

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



900

BRASIERA, MULTIPLA

IT – CH

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

KIPPBRATPFANNE, ELEKTRO MULTI-BRATER

DE – AT – IT

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

BE – LU – CH

TILTING BRATT PANS, MULTI-PERFORMANCE COOKING APPLIANCE

GB – IE – MT

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

SAUTEUSE BASCULANTE, APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCION

FR – BE – LU
CH

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

SARTEN VOLCABLE, COCEDOR MULTIFUNCIÓN

ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

KANTELBAARE BRAADPANNEN, MULTI-BRAADPANNEN

NL – BE

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

CAÇAROLA ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES

PT

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais

ALI S.p.A.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

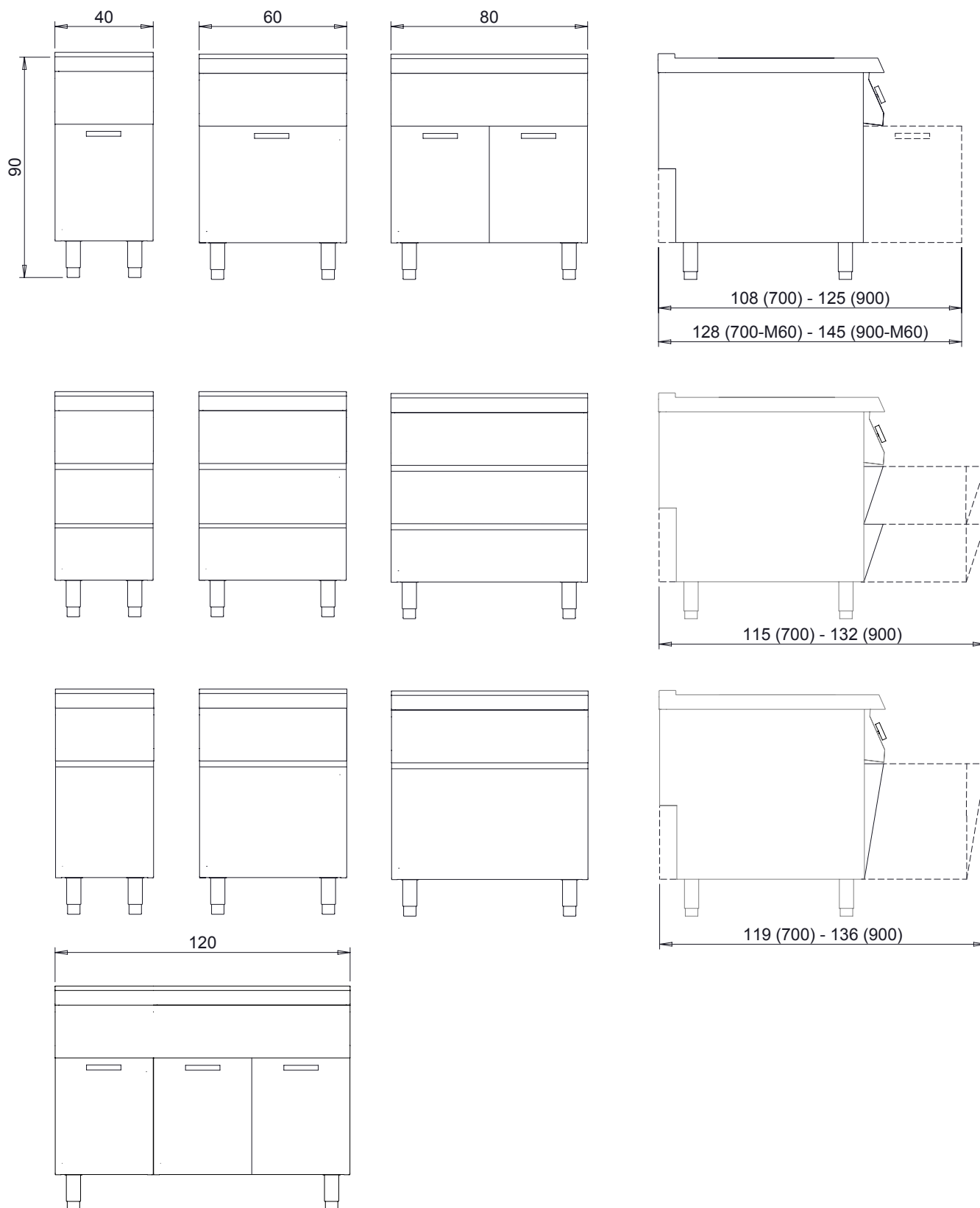
CR1161990

002 1706

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO

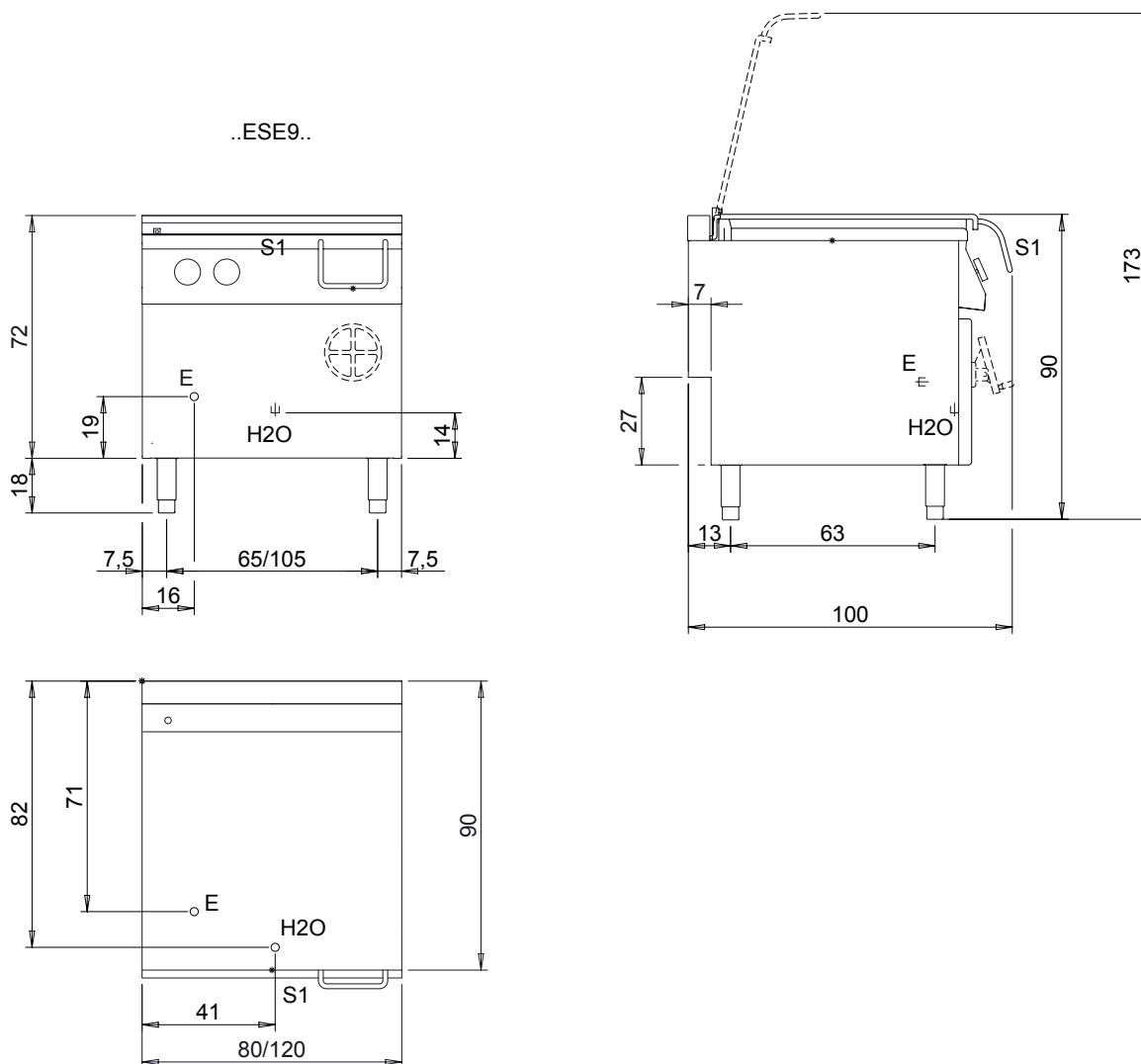
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**

