEE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati. Per ogni richiesta di assistenza tecnica,

indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE

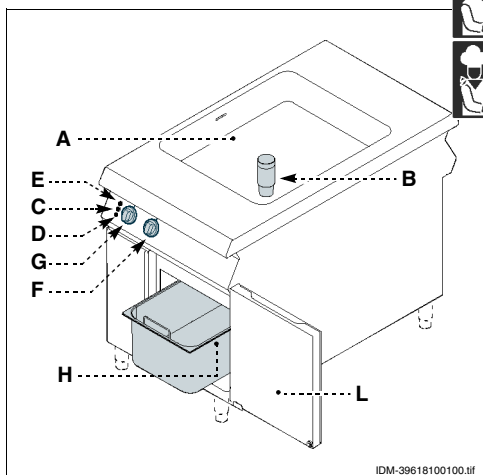
2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

Organi principali

- A) **Vasca di cottura:** realizzata in acciaio inox.
- B) **Tappo di scarico:** per scaricare i residui di cottura e convogliarli nella bacinella di raccolta
- C) **Spia rete:** per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
- D) **Spia temperatura acqua:** per segnalare la fase di riscaldamento dell'acqua contenuta nella vasca.
- E) **Spia termostato:** per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza
- F) **Manopola regolazione resistenze:** per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.
- G) **Manopola di comando:** per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.
- H) **Bacinella di raccolta:** per raccogliere i residui prodotti dalla cottura



- L) **Portello:** per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.

DATI TECNICI

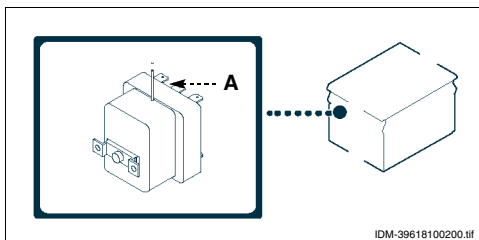
Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.



A) Pericolo generico: descrive l'avvertenza da rispettare in fase di installazione.

B) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

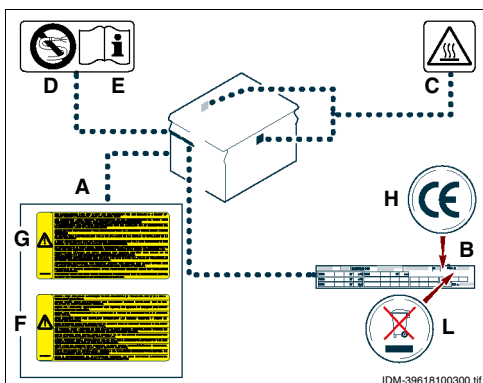
C) Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

D) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

E) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

F) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

G) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



H) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

L) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

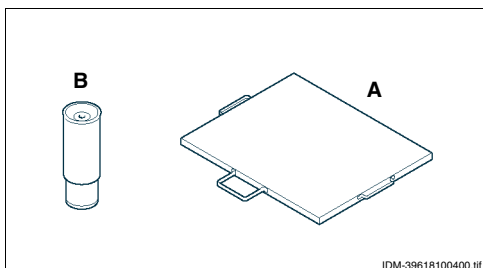
ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A) Coperchio vasca

B) Piedi di appoggio

C) Kit di completamento per apparecchiature in batteria



AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
- Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari

capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

- Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
- Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
- Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.
- Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
- Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
- Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.



IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

- La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.

- L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
- L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
- Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere

compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE



Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 4).



Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni prin-

cipali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Manopola regolazione resistenze: per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.

- Pos. 1+8: tempi di intervento gradatamente crescenti (pos. 1 tempi brevi - pos. 8 tempi lunghi)
- Pos. ■: funzionamento continuo

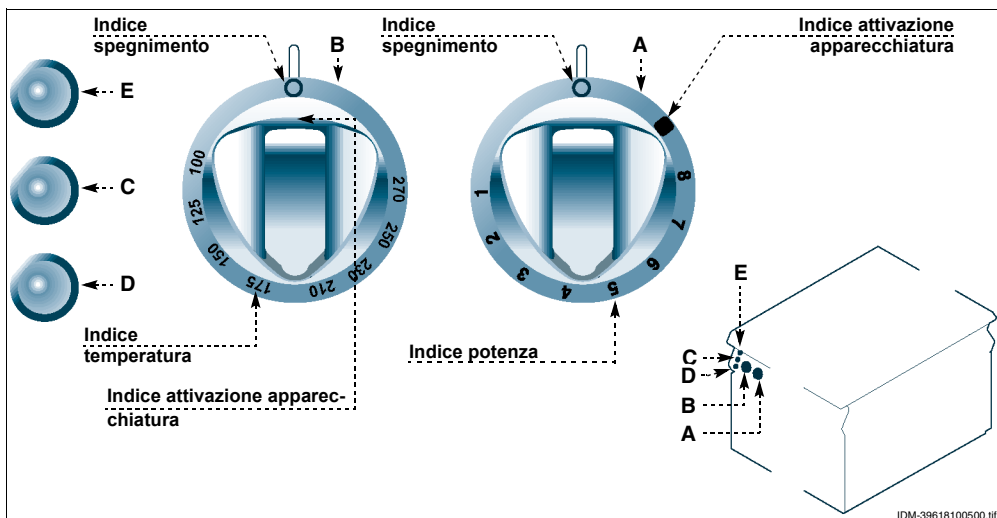
B) Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e

per impostare la temperatura di riscaldamento.

C) Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D) Spia temperatura acqua: per segnalare la fase di riscaldamento dell'acqua contenuta nella vasca.

E) Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.



Accensione

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola (A) in senso orario (pos. 1) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare l'alimentazione elettrica.

La spia di rete (B) si accende.

3 - Ruotare la manopola (C) in senso orario (pos. 3) per attivare le resistenze di riscaldamento.

4 - La spia temperatura (D) si accende. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

Se si ruota la manopola (A) per attivare l'alimentazione elettrica e la manopola (C) è già in posizione 3 le spie (B-D) si accendono contemporaneamente.

5 - Ruotare la manopola (C) su un indice di potenza (pos. 4) per impostare i tempi di funzionamento delle resistenze in modo da mantenere costante la temperatura di cottura.



i Importante

Con la manopola (C) in posizione 3, le resistenze hanno un funzionamento continuo, interrotto solo dal raggiungimento della temperatura impostata.

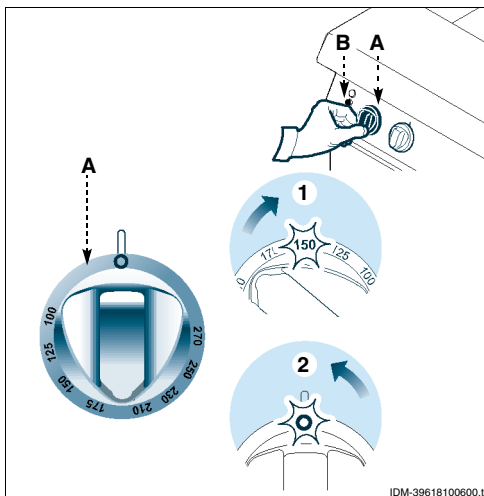
Con la manopola (C) nelle posizioni 4, le resistenze hanno dei tempi di funzionamento direttamente proporzionali all'indice di potenza selezionato.

Spegnimento

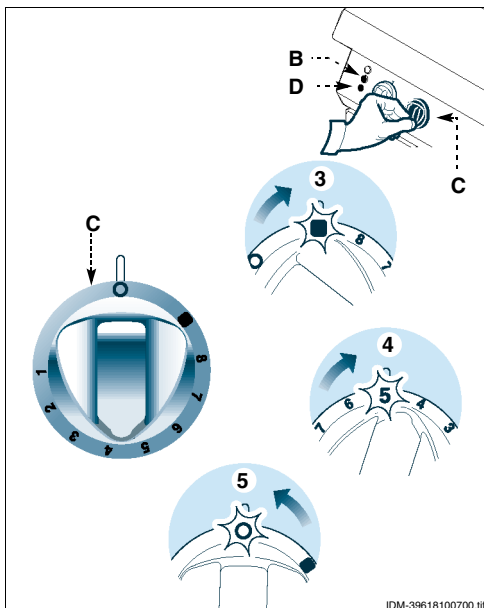
1 - Ruotare entrambe le manopole (A-C) in senso antiorario (pos. 2-5) per spegnere l'apparecchiatura.

La spia di rete (B) si spegne.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



IDM-39618100600.tif

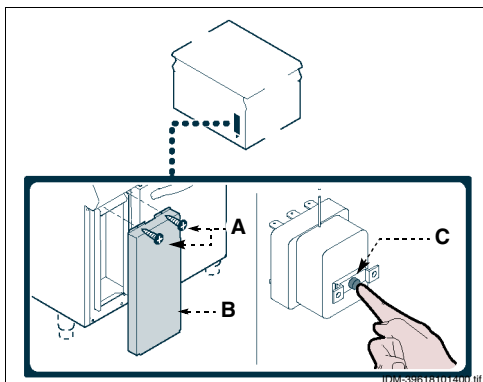


IDM-39618100700.tif

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

- 1 - Svitare le viti **(A)** e smontare il cruscotto **(B)**.
- 2 - Premere il pulsante **(C)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.
- 3 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

- 3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

- 4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

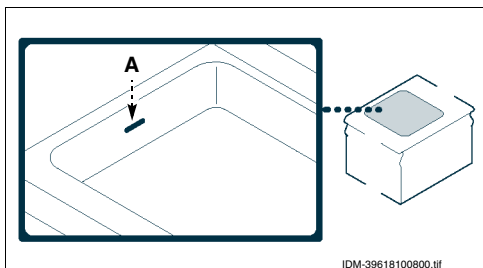
- 5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.



CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite indicato **(A)**.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.
- Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno del recipiente, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.



IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

**Cautela - Avvertenza**

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.



PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

**Importante**

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

- 1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- 2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

- Il mantello esterno
- La vasca di cottura (vedi pag. 11)
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10)

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

- Verificare efficienza termostato di sicurezza
- Verificare efficienza impianto elettrico

- 3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

**Cautela - Avvertenza**

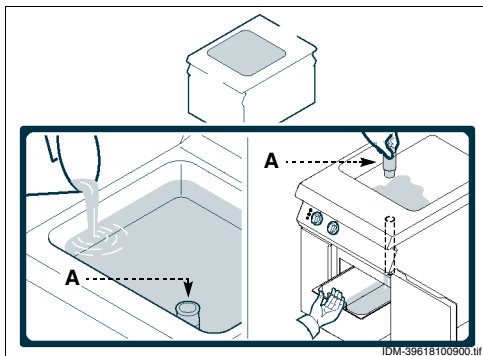
Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

- 4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- 5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- 6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- 7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- 8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 8).
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3 - Chiudere il foro di scarico con il tappo (A).
- 4 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 5 - Risciacquare con acqua potabile e rimuovere il tappo (A) per eseguire lo svuotamento della vasca.
- 6 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 7 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.



PULIZIA BACINELLE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Cospargere l'interno della bacinella con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 2 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della bacinella.

- 3 - Cospargere la bacinella con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 4 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la bacinella.



GUASTI

6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono es-

sere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 9).
	Commutatore guasto.	Sostituire il commutatore.

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

**Importante**

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire que-

ste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

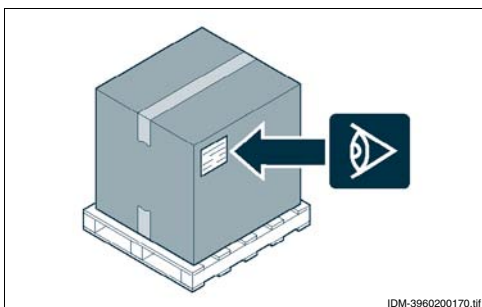
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



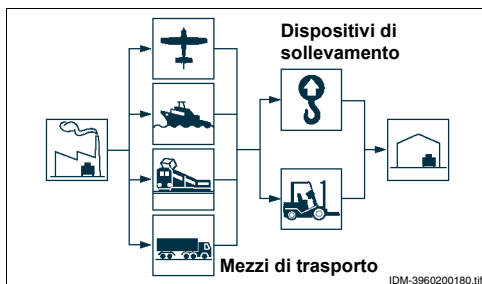
IDM-3960200170.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti in tempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



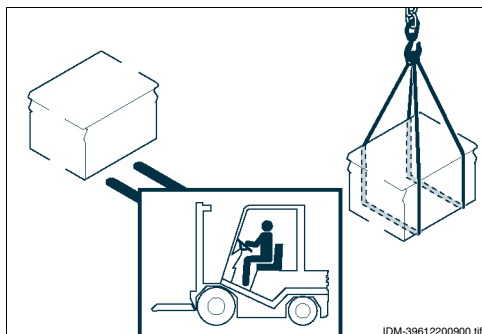
IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

**Importante**

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



IDM-39612200900.tif

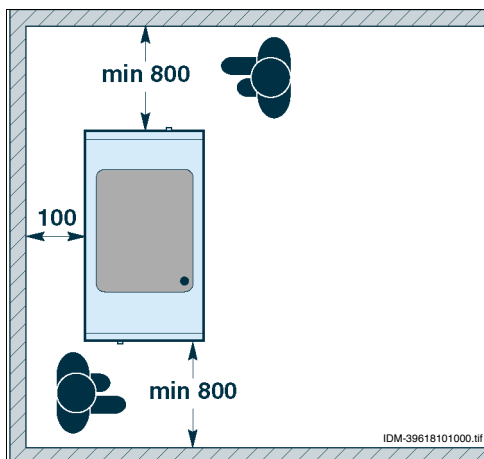
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 10 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



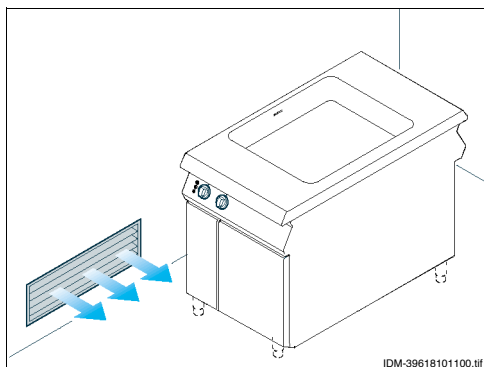
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



VENTILAZIONE LOCALE

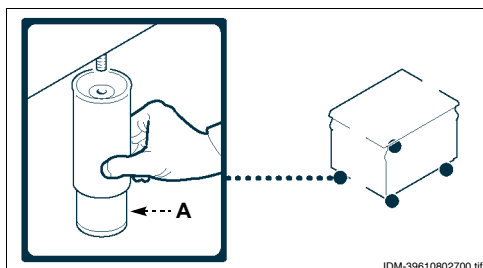
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



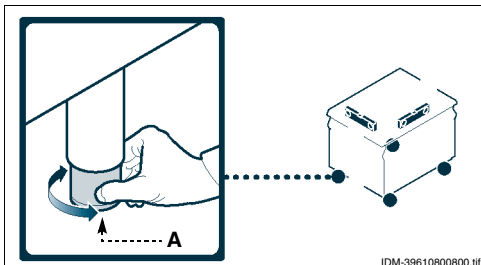
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio (A) in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



IDM-39610800800.tif

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

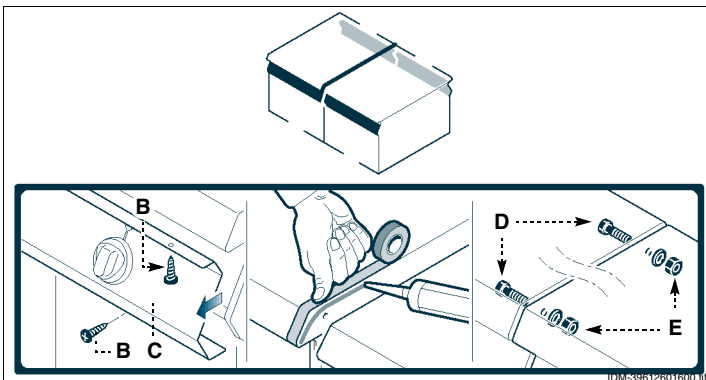
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1 - Svitare le viti **(B)** e smontare i cruscotti **(C)**.