Serie - Series - Série 700/900



SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

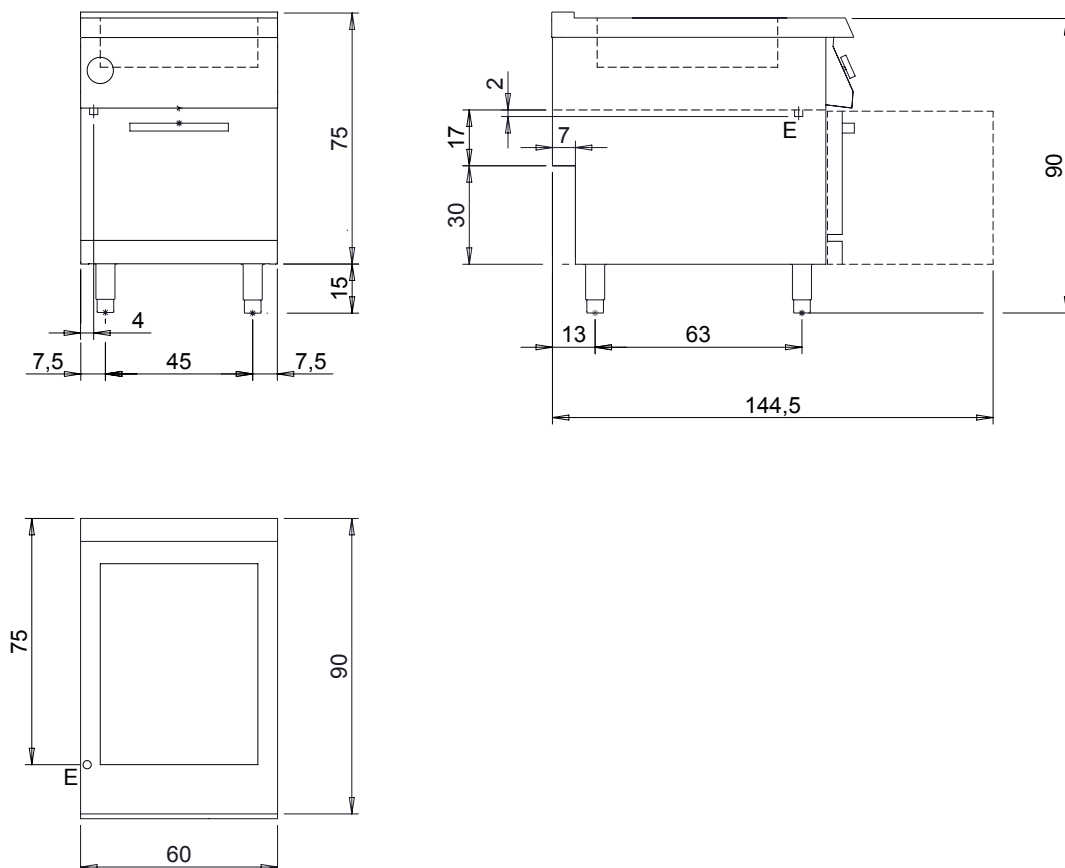


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
A1	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
A2	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
	EN ISO 228-1 G3/4
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

..ECM93..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
 - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

Serie - Series - Série 700/900

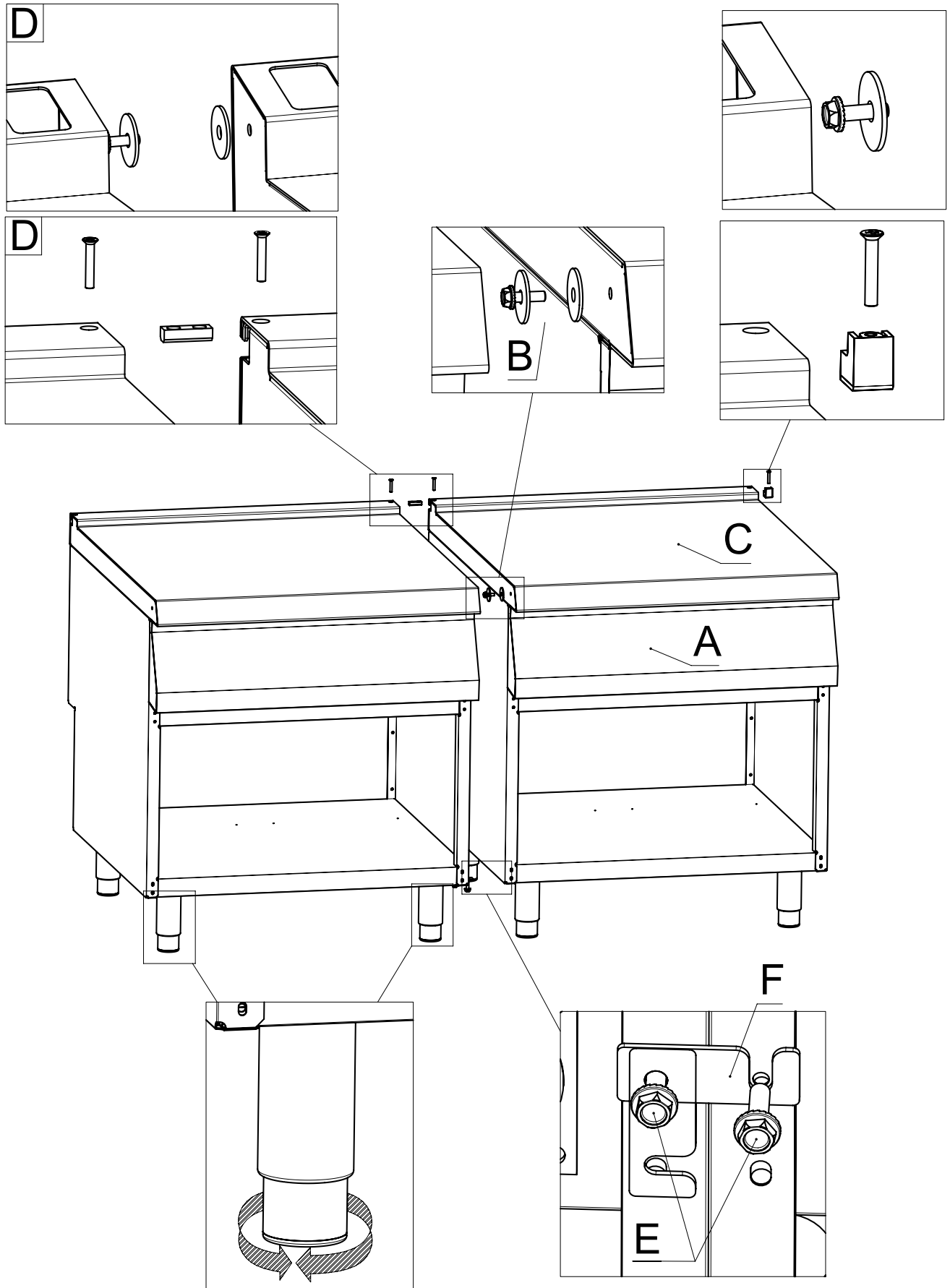
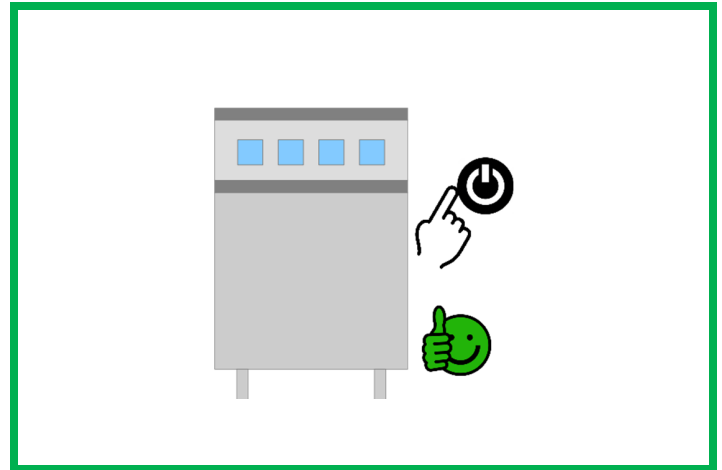
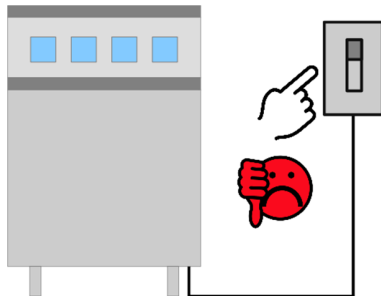