- 2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.

- 3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.



IDM-39612601600.tif

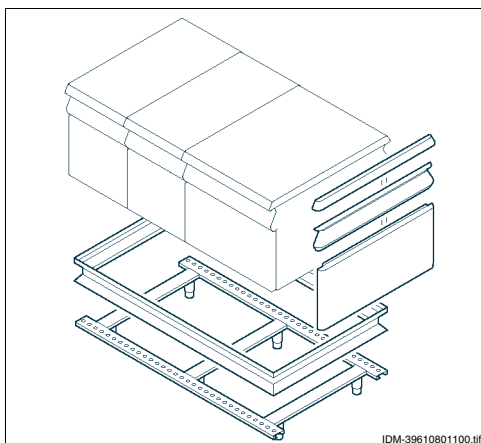
- 4 - Accostare le apparecchiature.

- 5 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.

- 6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.

- 7 - Rimontare i cruscotti **(C)** ad operazione ultimata.

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



IDM-39610801100.tif

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400 V/3 N, commutabile a 230 V/3 (vedi paragrafo successivo).



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore termico regolabile e blocco differenziale.

- 2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
- 3 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo **(D)**.
- 4 - Collegare l'interruttore sezionatore automatico **(A)** alla morsettiera **(E)** dell'apparecchiatura come indicato nello schema elettrico in fondo al manuale.

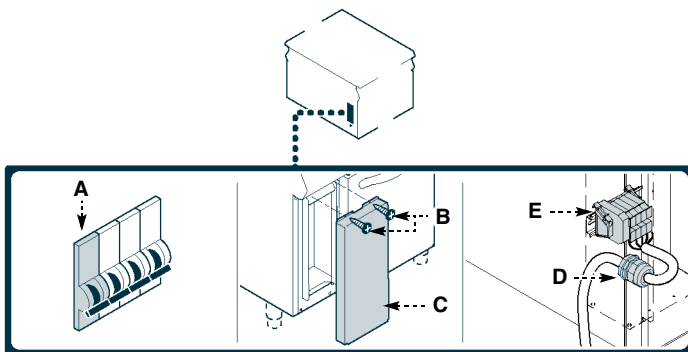
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

- 5 - Serrare il pressacavo **(D)**.
- 6 - Rimontare il cruscotto **(C)** ad operazione ultimata.



IDM-39618101200.tif

IT

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

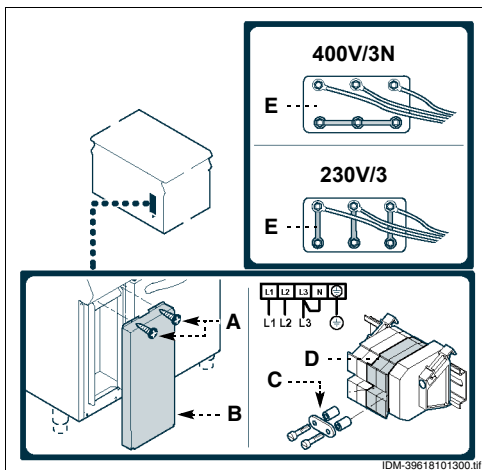
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

- 1 - Svitare le viti (A) e smontare il cruscotto (B).
- 2 - Inserire il ponte (C) per collegare elettricamente i morsetti (D).
- 3 - Modificare i collegamenti della morsetteria (E) come indicato in figura.
- 4 - Rimontare il cruscotto (B).

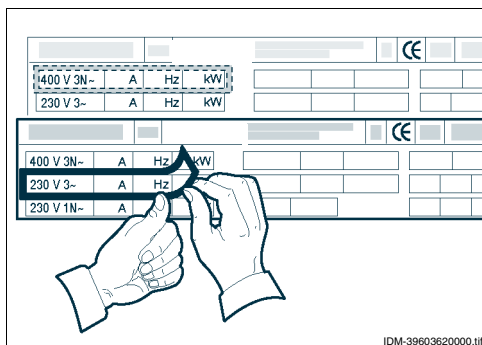


- 5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.



Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

Prima della messa in servizio, occorre eseguire il collaudo dell'impianto, per valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte

di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI**MODALITÀ PER LE SOSTITUZIONI**

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di perso-

nale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

**Importante**

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

CONTENTS

1st PART



2nd PART



ref.	chapters	page
1	GENERAL INFORMATION	2
2	TECHNICAL INFORMATION	3
3	SAFETY	5
4	USE AND OPERATION	7
5	XSERVICING	10
6	FAULT	11
7	HANDLING AND INSTALLATION	12
8	ADJUSTMENTS	17
9	REPLACING PARTS	17
	ANNEXES	I+II

INDEX

A Adjustments procedure, 17
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 13
Appliance, lengthy downtimes, 9
Appliance, testing, 16
Appliances in banks, assembly, 14
Assembly appliances in banks, 14

C Cleaning instructions, 10
Cleaning the pans, 11
Cleaning the well, 11
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 7
Conversion of electricity supply, 16

D Decommissioning and scrapping the appliance, 17
Description of controls, 7

E Electrical connection, 15

F Faults, troubleshooting, 11

G General description of appliance, 3

General safety precautions, 5

H Handling and installation, recommendations for, 12
Handling and lifting, 12

I Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 12
Installation of the appliance, 13
Installing accessories, 13
Instructions, cleaning, 10

L Lengthy downtimes of appliance, 9
Levelling, 14
Lifting and handling, 12

O Optional accessories, 4

P Packaging and unpacking, 12
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for handling and installation, 12
Recommendations for servicing, 10
Recommendations for use, 7

Replace procedure, 17
Room ventilation, 13

S Safety and information signs, 4
Safety and information, signs relating to, 4
Safety devices, 4
Safety warnings for electrical equipment, 5
Safety warnings for environmental impact, 6
Safety, devices for, 4
Service, procedure for requesting, 3
Servicing, recommendations for, 10
Switching the appliance on and off, 8

T Technical data, 3
Testing of the appliance, 16
Transport, 12
Troubleshooting, 11

U Unpacking and packaging, 12
Use, recommendations for, 7
Use, useful advice for, 9
Useful advice for use, 9

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.



As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



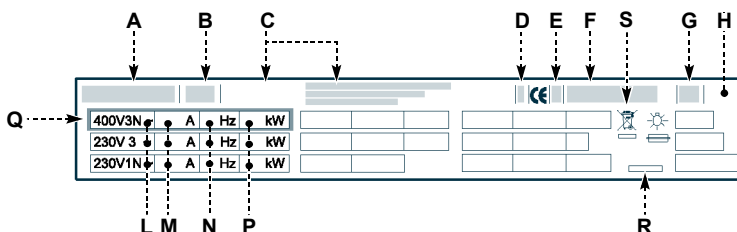
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance.

It contains references and all essential information for operating safety.



- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Constructor identification
- D) Insulation class
- E) Year of construction
- F) Serial number
- G) Protection rating
- H) Country of destination

- L) Voltage (V)
- M) Absorption (A)
- N) Frequency (Hz)
- P) Rated power (kW)
- Q) Test voltage indicator
- R) Date of construction
- S) WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

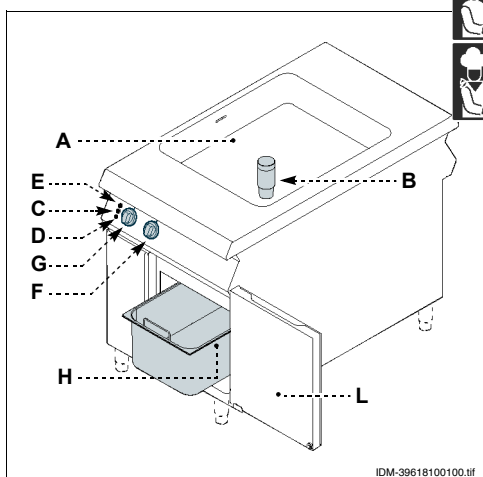
2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

Main Parts

- A) **Cooking well:** in stainless steel.
- B) **Drain plug:** for draining cooking residues into the drip tray
- C) **Mains light:** indicates that the appliance is receiving electrical power.
- D) **Water temperature light:** indicates that heating of the water in the well is in progress.
- E) **thermostat light:** indicates that the safety thermostat has tripped
- F) **Heating element control knob:** for regulating the heating element operating times.
- G) **Control knob:** turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.
- H) **Drip tray:** collects the cooking residues
- L) **Door:** for accessing the inside of the appliance



GB

TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

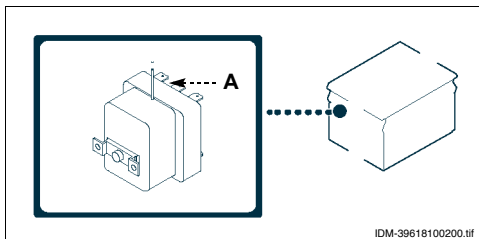
The illustration shows the position of the devices.

A) Safety thermostat: cuts off the electricity supply in case of overheating.



Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.



A) General hazard: describes the precautions to be adopted during installation.

B) Nameplate with manufacturer and appliance data.

C) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

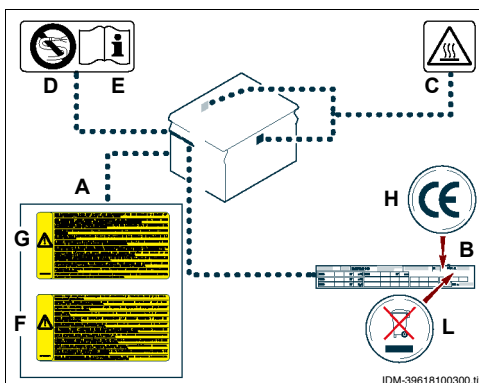
D) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

E) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

F) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

G) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

H) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



ant with the relevant norms.

L) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

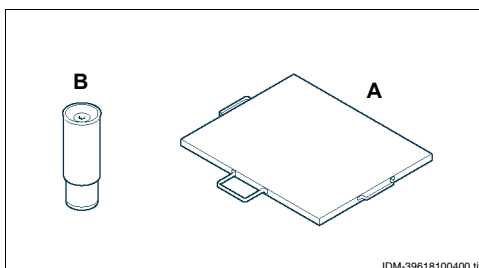
OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Well lid

B) Feet

C) Complete kit for appliances installed in banks



GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
- Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.
- Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.
- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
- During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
- When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.
- Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.



GB

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.

The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

- The room temperature must not be less than 5°C.
- Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).

- The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
- The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
- The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.)

and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.

- During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the

conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

SAFETY WARNINGS FOR ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
 - Waste management
 - Soil contamination
 - Use of raw materials and natural resources
 - Local problems relating to environmental impact



For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)



Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 4)



Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed. Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the con-

trols and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Heating element control knob: for regulating the heating element operating times.

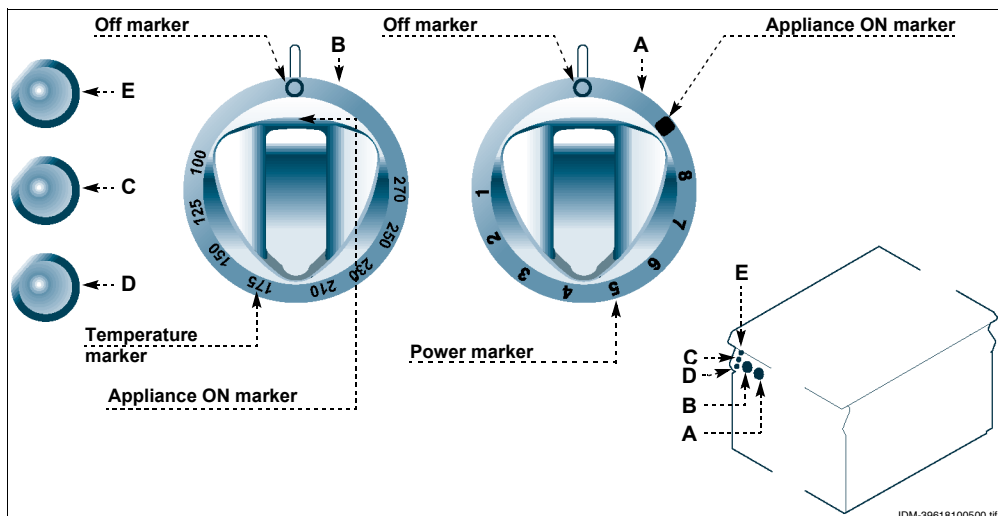
- Setting 1÷8: gradually increasing operating times (1 short times - 8 long times)
- Pos. ■; setting: continuous operation

B) Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

C) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

D) Water temperature light: indicates that heating of the water in the well is in progress.

E) thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

- 1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2 - Turn the knob **(A)** clockwise (setting 1) to the temperature required to turn on the electricity supply.

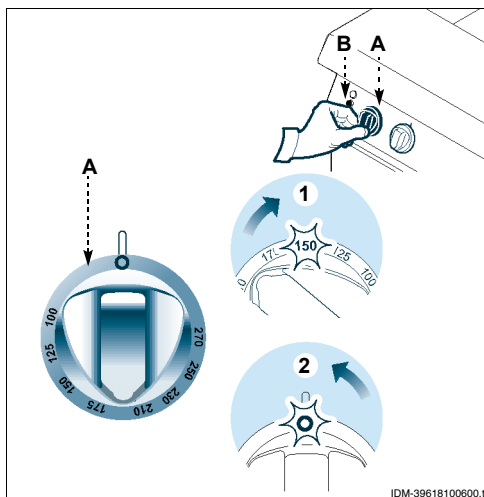
The mains light **(B)** comes on.

- 3 - Turn the knob **(C)** clockwise (setting 3) to turn on the heating elements.

- 4 - The temperature light **(D)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.

If knob (A) is turned to switch on the electricity supply and knob (C) is already on setting 3 the lights (B-D) come on simultaneously.

- 5 - Turn the knob **(C)** to a power (setting 4) to set the heating elements' operating times in order to keep the cooking temperature constant.



Important

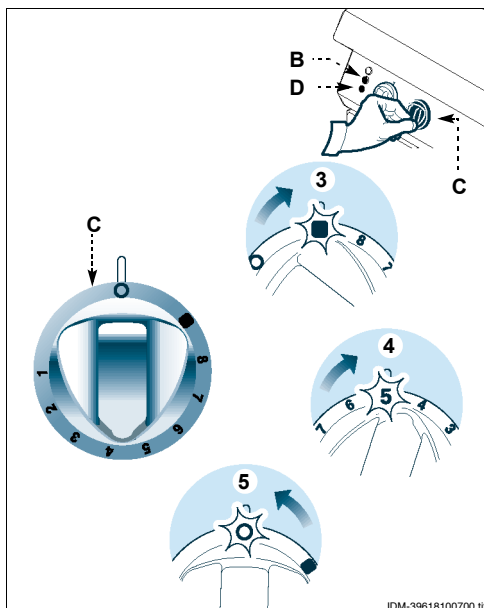
With the knob (C) set on 3 the heating elements operate continuously, and only switch off when the set temperature is reached.