FIGURE - ABB. - FIG.

SPEGNIMENTO	AUSSCHALTEN	SWITCHING OFF
EXTINCTION	APAGADO	UITSCHAKELEN
DESLIGAR		



Le macchine elettroniche devono essere spente attraverso il comando sul display. In questo modo si garantisce la disponibilità della ventilazione di raffreddamento fino a smaltimento del calore residuo.

Attenzione! Lo spegnimento abituale attraverso l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installato a monte dell'apparecchiatura, può comportare sovratemperatura per i componenti con conseguente accorciamento dell'aspettativa di vita degli stessi.

Die elektronischen Geräte müssen über die Display-Taste ausgeschaltet werden. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass das Kühlgebläse bis zur vollständigen Abführung der Restwärme eingeschaltet bleibt.

Achtung! Das Ausschalten über den vor dem Gerät installierten Hauptschalter der Stromversorgung kann zur Übertemperatur der Komponenten und einer daraus resultierenden Reduzierung ihrer Lebensdauer führen.

Electronic appliances must be switched off using the control on the display. This ensures the cooling fan continues to operate until the residual heat has dissipated.

Warning! Habitual switching off at the main power switch fitted upline of the appliance, can lead to the overheating of components, which in turn shortens their working life.

Les machines électroniques doivent être éteintes à l'aide de la commande affichée sur l'écran. De cette manière, le fonctionnement de la ventilation de rafraîchissement est assuré jusqu'à l'évacuation de toute la chaleur résiduelle.

Attention ! L'arrêt habituel par le biais de l'interrupteur général d'alimentation électrique, installé en amont de l'appareil, peut comporter une surchauffe des composants, ce qui va entraîner une diminution de leur durée de vie.

Las máquinas electrónicas se deben apagar mediante el mando en pantalla. De esta manera se garantiza la disponibilidad de la ventilación de refrigeración hasta eliminar el calor residual.

¡Atención! El apagado frecuente mediante el interruptor general de alimentación eléctrica instalado aguas arriba del aparato puede implicar temperaturas excesivas para los componentes, con el consiguiente acortamiento de la expectativa de vida de éstos.

De elektronische machines moeten met de bediening op het display worden uitgeschakeld. Op deze manier is de beschikbaarheid van de koelventilatie gegarandeerd totdat de restwarmte is verwerkt.

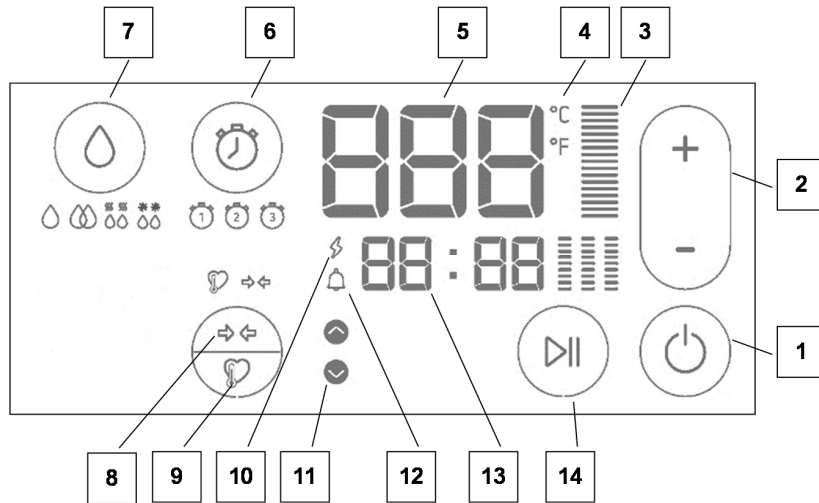
Let op! Een gewone uitschakeling met de hoofdstroomschakelaar die bovenstrooms van het apparaat is gemonteerd, kan een overtemperatuur voor de componenten tot gevolg hebben waardoor de verwachte levensduur korter is.