With the knob (C) turned to 4 the heating element operating times are directly proportional to the power setting selected.

Turning off

GB

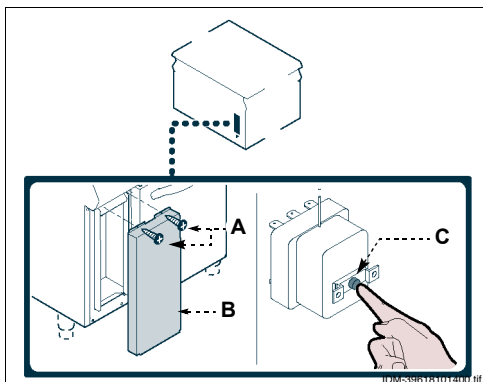
- 1 - Turn both the knobs **(A-C)** anti-clockwise (setting 2-5) to turn off the appliance. The mains light **(B)** goes out.
- 2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

- 1 - Undo the screws **(A)** and remove the control panel **(B)**.
- 2 - Press the button **(C)** of the safety thermostat to restore the electricity supply.
- 3 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

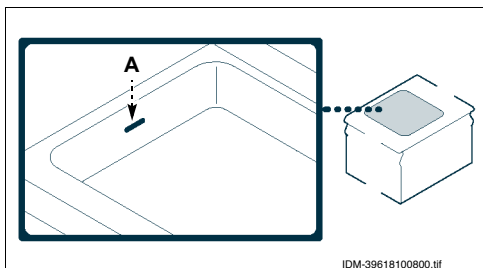
- 3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4 - Carry out all the servicing procedures.
- 5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.



USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the constructor.
- Check that the water level never exceeds the marked level **(A)**.
- Never use the appliance for frying.
- Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.



GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

- The outer casing
- The well (see page 11)
- The appliance and the surrounding environment (see page 10)

Every **100 working** hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

- Check that the safety thermostat is working correctly
- check that the electrical system is in good working order



CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

- 3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous to health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- 4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
- 6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- 7 - Remove food residues immediately before they set.
- 8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

GB



Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

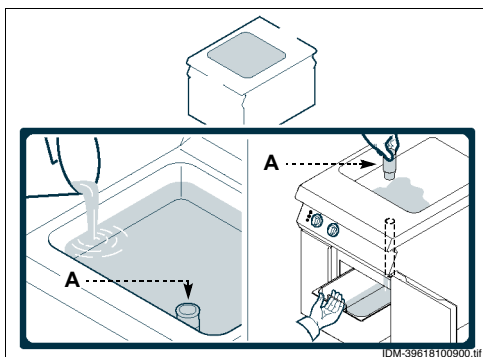
The precautions which follow are also important.

- 1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- 2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

CLEANING THE WELL

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 8)
- 2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3 - Plug the drain hole (A).
- 4 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 5 - Rinse with drinking water and remove the plug (A) to drain the well.
- 6 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 7 - Rinse, empty and dry the well.



CLEANING THE PANS

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Apply a food-approved detergent to the inside of the pan.
- 2 - Rinse the pan with drinking water and drain.

- 3 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the pan to remove the detergent residues.
- 4 - Rinse, empty and dry the pan.



FAULT

6

GB

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
The heating elements do not come on.	Electrical connection not made correctly.	Check the connection of the electrical wires.
	Safety thermostat tripped.	Carry out the appliance reset (see page 9)
	Switch faulty.	Replace the switch.

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

i Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to

carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

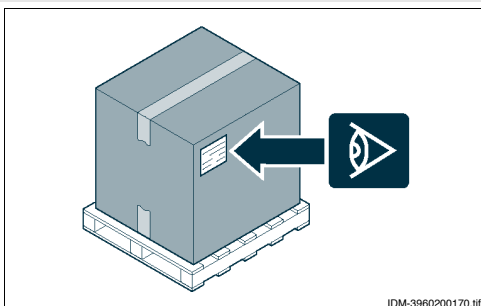
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.



When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



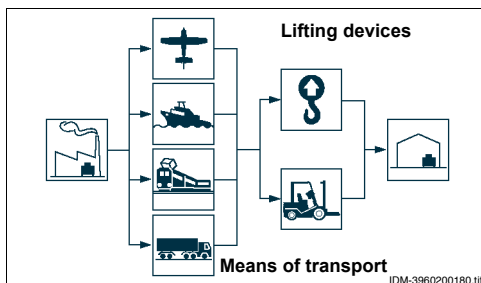
IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

GB During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



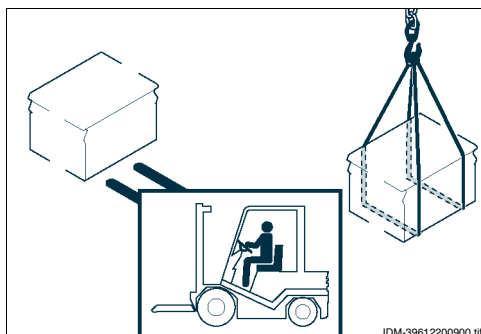
IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

i Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



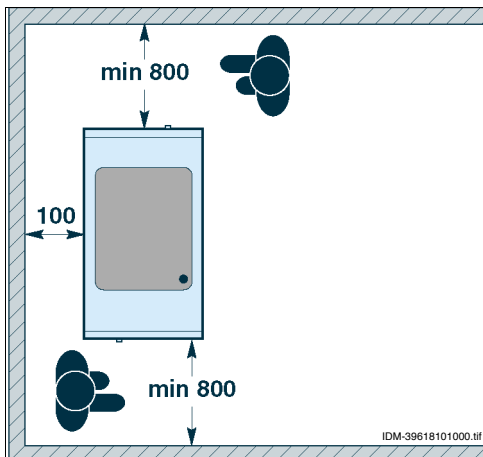
IDM-39612200900.tif

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods. If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall (at least 10 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)



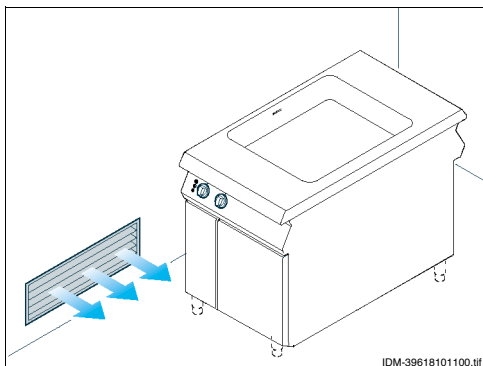
Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



ROOM VENTILATION

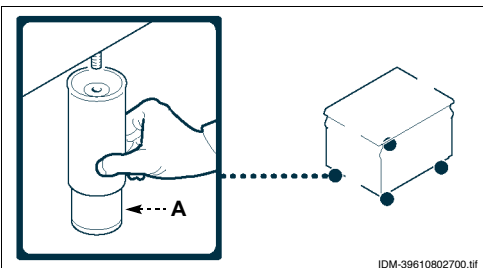
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



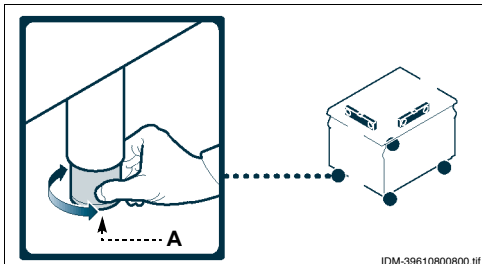
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet (A) onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet (**A**) to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1 - Undo the screws (**B**) and remove the control panels (**C**).

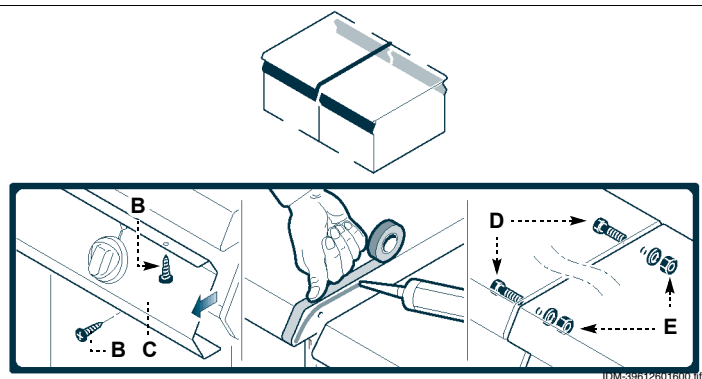


- 2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.

- 3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.

- 4 - Place the appliances side by side.

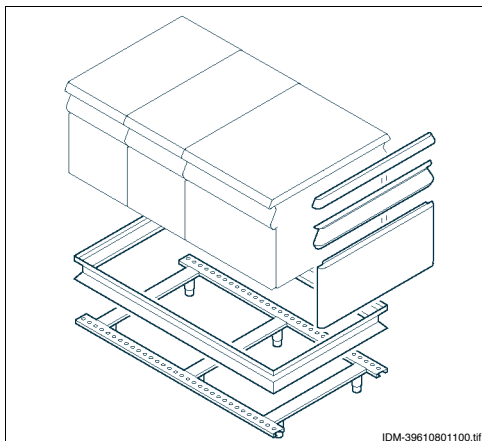
- 5 - Connect the appliance using the screws and nuts (D-E).



- 6 - Remove the excess sealant and the masking tape.

- 7 - Replace the control panels (**C**) on completion of the operation.

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.



ELECTRICAL CONNECTION



Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400 V/3 N, which can be switched to 230 V/3 (see next point).



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1 - If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

- 2 - Undo the screws (B) and remove the control panel (C).
- 3 - Fit the power supply cable into the cable gland (D).
- 4 - Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

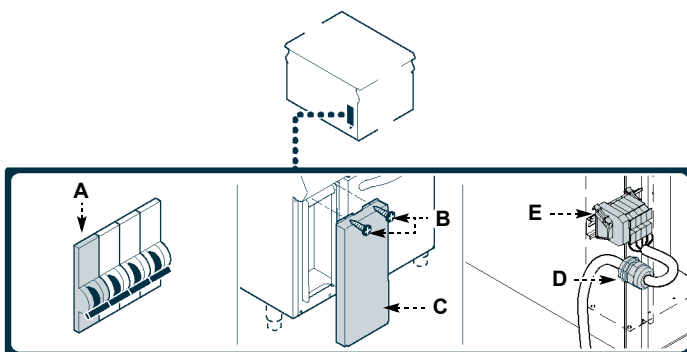
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 5 - Tighten the cable gland (D).
- 6 - Replace the control panel (C) on completion of the operation.



IDM-39618101200.tif

GB

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

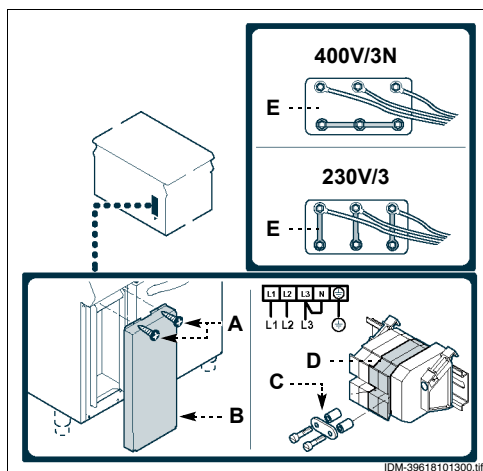
The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

- 1- Undo the screws (A) and remove the control panel (B).
- 2- Fit the jumper (C) to make the electrical connection of the terminals (D).
- 3- Change the connections of the terminal board (E) as shown in the diagram.
- 4- Replace the control panel (B).

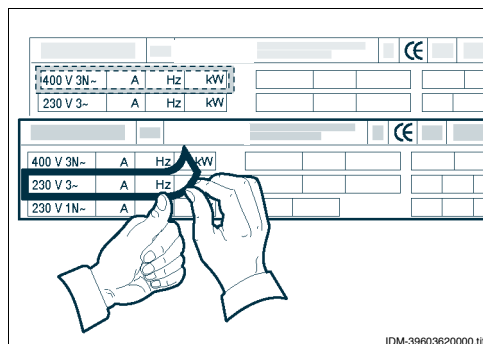


- 5- Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used



Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

- 1- Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2- Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
- 3- Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE



When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone

from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

**Important**

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL



2. TEIL



Ref. Kapitel	Seite
1 ALLGEMEINES	2
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	3
3 SICHERHEIT	5
4 GEBRAUCH UND BETRIEB.....	7
5 WARTUNG.....	10
6 DEFEKTE	11
7 HANDHABUNG UND INSTALLATION	12
8 EINSTELLUNGEN	17
9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE	17
ANLAGEN	I+II

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3

Allgemeine Sicherheitshinweise, 5
Anfordern, Kundendienst, 3
Auspacken und Verpackung, 12
Außerbetriebnahme und Verschrottung des Geräts, 17
Austauschverfahren, 17

B Bedienelemente, Beschreibung, 7 Beschreibung der Bedienelemente, 7

E Ein- und Ausschalten des Geräts, 8
Einstellungsverfahren, 17
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 12
Empfehlungen für die Wartung, 10

F Fehlersuche, 11

G Gebrauch, Empfehlungen für den, 7
Gebrauch, Tipps für den, 9
Gerät, allgemeine Beschreibung, 3
Gerät, Installation, 13
Gerät, längerer Stillstand, 9
Gerät, Reinigung, 10
Gerät, Testlauf, 16

Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 14

H Handhabung und Hub, 12
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 12
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 2
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 4
Hub und Handhabung, 12

I Informationen für den Leser, 2
Installation des Geräts, 13
Installation des Zubehörs, 13
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 12

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 2
Kundendienst anfordern, 3

L Längerer Stillstand des Geräts, 9

M Montage bei Reihenaufstellung, 14

N Nivellieren, 14

O Optionales Zubehör, 4

R Raumbelüftung, 13
Reinigung der Behälter, 11

Reinigung des Beckens, 11
Reinigung des Geräts, 10
Rücksetzen des Geräts, 9

S Sicherheitshinweise und Informationen, 4
Sicherheitshinweise zur elektrischen Ausrüstung, 5
Sicherheitshinweise zur Umweltbelastung, 6
Sicherheitsvorrichtungen, 4
Stromanschluss, 15

T Technische Daten, 3
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 16
Tipps für den Gebrauch, 9
Transport, 12
Typenschild für Hersteller und Gerät, 2

U Umschaltung der Spannungsversorgung, 16

V Verpackung und Auspacken, 12

W Wartung, Empfehlungen für die, 10

Z Zweck des Handbuchs, 2

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind,

während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



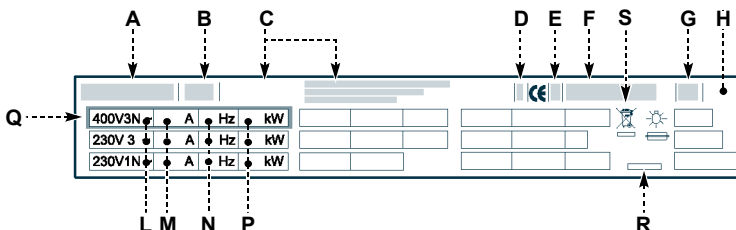
Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben

und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.



- A)Gerätemodell
- B)Art der Anpassung
- C)Angabe des Herstellers
- D)Isolierstoffklasse
- E)Baujahr
- F)Seriennummer
- G)Schutzart
- H)Bestimmungsland

- L) Spannung (V)
- M)Stromaufnahme (A)
- N)Frequenz (Hz)
- P)Angabe der Leistung (Kw)
- Q)Abnahmespannungsanzeige
- R)Baujahr
- S)WEEE-Symbol

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kunden-

dienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

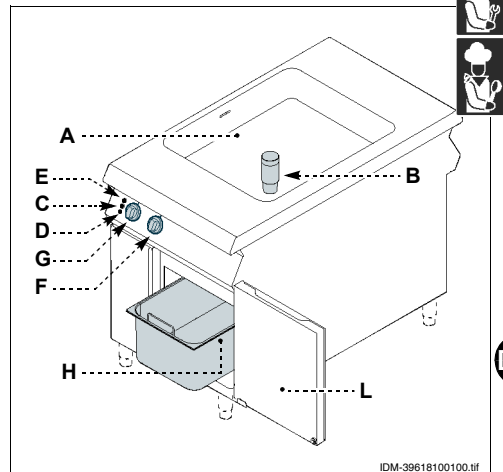
2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Hauptorgane

- A)**Nudelkocher-Becken:** aus Edelstahl.
- B)**Ablassverschluss:** zum Ablassen der Bratrückstände in den Auffangbehälter
- C)**Kontrollleuchte Stromzufuhr:** zur Anzeige der Stromzufuhr
- D)**Kontrollleuchte Wassertemperatur:** zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Wassers an
- E)**Thermostat-Kontrollleuchte:** Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.
- F)**Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände:** zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.
- G)**Schalter:** Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.
- H)**Auffangbehälter:** zum Auffangen der Bratrückstände



- L)**Öffnungsklappe:** um Zugriff zum Innenraum des Geräts zu erhalten

TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema“ am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

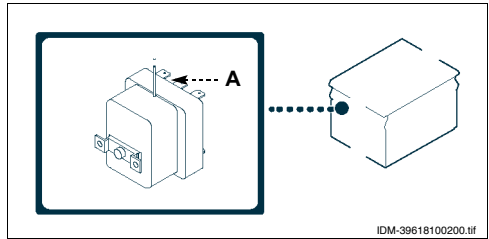
Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Sicherheitsthermostat: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.



Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen



IDM-39618100200.tif

fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.



A) Allgemeine Gefahr: Beschreibt die bei der Installation zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen.

B) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

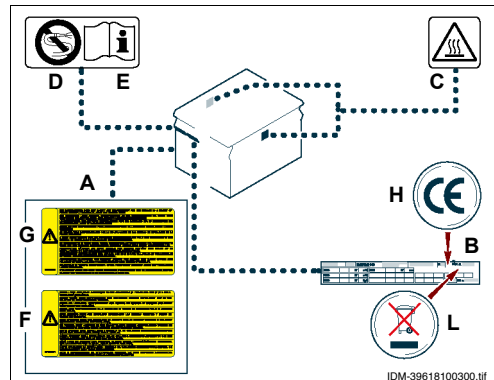
C) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

D) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

E) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

F) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

G) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“



IDM-39618100300.tif

men betreiben."

H) CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Conformität des Geräts mit der Richtlinie.

L) WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

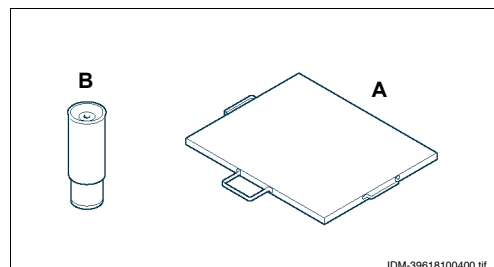
OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A) Verschlussdeckel für Becken

B) Stützfüße

C) Ergänzungssatz für Geräte für Reihenaufstellung



IDM-39618100400.tif

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
- Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.
- Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.
- Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.
- Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
- Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
- Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
- Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.
- Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.



DE

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSTRÜSTUNG

Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.

Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ord-

nungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.

- Die Raumtemperatur darf 5°C nicht unterschreiten.

- Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss

die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

SICHERHEITSHINWEISE ZUR UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer

- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 4)

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

i Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken

Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände: zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.

- Pos. 1+8: stufenweise zunehmende Auslösezeiten (Pos. 1 kurze Zeiten - Pos. 8 lange Zeiten)
- Pos. ■: kontinuierlicher Betrieb

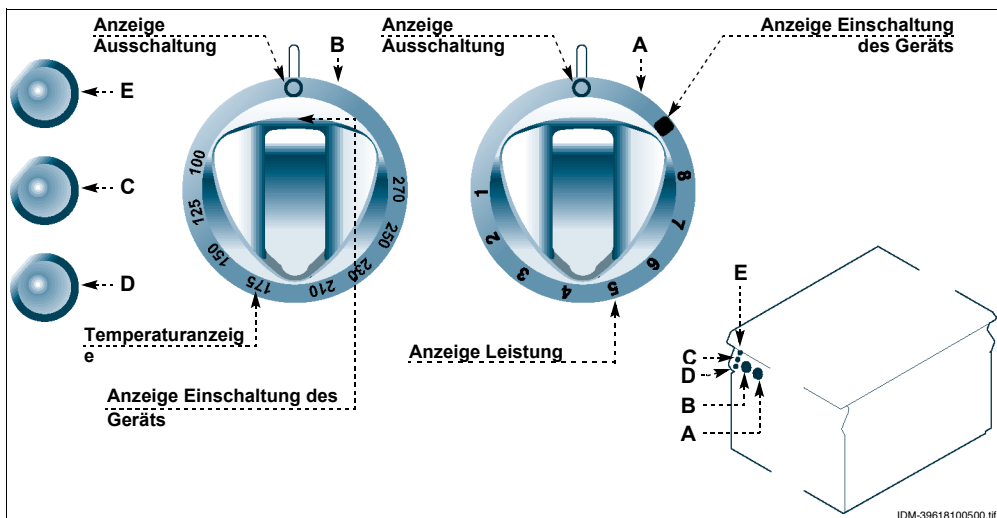
B) Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromver-

sorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

C) Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

D) Kontrollleuchte Wassertemperatur: zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Wassers an

E) Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.



Zündung

- 1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2 - Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. 1) auf die gewünschte Temperatur drehen, um die Stromversorgung einzuschalten.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(B)** schaltet sich ein.
- 3 - Den Schalter **(C)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. 3), um die Heizkörper einzuschalten.
- 4 - Die Temperatur-Kontrollleuchte **(D)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

Dreht man den Schalter (A) zum Einschalten der Stromversorgung, wenn sich der Schalter (C) schon in Schaltstellung 3 befindet, leuchten die Kontrolllampen (B-D) gleichzeitig auf.

- 5 - Den Schalter **(C)** auf eine Leistungsstufe drehen (Pos. 4), um die Einschaltzeiten der Heizwiderstände so einzustellen, dass die Gartemperatur konstant gehalten wird.



i Wichtig

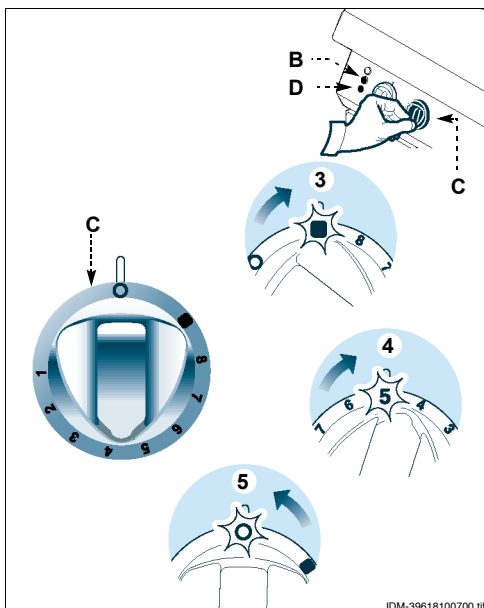
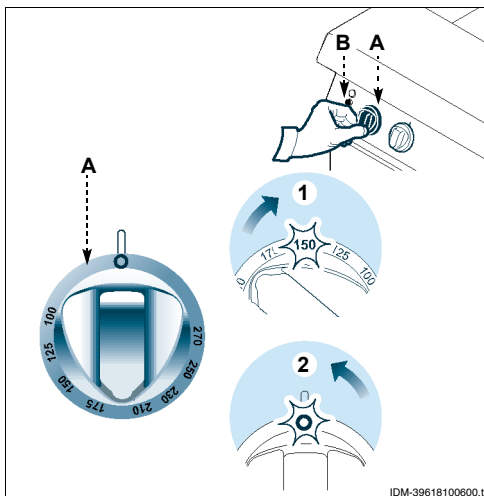
Befindet sich der Schalter (C) in Schaltstellung 3, arbeiten die Heizwiderstände im Dauerbetrieb, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

DE **i** Wichtig

Befindet sich der Schalter (C) in den Schaltstellungen 4, sind die Einschaltzeiten der Heizwiderstände direkt proportional zur gewählten Leistungsstufe.

Abschaltung

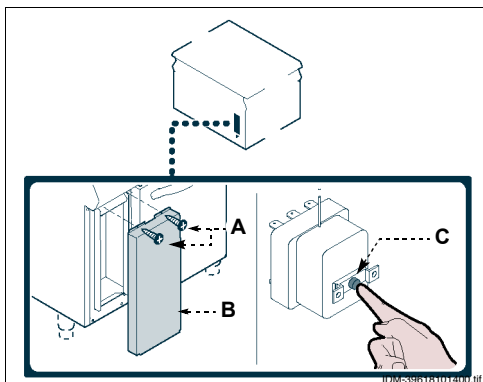
- 1 - Beide Schalter **(A-C)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (**Pos. 2-5**), um das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(B)** erlischt.
- 2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

- 1 - Drehen Sie die Schrauben **(A)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 2 - Mit Taste **(C)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.
- 3 - Nach beendetem Vorgang die Blende **(B)** wieder anbringen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlfächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

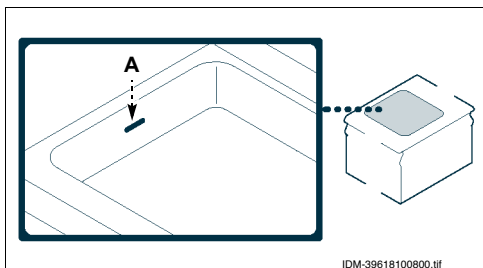
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.



TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke **(A)** übersteigt.
- Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.



DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.



Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- Der Außenmantel
- Das Becken (siehe S. 11)
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 10)

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

- 4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- 6 - Behandeln Sie die Edelstahlfächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

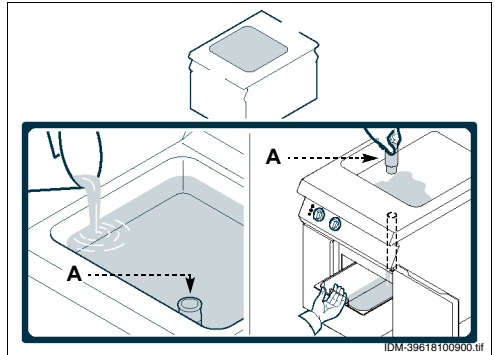
Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

- 1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- 2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- 3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

REINIGUNG DES BECKENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen (siehe Seite 8)
- 2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3 - Die Ablassöffnung mit dem Verschluss **(A)** verschließen.
- 4 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 5 - Mit Trinkwasser spülen und den Verschluss **(A)** entfernen, um das Becken zu entleeren.
- 6 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 7 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.



REINIGUNG DER BEHÄLTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Ein für Lebensmittelanwendungen geeignetes Reinigungsmittel in den Behälter gießen und gleichmäßig verteilen.
- 2 - Mit Trinkwasser ausspülen und den Behälter leeren.

- 3 - Danach ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen und gleichmäßig verteilen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 4 - Den Behälter ausspülen, leeren und trocknen.



DEFEKTE

6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.

Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer

selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

DE

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Auslösung des Sicherheitsthermostats.	Gerät rücksetzen (siehe S. 9)
	Taktschalter defekt.	Taktschalter auswechseln.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

i Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operatio-

nen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

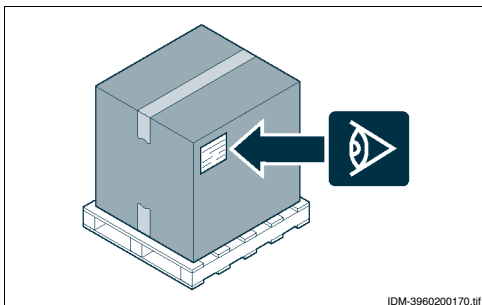
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.



Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.

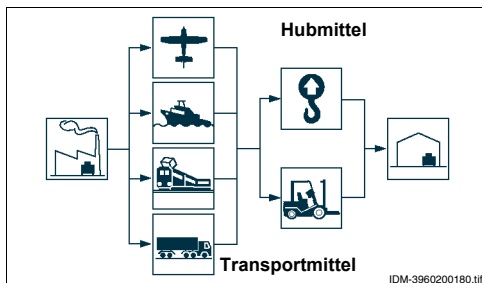


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



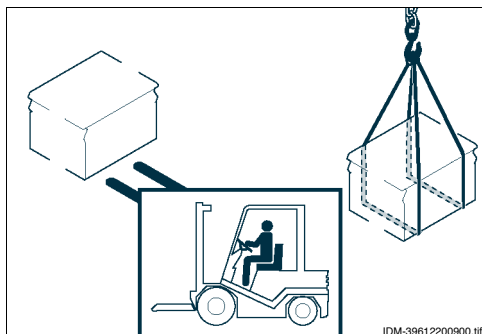
IDM-3960200180.tif

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

i Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmeevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



IDM-39612200900.tif

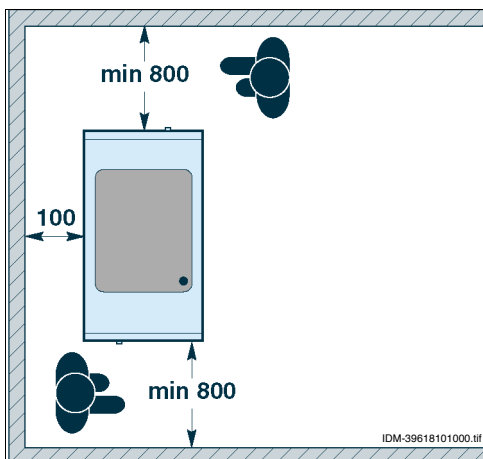
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zur Wand, falls diese nicht für Tempe-



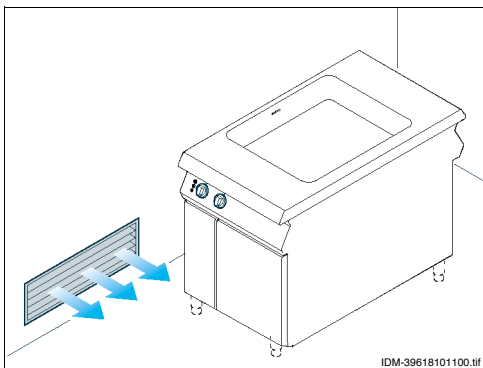
raturen von mindestens 150°C ausgelegt ist. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.



RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

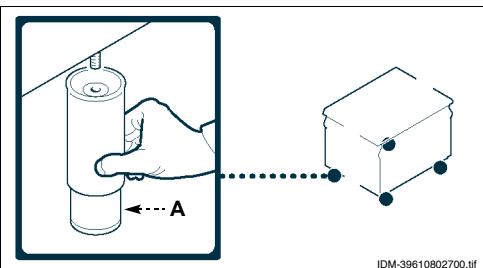
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



DE

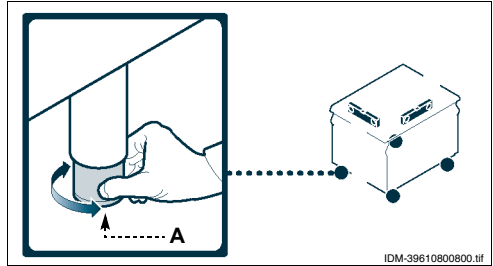
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße (A) an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße (**A**), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



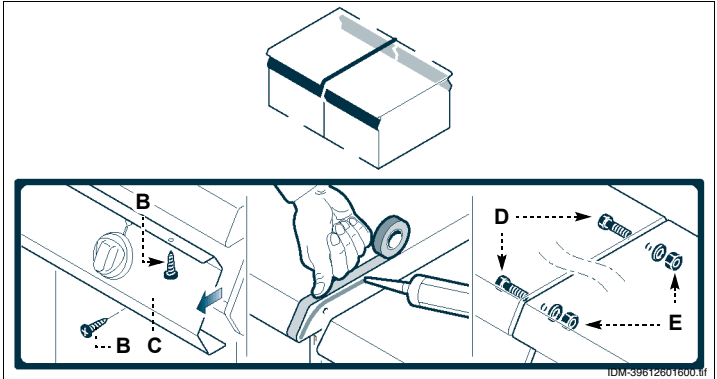
MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

- 1 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Blenden (**C**) ausbauen.



- 2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.



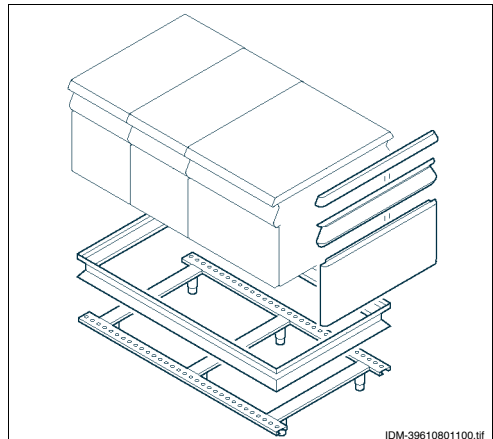
- 3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
- 4 - Die Geräte aneinander reihen.
- 5 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern (**D**-

E) anschließen.

- 6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.

- 7 - Die Blenden (**C**) nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400 V/3 N geliefert, die in 230 V/3 umgeschaltet werden kann (siehe anschließenden Paragraphen).



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

- 1 - Falls nicht vorhanden, in der Nähe des Geräts einen Trennschalter (A) mit regulierbarem Thermoauslöser und Differentialsperre installieren.

- 2 - Drehen Sie die Schrauben (B) heraus und montieren Sie die Blende (C) ab.
- 3 - Das Kabel in die Zugentlastung (D) stecken.
- 4 - Den Trennschalter (A) an der Klemmenleiste (E) des Geräts anschließen, wie es in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs gezeigt ist.

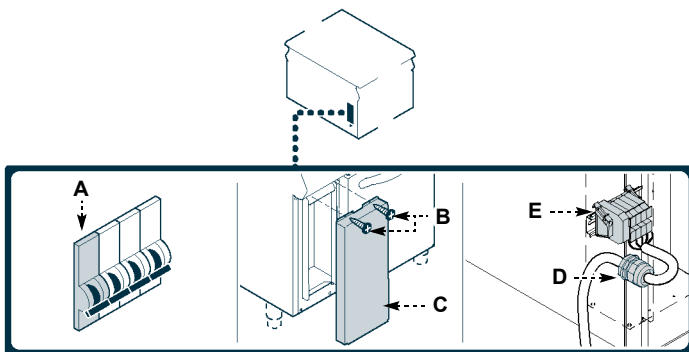
Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

- 5 - Die Zugentlastung (D) festziehen.
- 6 - Nach beendetem Vorgang die Blende (C) wieder anbringen.



IDM-39618101200.tif

DE

UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

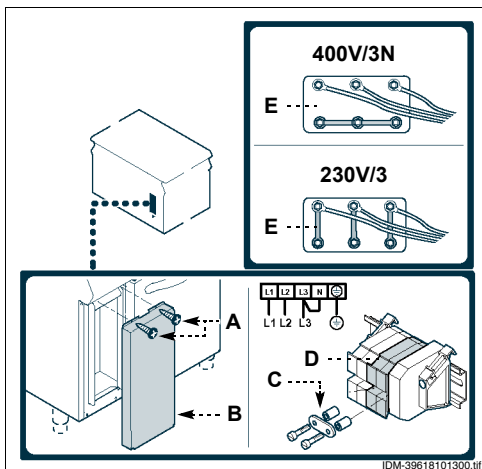
Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400V/3N geliefert (siehe Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

- 1 - Drehen Sie die Schrauben (A) heraus und montieren Sie die Blende (B) ab.
- 2 - Die Brücke (C) einsetzen, um die Klemmen (D) miteinander zu verbinden.
- 3 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste (E) nach den Angaben in der Abbildung ändern.
- 4 - Die Bedienblende (B) wieder anbringen.

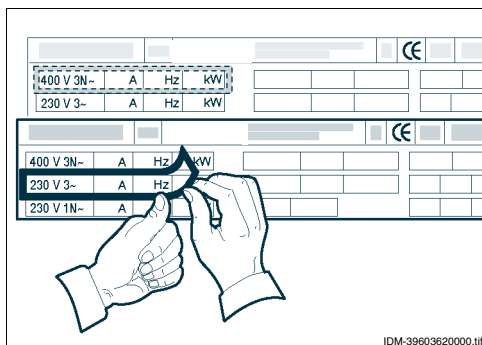


- 5 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.



Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
- 2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachperso-

nal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCH VON BAUTEILE

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS



Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen. A)

**Wichtig**

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

INDEX

1^e PARTIE



2^e PARTIE



réf. chapitres	page
1 INFORMATIONS GENERALES	2
2 INFORMATIONS TECHNIQUES	3
3 SÉCURITÉ	5
4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
5 ENTRETIEN.....	10
6 PANNES	11
7 MANUTENTION ET INSTALLATION	12
8 RÉGLAGES	17
9 REMPLACEMENT DE PIÈCES	17
ANNEXES	I+II

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 4
Allumage et extinction de l'appareil, 8
Appareil et fabricant, identification, 2
Appareil, description générale, 3
Appareil, essai, 16
Appareil, inutilisation prolongée, 9
Appareil, mise en place, 13
Appareil, nettoyage, 10
Appareils en batterie, montage, 14
Assistance, demande, 3
Avertissements de sécurité pour l'équipement électrique, 5
Avertissements de sécurité pour l'impact environnemental, 6
Avertissements généraux de sécurité, 5

B Branchement électrique, 15
But du manuel, 2

C Commandes, description, 7
Conseils d'utilisation, 9

D Déballage et emVDescription des commandes, 7
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 3

E Élimination et démolition de l'appareil, 17
Emballage et déballage, 12
Entretien, recommandations pour l', 10
Essai de l'appareil, 16

F Fabricant et appareil, identification, 2
Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Installation des accessoires, 13
Installation et manutention, recommandations pour la, 12
Inutilisation prolongée de l'appareil, 9

L Levage et manutention, 12

M Manutention et installation, recommandations pour la, 12
Manutention et levage, 12
Mise à niveau, 14
Mise en place de l'appareil, 13
Modes de réglages, 17
Modes de remplacements, 17
Montage des appareils en batterie, 14

N Nettoyage de l'appareil, 10
Nettoyage de la cuve, 11
Nettoyage des bacs, 11

P Pannes, dépannage, 11

R Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour l'entretien, 10
Recommandations pour la manutention et l'installation, 12
Rétablissement des fonctions de l'appareil, 9

S sécurité et information, signaux de, 4
sécurité, dispositifs de, 4
Signaux de sécurité et information, 4

T Transformation de l'alimentation électrique, 16
Transport, 12

U Utilisation, commandes pour l', 7

V Ventilation de la pièce, 13

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.



Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.



Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



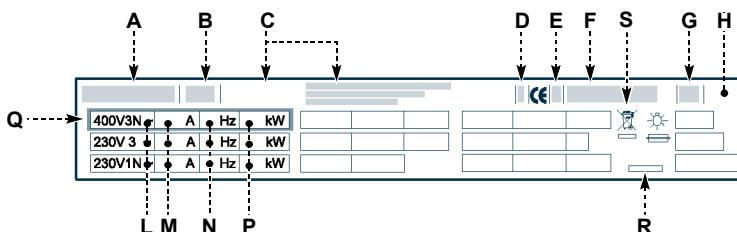
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.

Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.



- A) Modèle de l'appareil
- B) Type de personnalisation
- C) Identification du fabricant
- D) Classe d'isolation
- E) Année de fabrication
- F) Numéro de série
- G) Degré de protection
- H) Pays de destination

- L) Tension (V)
- M) Absorption (A)
- N) Fréquence (Hz)
- P) Puissance déclarée (kW)
- Q) Indicateur de tension d'essai
- R) Date de fabrication
- S) Symbole DEEE

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indi-

quer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

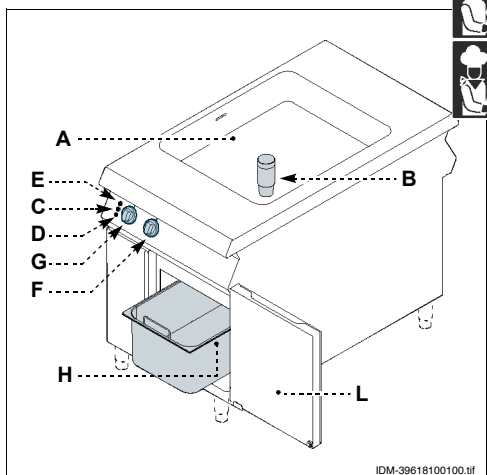
2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

Organes principaux

- A) **Cuve de cuisson**: en acier inox.
- B) **Bouchon de vidange** : pour évacuer les résidus de cuisson et les porter dans le bac de récolte
- C) **Voyant de réseau**: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.
- D) **Voyant de la température de l'eau**: pour signaler la phase de réchauffement de l'eau contenue dans la cuve.
- E) **Voyant du thermostat**: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité
- F) **Manette de réglage des résistances**: pour régler les temps de fonctionnement des résistances.
- G) **Manette de commande**: pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.
- H) **Bac de récolte** : pour recueillir les résidus de cuisson



- L) **Porte** : pour accéder à la zone interne de l'appareil

DONNÉES TECHNIQUES

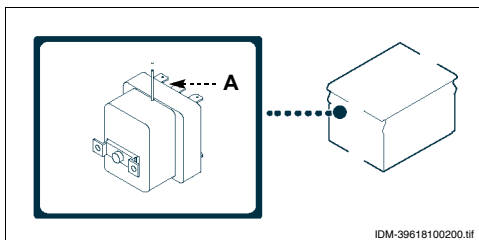
Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Thermostat de sécurité : bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.



A) Danger générique: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation.

B) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

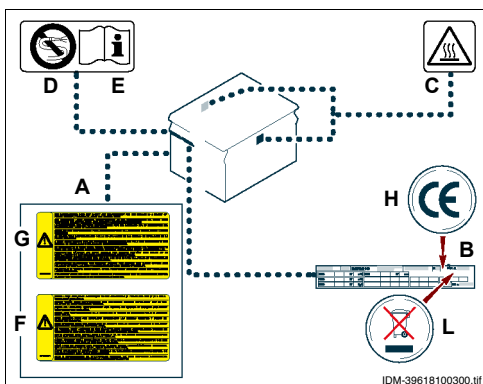
C) Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

D) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

E) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

F) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

G) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



H) Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.

L) Symbole DEEE : indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

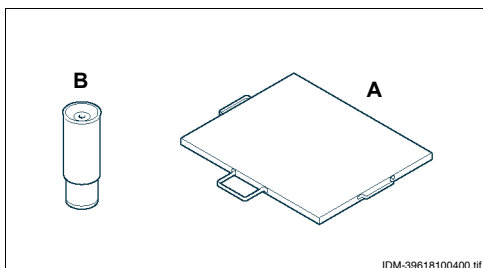
ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Couvercle de la cuve

B) Pieds d'appui

C) Kit de complètement pour appareils en batterie



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.
- Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.
- Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.
- Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.
- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
- Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
- Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
- Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.
- Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.
- Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .
- En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.
- Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
- Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
- Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.



FR

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

- La température ambiante ne doit pas être inférieure à 5°C.

- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
- Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
- Au cours du transport et du stockage, la tempé-

rature du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL



Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.



Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)



Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 4)



Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manœuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales.

les. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Manette de réglage des résistances: pour régler les temps de fonctionnement des résistances.

- Pos. 1+8: temps d'intervention graduellement croissants (pos. 1 temps brefs - pos. 8 temps longs)
- Pos. ■: fonctionnement continu

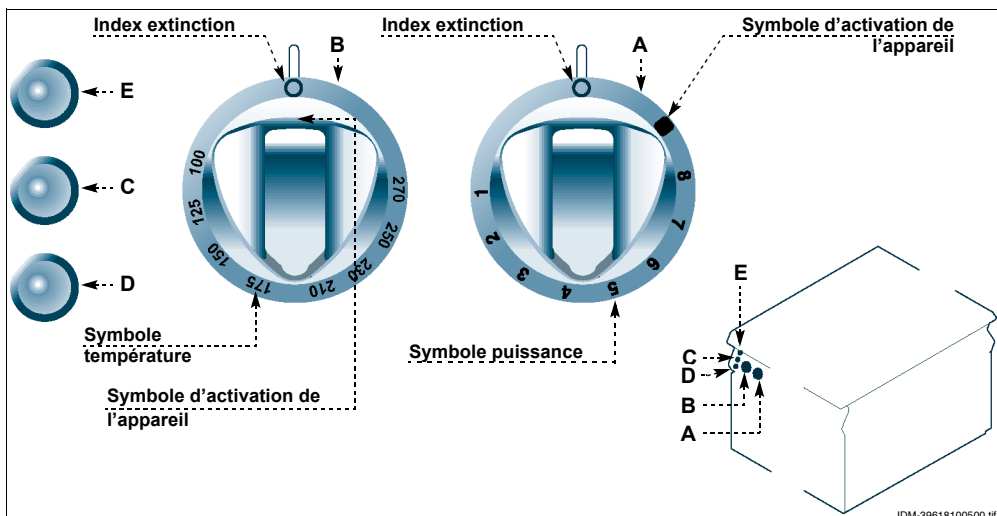
B) Manette de commande: pour activer et désactiver

l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.

C) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

D) Voyant de la température de l'eau: pour signaler la phase de réchauffement de l'eau contenue dans la cuve.

E) Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité



Allumage

- 1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2 - Tourner la manette (A) en sens horaire (pos. 1) en correspondance de la température désirée, pour activer l'alimentation électrique.
- 3 - Tourner la manette (C) en sens horaire (pos. 3) pour activer les résistances de chauffe.
- 4 - Le voyant de la température (D) s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

Si l'on tourne la manette (A) pour activer l'alimentation électrique et la manette (C) est déjà en position 3 les voyants (B-D) s'allument simultanément.