As máquinas electrónicas devem ser desligadas através do comando no visor. Deste modo, garante-se a disponibilidade da ventilação de arrefecimento até à eliminação do calor residual.

Atenção! Desligar através do interruptor geral de alimentação eléctrica, instalado a montante do aparelho, pode originar o sobreaquecimento dos componentes com a consequente redução da durabilidade dos mesmos.

FIGURE - ABB. - FIG.

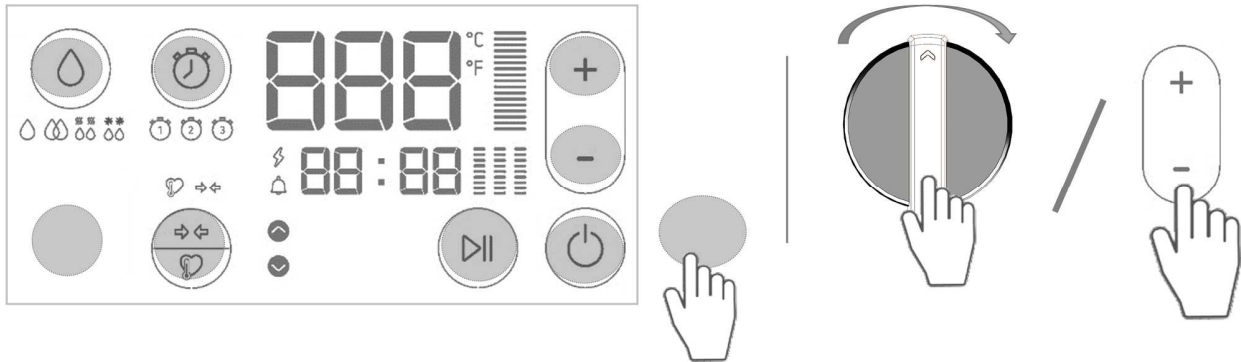
DISPLAY AFFICHEUR DISPLAY	DISPLAY DISPLAY	DISPLAY DISPLAY
---------------------------------	--------------------	--------------------



N.	Descrizione Description Descrição	Beschreibung Descripción	Description Beschrijving
1	On -Off On -Off On -Off	On -Off On -Off	On -Off Aan -Uit
2	Comandi di regolazione Commandes de réglage Comandos de regulação	Einstelltasten Mandos de regulación	Setting controls Instelbedieningen
3	Temperatura/livello raggiunto Température/puissance atteinte Temperatura/nível atingido	Erreichte Temperatur/Leistungsstufe Temperatura / Nivel alcanzado	Temperature/level reached Temperatuur/bereikt niveau
4	Unità di misura (°C/°F) Unité de mesure (°C/°F) Unidade de medida (°C/°F)	Maßeinheit (°C/°F) Unidad de medida (°C/°F)	Units of measurement (°C/°F) Meeteenheid (°C/°F)
5	Temperatura/livello impostato Température/puissance atteinte Temperatura/nível programado	Eingestellte Temperatur/Leistungsstufe Temperatura / Nivel programado	Temperature/level setting Temperatuur/Ingesteld niveau
6	Timer Minuteur Temporizador	Timer Timer	Timer Timer
7	Carico acqua Remplissage d'eau Carregamento de água	Wasserzulauf Carga de agua	Water filling Met water vullen
8	Set point alternativo Point de consigne alternatif Ponto de regulação alternativo	Alternativer Sollwert Set point alternativo	Alternative set point Alternatieve Setpoint
9	Sonda al cuore Sonde à cœur Sonda para alimentos	Kerntemperaturfühler Sonda al núcleo	Core probe Kerntemperatuurmeter
10	Riscaldamento Chauffe Aquecimento	Heizbetrieb Calentamiento	Heating Verwarming
11	Indicazione della zona di cottura Témoïn du foyer de cuisson Indicação da zona de cozedura	Anzeige der Kochzone Indicación de la zona de cocción	Cooking zone indication Aanduiding van de kookzone
12	Segnalazione generica Signalisation générale Sinalização genérica	Allgemeine Warnung Señalización genérica	General signal Algemene signalering
13	Timer / Temperatura sonda al cuore Minuteur/sonde à cœur Temporizador/Temperatura da sonda para alimentos	Timer / Kerntemperatur Timer / Temperatura sonda al núcleo	Timer / Core probe temperature Timer / Temperatuur kerntemperatuurmeter
14	Comando timer Commande minuteur Comando do temporizador	Timersteuerung Mando timer	Timer control Bediening timer