- 5 - Tourner la manette (C) sur un symbole de puissance (pos. 4) pour sélectionner les temps de fonctionnement des résistances afin de maintenir la température de cuisson.



i Important

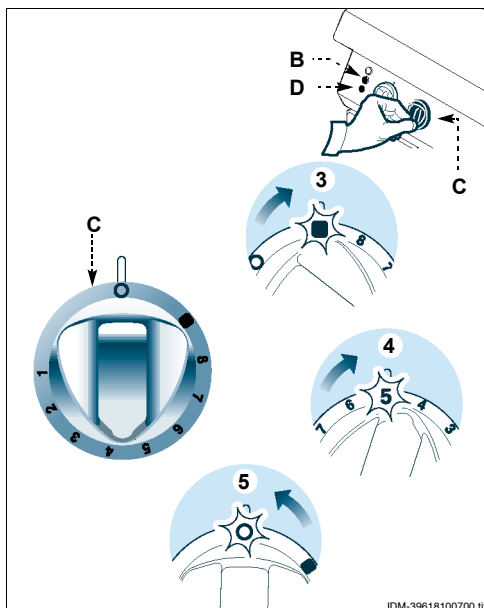
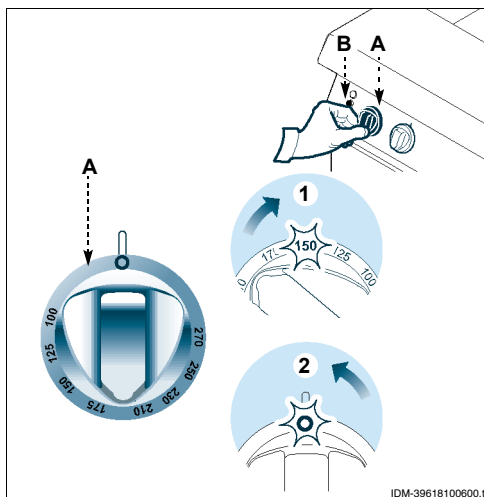
Avec la manette (C) sur la position 3, les résistances ont un fonctionnement continu, qui n'est interrompu que lorsque la température sélectionnée est atteinte.

i Important

Avec la manette (C) sur les positions 4, les résistances ont des temps de fonctionnement directement proportionnels à la puissance sélectionnée.

Extinction

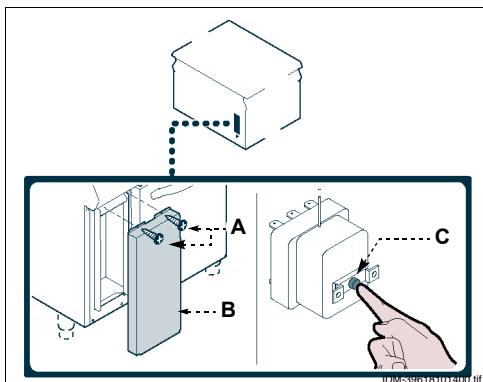
- 1 - Tourner les deux manettes (A-C) en sens anti-horaire (pos. 2-5), pour éteindre l'appareil. Le voyant de réseau (B) s'éteint.
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

- 1 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
- 2 - Appuyer sur le bouton **(C)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.
- 3 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

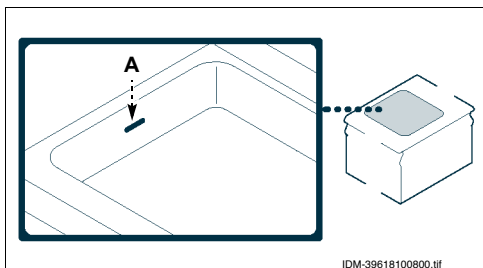
- 3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.



CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée **(A)**.
- Ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.
- Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.



FR

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmées prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

**Attention**

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.



NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

**Important**

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

- 1 - De ne'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- 2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La carcasse extérieure
- La cuve de cuisson (voir p. 11)
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 10)

Tous les **100 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
- vérifier l'efficacité de l'installation électrique

- 3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

**Attention**

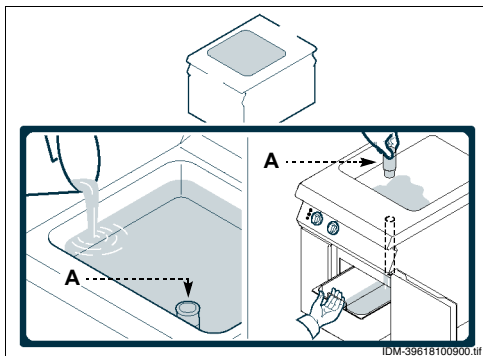
Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- 4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- 6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CUVE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir page 8)
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3 - Fermer le trou de vidange avec le bouchon **(A)**.
- 4 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 5 - Rincer avec de l'eau potable et enlever le bouchon **(A)** pour vider la cuve.
- 6 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 7 - Rincer, vider et essuyer la cuve.



NETTOYAGE DES BACS

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Vaporiser l'intérieur du bac avec un produit détergent approprié pour usage alimentaire.
- 2 - Rincer avec de l'eau potable et vider le bac.

- 3 - Verser dans le bac un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 4 - Rincer, vider et essuyer le bac.



PANNES

6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par

l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
	Intervention du thermostat de sécurité.	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 9)
	Commutateur endommagé.	Remplacer le commutateur.

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

i Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à

effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

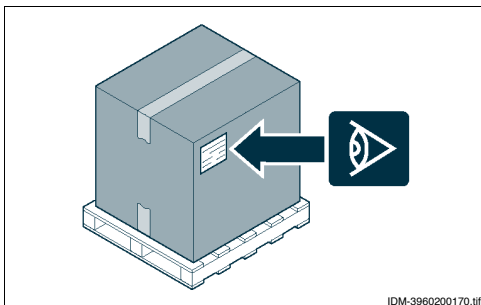
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

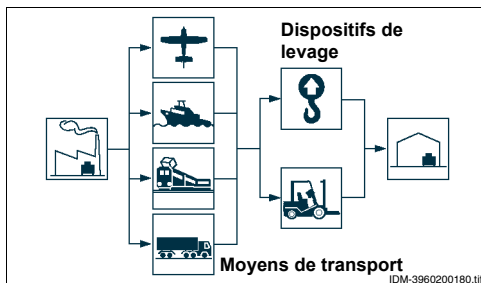


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



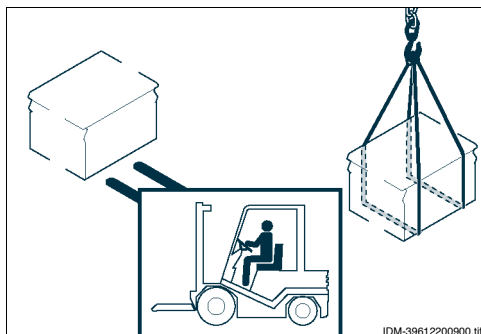
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

i Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



IDM-39612200900.tif

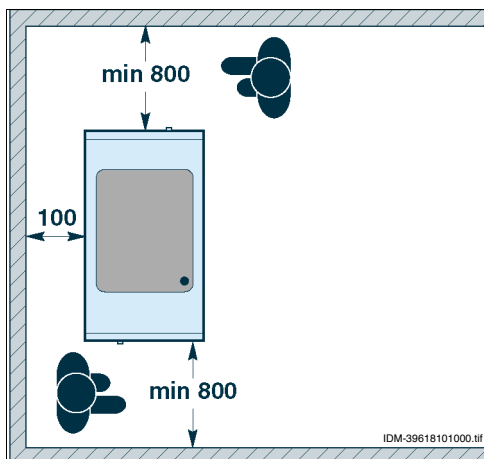
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 10 cm si celle-ci ne résiste



pas à une température d'au moins 150°C.

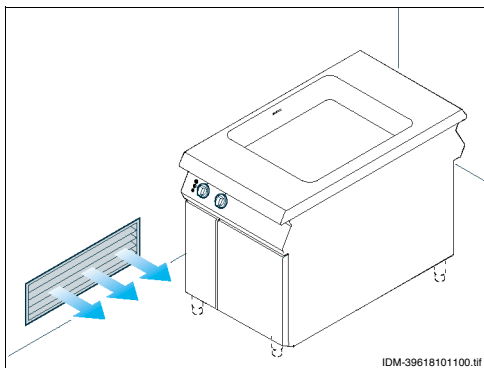
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.



VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

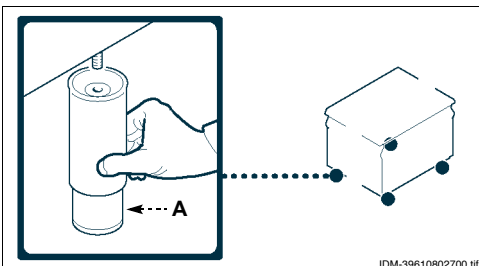
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



FR

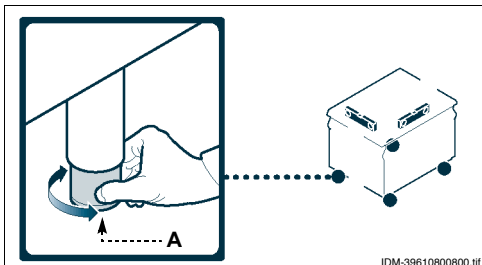
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui (A) en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui (A) pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.



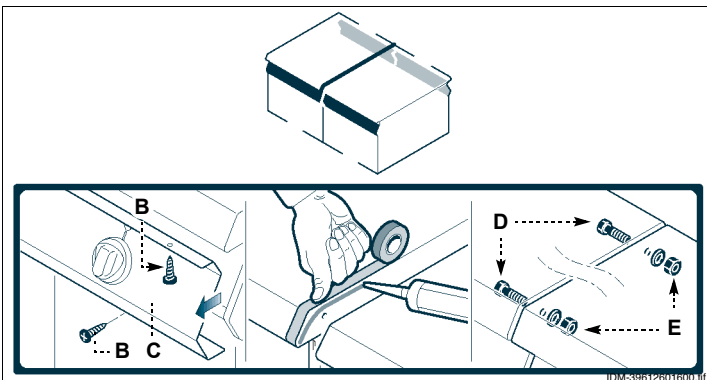
- 1 - Dévisser les vis (B) et démonter les tableaux de commandes (C).

2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.

- 3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.

- 4 - Rapprocher les appareils.

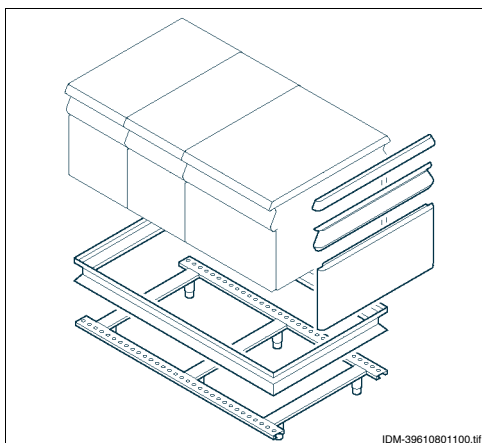
- 5 - Unir les appareils avec les vis et les écrous (D-E).



- 6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.

- 7 - Remonter les tableaux de commandes (C) à la fin de l'opération.

FR Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400 V/3 N, commutable à 230 V/3 (voir paragraphe suivant).



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

- 1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur automatique (A), près de l'appareil, avec déclencheur thermique réglable et bloc différentiel.

- 2 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (C).

- 3 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier (D).

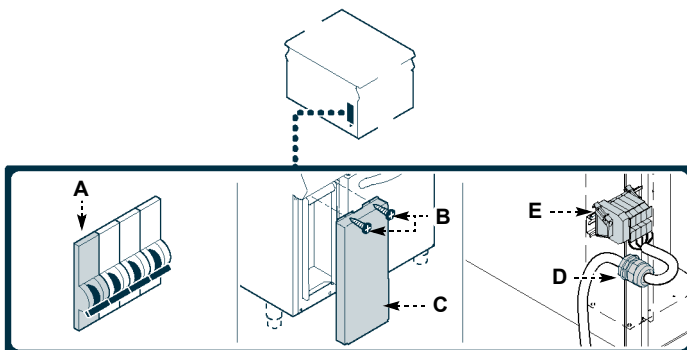
- 4 - Connecter l'interrupteur sectionneur automatique (A) au bornier (E) de l'appareil comme indiqué sur le schéma électrique à la fin du manuel. **Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.**



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

- 5 - Serrer le collier (D).
- 6 - Remonter le tableau de commandes (C) à la fin de l'opération.



IDM-39618101200.tif

FR

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

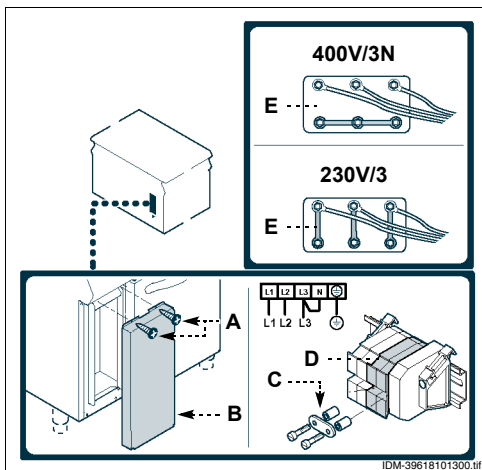
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

- 1 - Dévisser les vis (A) et démonter le tableau de commandes (B).
- 2 - Introduire le pont (C) pour raccorder électriquement les bornes (D).
- 3 - Modifier les raccordements du bornier (E) comme indiqué sur la figure.
- 4 - Remonter le tableau de commandes (B).

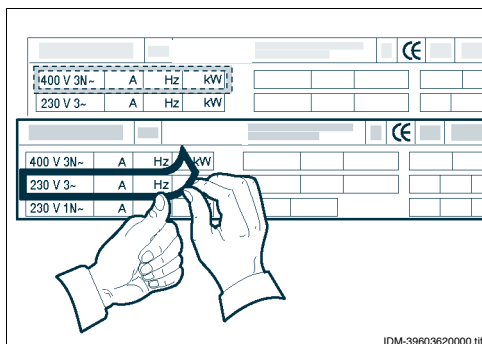


- 5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliquée sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.



Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



ESSAI DE L'APPAREIL



Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
- 3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

MODES DE RÉGLAGES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du

personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'utilisateur.

REEMPLACEMENT DE PIÈCES

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf

le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'utilisateur.

ÉLIMINATION ET DÉMOLITION DE L'APPAREIL



Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.



Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



ref.	capítulos	pág
1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3	SEGURIDAD	5
4	USO Y FUNCIONAMIENTO	7
5	MANTENIMIENTO	10
6	AVERÍAS	11
7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	12
8	REGULACIONES	17
9	SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	17
	ANEXOS	I+II

INDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 4
 Advertencias generales sobre seguridad, 5
 Advertencias sobre seguridad relativas a impacto ambiental, 6
 Advertencias sobre seguridad relativas a los equipos eléctricos, 5
 Aire primario quemador de plano, regulación, 4
 Aparato, limpieza, 10
 Asistencia, modalidad para requerir, 3
 Averías, localización, 11

B Búsqueda de averías, 11

C Conexión eléctrica, 15
 Consejos para el uso, 9

D Datos técnicos, 3
 Descripción de los mandos, 7
 Descripción general del equipo, 3
 Desembalaje y embalaje, 12
 Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 12
 Desplazamiento y elevación, 12
 Dispositivos de seguridad, 4

E Elevación y desplazamiento, 12
 Embalaje y desembalaje, 12
 Encendido y apagado del aparato, 8
 Equipo y fabricante, identificación, 2
 Equipo, descripción general, 3

Equipo, instalación del, 13
 Equipo, período prolongado de inactividad del, 9
 Equipo, prueba de funcionamiento, 16
 Equipos en batería, montaje, 14

F Fabricante y equipo, identificación, 2
 Fin de la vida útil y desguace del aparato, 17

I Identificación fabricante y equipo, 2
 Informaciones previas, 2
 Instalación de accesorios, 13
 Instalación del equipo, 13
 Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 12

L Limpieza aparato, 10
 Limpieza cuba, 11
 Limpieza de las cubetas, 11

M Mandos, descripción, 7
 Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 10
 Modalidad para requerir asistencia, 3
 Modalidades de regulación, 17
 Modalidades de sustitución, 17
 Montaje de equipos en batería, 14

N Nivelación, 14

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 9
 Prueba de funcionamiento del equipo, 16

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 4

R Reactivación aparato, 9
 Recomendaciones de uso, 7
 Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 10
 Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 12

S Seguridad, dispositivos de, 4
 Señalizaciones de seguridad e información, 4

T Transformación alimentación eléctrica, 16
 Transporte, 12

U Uso, consejos para el, 9
 Uso, recomendaciones de, 7

V Ventilación del ambiente, 13

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.



Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial. Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



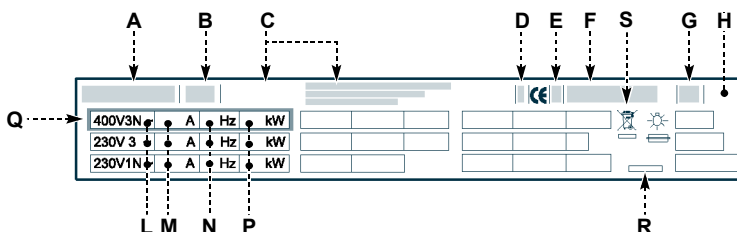
Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicacio-

nes indispensables para la seguridad de servicio.



- A) Modelo del aparato
- B) Tipo de personalización
- C) Identificación fabricante
- D) Clase de aislamiento
- E) Año de fabricación
- F) Número de matrícula
- G) Grado de protección
- H) País de destino

- L) Tensión (V)
- M) Consumo (A)
- N) Frecuencia (Hz)
- P) Potencia declarada (kW)
- Q) Indicador tensión de prueba
- R) Fecha de fabricación
- S) Símbolo RAEE

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse

los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

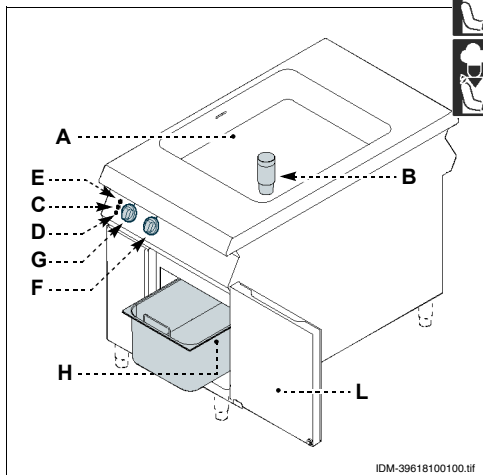
2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

Órganos principales

- A) Cuba de cocción: fabricada en acero inoxidable
- B) Tapón de descarga: para descargar los residuos de cocción y conducirlos a la respectiva cubeta de recogida
- C) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.
- D) Testigo temperatura agua: para señalar la fase de calentamiento del agua presente en la cuba.
- E) Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.
- F) Mando de regulación resistencias: para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.
- G) Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.
- H) Cubeta de recogida: en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción



IDM-39618100100.iff

- L) Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo

ES

DATOS TÉCNICOS

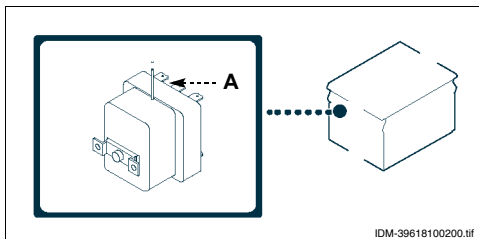
Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.



IDM-39618100200.tif



Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.



A) Peligro genérico: indica la instrucción a aplicar durante la instalación.

B) Placa de identificación fabricante y aparato.

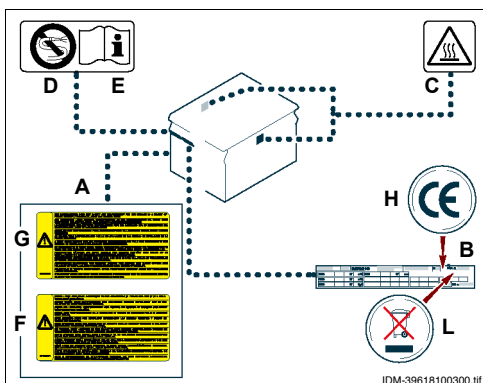
C) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

D) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

E) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

F) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

G) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declara toda responsabilidad en caso de inobservancia de las



IDM-39618100300.tif

normas de instalación y puesta en funcionamiento".

H) Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

L) Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

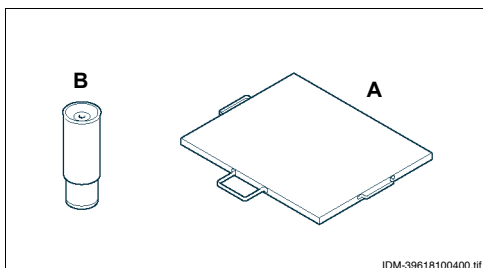
ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A) Tapa cuba

B) Pies de apoyo

C) Kit de integración para aparatos en batería



IDM-39618100400.tif

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

- Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.
- Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.
- Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.
- Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
- Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
- Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.



ES

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas considerarán las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.

- La temperatura ambiente no debe ser inferior a 5°C.

- La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.

- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.



Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.



- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)



Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 4)



Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

RECOMENDACIONES DE USO

i Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Mando de regulación resistencias: para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.

– Pos. 1+8: tiempos de intervención en gradual incremento (pos. 1 tiempos breves - pos. 8 tiempos largos)

– Pos. ■: funcionamiento continuo

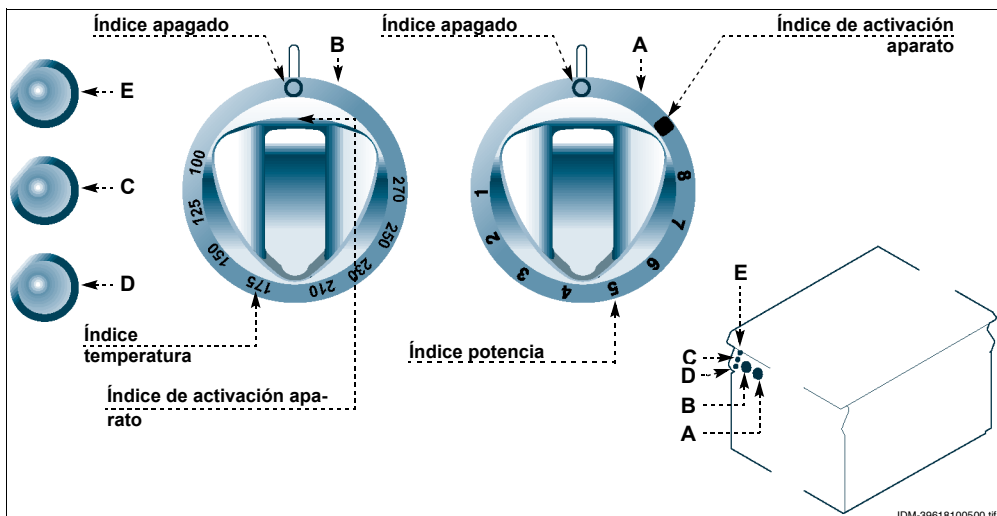
B) Mando de control: para activar y desactivar la ali-

mentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

C) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

D) Testigo temperatura agua: para señalar la fase de calentamiento del agua presente en la cuba.

E) Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

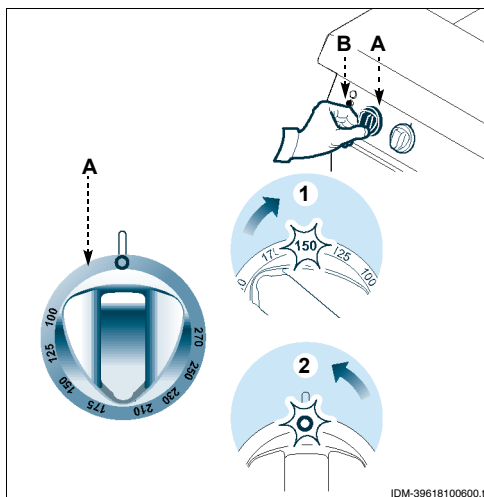
- 1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2 - Girar el mando (A) en sentido horario (pos. 1), hasta situarlo en correspondencia con la temperatura requerida para conectar la alimentación eléctrica.

Se enciende el testigo de red (B).

- 3 - Girar el mando (C) en sentido horario (pos. 3) para activar las resistencias de calentamiento.
- 4 - Se enciende el testigo de temperatura (D). Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.

Si se gira el mando (A) para activar la alimentación eléctrica encontrándose ya el mando (C) en posición 3, se encenderán simultáneamente los testigos (B-D).

- 5 - Situar el mando (C) sobre un índice de potencia (pos. 4) para programar el lapso de funcionamiento de las resistencias a fin de mantener constante la temperatura de cocción.



IDM-39618100600.tif

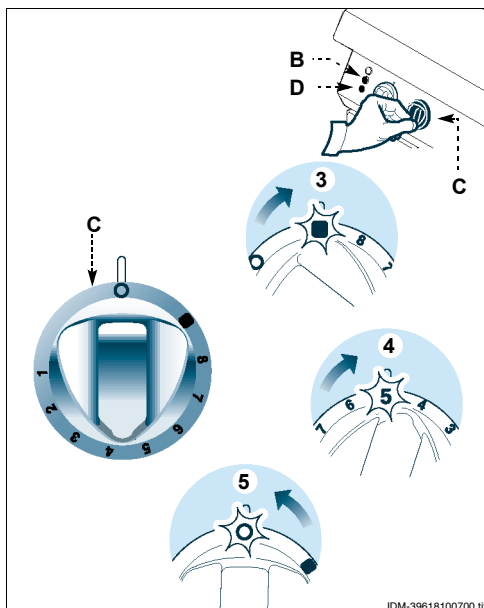
i Importante

Con el mando (C) en posición 3, las resistencias funcionan de modo continuo, que se interrumpe sólo al alcanzarse la temperatura programada.

Con el mando (C) en las posiciones 4, las resistencias funcionarán durante períodos cuya duración será directamente proporcional al índice de potencia seleccionado.

Apagado

- 6 - Girar ambos mandos (A-C) en sentido antihorario (pos. 2-5) para apagar el aparato. Se apaga el testigo de red (B).
- 7 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



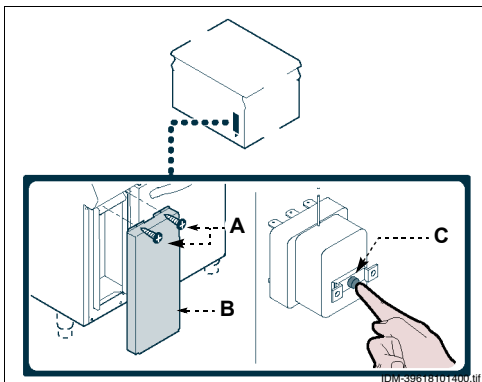
IDM-39618100700.tif

ES

REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

- 1 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
- 2 - Presionar el botón **(C)** del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.
- 3 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(B)**.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

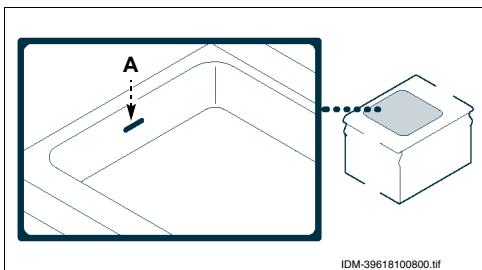
5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.



CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado **(A)**.
- No utilizar el aparato para freír alimentos.
- No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.



ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.



Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La superficie exterior
- La cuba de cocción (véase pág. 11)
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 10)

Cada **100 horas** de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

- Controlar la eficiencia del termostato de seguridad
- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

- 1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- 2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

- 3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

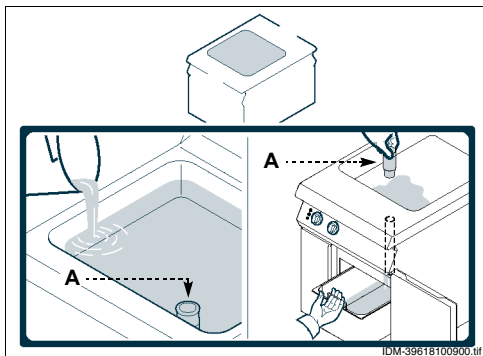
No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

- 4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- 6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- 7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA CUBA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Apagar y dejar enfriar el aparato (véase pág. 8)
- 2 - Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3 - Cerrar el orificio de descarga mediante el tapón (A).
- 4 - Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
- 5 - Enjuagar con agua potable y retirar el tapón (A) para obtener el vaciado de la cuba.
- 6 - Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 7 - Enjuagar, vaciar y secar la cuba.



LIMPIEZA DE LAS CUBETAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Rociar el interior de la cubeta con un producto detergente apropiado para uso alimentario.
- 2 - Enjuagar con agua potable y vaciar la cubeta.

- 3 - Rociar la cubeta con un producto específico o con una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 4 - Enjuagar, vaciar y secar la cubeta.



AVERÍAS

6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos

por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto.	Controlar el enlace de los cables eléctricos.
	Intervención del termostato de seguridad.	Reactivar el aparato (véase pág. 9).
	Conmutador averiado.	Sustituir el conmutador.

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN



Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona auto-

rizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

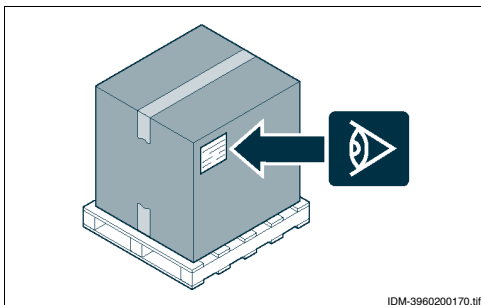
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.



En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



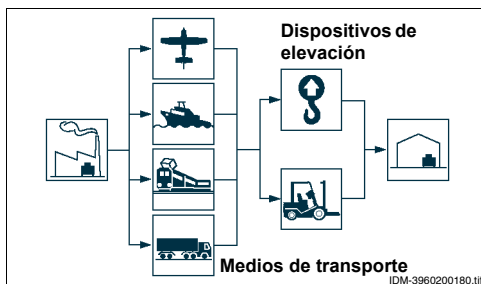
IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destino, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas.

A fin de evitar desplazamientos imprevistos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

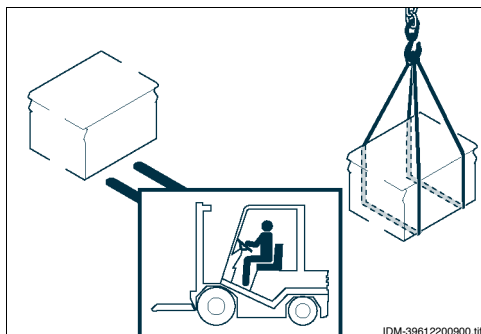
DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



Importante

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.



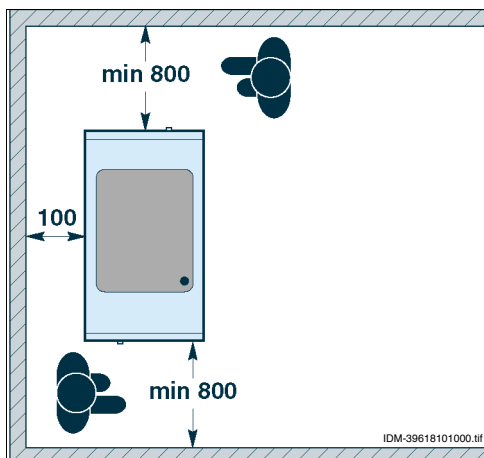
IDM-39612200900.tif

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción. La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o su-



perior a 10 cm de la misma.

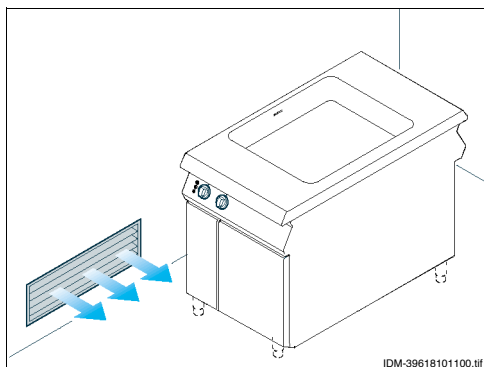
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

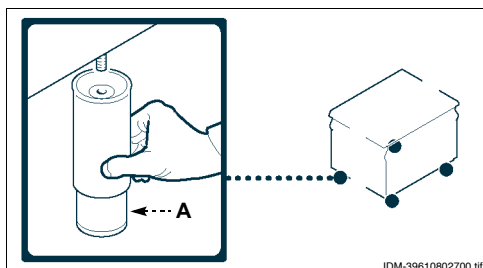
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapan.



ES

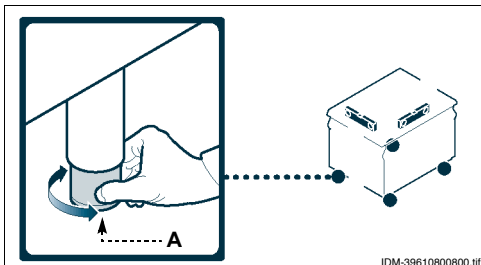
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo (A) en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



IDM-39610800800.tif

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar los paneles de mando **(C)**.

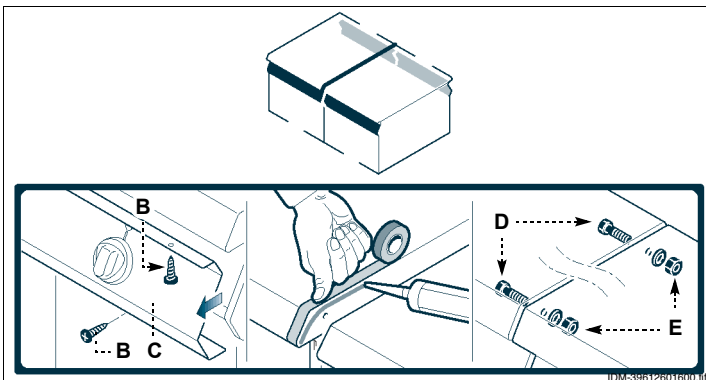


- 2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.

- 3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.

- 4 - Aproximar los aparatos.

- 5 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.



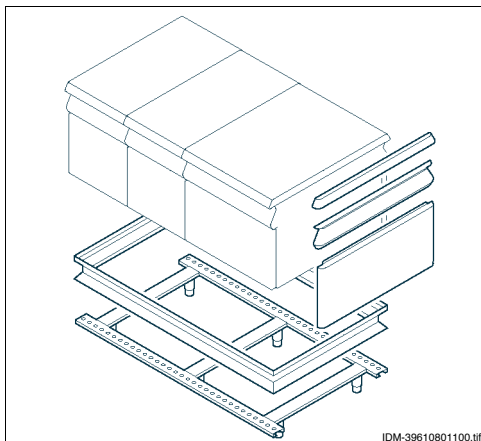
IDM-39612601600.tif

- 6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.

- 7 - Reinstalar los paneles de mandos **(C)** una vez concluida la operación.

Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.

ES



IDM-39610801100.tif

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Importante

La conexión eléctrica deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400 V/3 N, posible de conmutar a 230 V/3 (véase el siguiente apartado).



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

- 1 - Si no está presente, instale en proximidad del aparato un interruptor automático aislador (A) con desactivador térmico regulable y bloqueo diferencial.

- 2 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar el tablero de instrumentos (C).
- 3 - Poner el cable de alimentación en el prensacable (D).
- 4 - Conecte al tablero de bornes (A) del aparato el interruptor automático aislador (E), procediendo de la manera ilustrada en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.

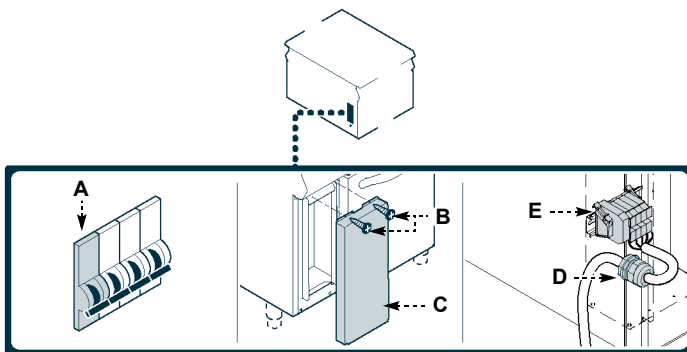
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.



Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

- 5 - Apretar el prensacable (D).
- 6 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos (C).



IDM-39618101200.tif

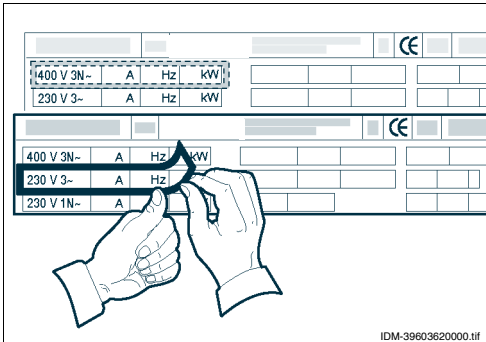
ES

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Precaución - advertencia
 Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

- 

Una vez concluida la intervención controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

- 1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
- 2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
- 3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

C139618100.fm

MODALIDADES DE REGULACIÓN

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario,

sin necesidad de intervención de personal especializado.

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

MODALIDADES DE SUSTITUCIÓN

El aparato no necesita sustituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sustitución de elementos de servicio

que puede llevar a cabo el usuario.

FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

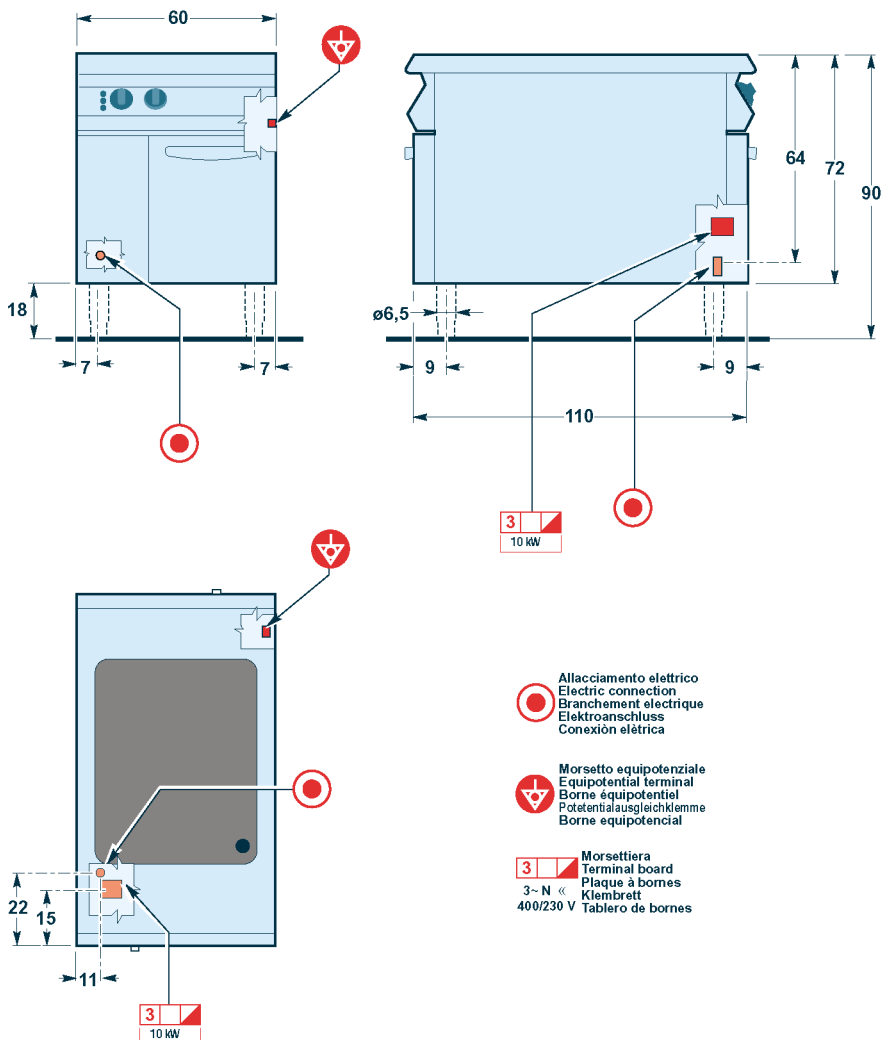


Importante

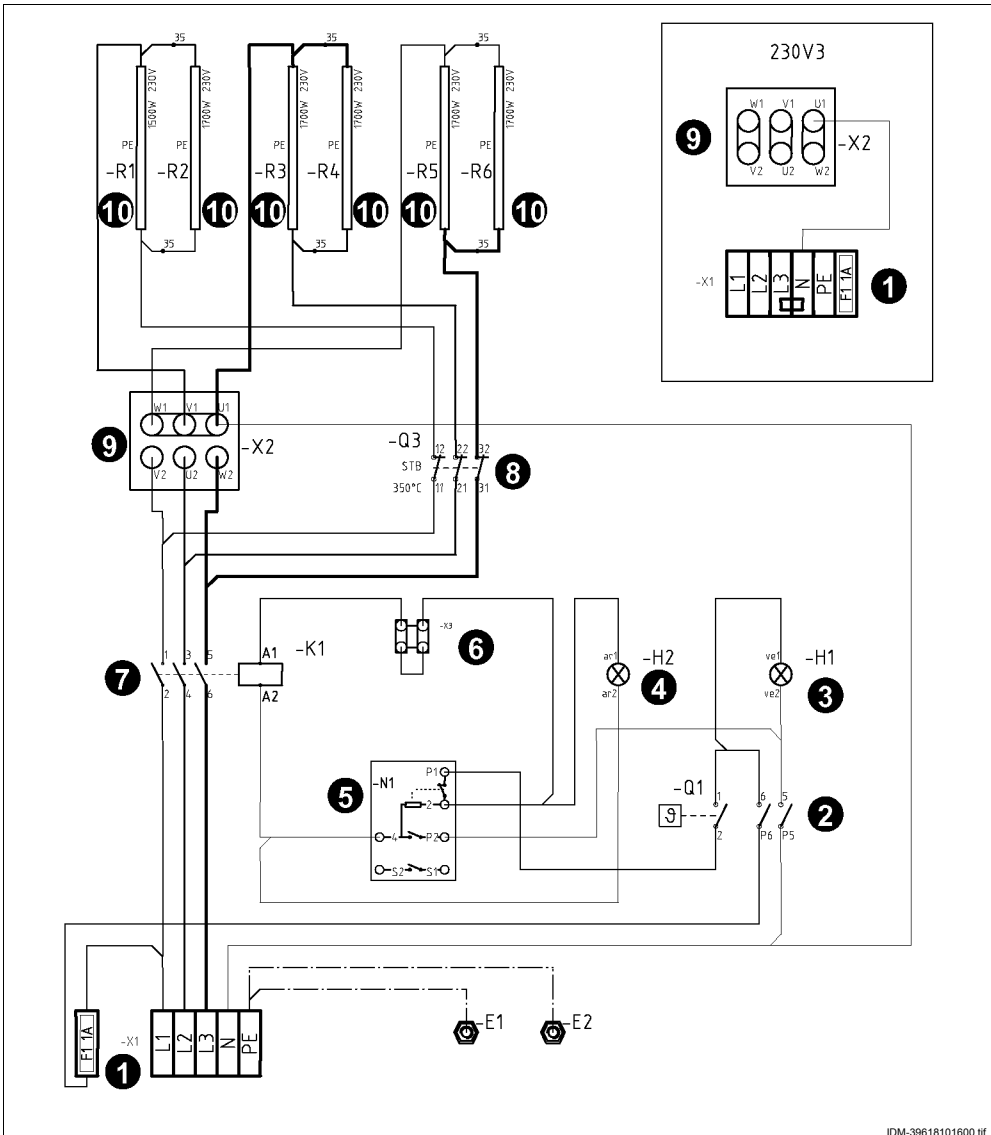
No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Ten- sion	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Fre- cuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
06WBR3E	10 kW	400V-3N 230V-3	50-60Hz	14,4A 25A

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES**



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



- | | |
|--|---|
| 1) Morsetteria con fusibile (1A) - Terminal block with fuse holder (1A) - Klemmenleiste mit Sicherung (1A) - Bornier avec fusible (1A) - Bornera con fusible (1A) | 5) Regolatore di potenza - Energy regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia |
| 2) Commutatore con termostato coassiale - Switch with coaxial thermostat - Wählschalter mit Thermostat - Commutateur avec thermostat coaxial - Commutador con termostato coaxial | 6) Morsetto taglio potenza - Power control terminal - Klemme Leistungstrenner - Borne de coupe puissance - Borne de corte potencia |
| 3) Spia apparecchio in funzione - Mains power indicator lamp - Kontrollleuchte - Voyant appareil en marche - Piloto aparato en funcionamiento | 7) Contattore lavoro - Heating contactor - Fernschalter - Télérupteur - Tellerruptor |
| 4) Spia comando resistenza - Heating indicator lamp - Kontrollleuchte Heizkörper - Voyant des résistances - Piloto resistencias | 8) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheits thermostat - Termostato de sécurité - Termostato de seguridad |
| | 9) Morsetteria resistenza - Terminal board for heating elements - Klemmenleiste Heizkörper - Bornier résistances - Bornera resistencias |
| | 10) Resistenza - Heating elements - Heizkörper - Résistances - Resistencias |