FIGURE - ABB. - FIG.

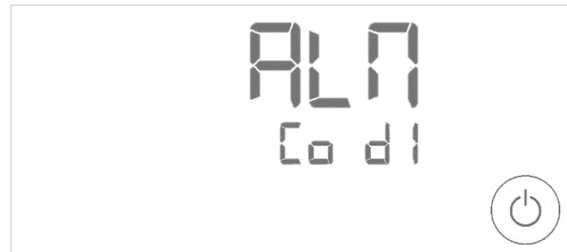
ZONE SENSIBILI AL TOCCO e MANOPOLA	BERÜHRUNGSEMPFINDLICHE BEREICHE und DREHKNOPF	TOUCH SENSITIVE ZONES and CONTROL KNOB
ZONES TACTILES ET BOUTON	ZONAS SENSIBLES AL TACTO Y SELECTOR	AANRAAKGEVOELIGE ZONES en DRAAIKNOF
ZONAS SENSÍVEIS AO TOQUE E SELETOR		



La manopola ruota liberamente ed è dotata di funzione "push" di conferma. Alcune macchine presentano in alternativa tasti +/- touch.	Der Drehknopf verfügt über freie Drehung und eine „Push“-Funktion zur Bestätigung. Manche Geräte sind dagegen mit Sensortasten +/- ausgestattet.	The control knob turns freely and is equipped with a push function to confirm the setting. Some appliances are equipped with +/- touch sensitive buttons as an alternative.
Le bouton tourne librement, il possède une fonction push de validation. Certaines machines ont, à la place, des touches tactiles +/-.	El selector gira libremente y se pulsa para confirmar. Algunas máquinas tienen como alternativa teclas táctiles +/-.	De draaiknop draait vrij en heeft een 'push'-functie om de keuze te bevestigen. Sommige machines hebben als alternatief tiptoetsen +/-.
O seletor roda livremente e é dotado de função "push" de confirmação. Algumas máquinas apresentam, como alternativa, teclas +/- tácteis.		
Agire su manopola o display per prendere il controllo. Regolare con la manopola o comandi push.	Betätigen Sie den Bedienknopf oder das Display, um die Steuerung zu aktivieren und führen Sie danach die Einstellung mit dem Bedienknopf oder den Drucktasten durch.	Operate the control knob or the display to take control. Adjust the settings with the control knob or push controls.
Intervenir sur le bouton ou sur l'afficheur pour activer la fonction. Effectuer le réglage avec le bouton ou les commandes push.	Tocar el selector o el display para asumir el control. Regular con el selector o los pulsadores.	Bedien de draaiknop op het display om het apparaat te bedienen. Voer de instelling uit met de draaiknop of met de drukknoppen.
Utilize o seletor ou o display para assumir o controle. Regule com o seletor ou os comandos "push".		

FIGURE - ABB. - FIG.

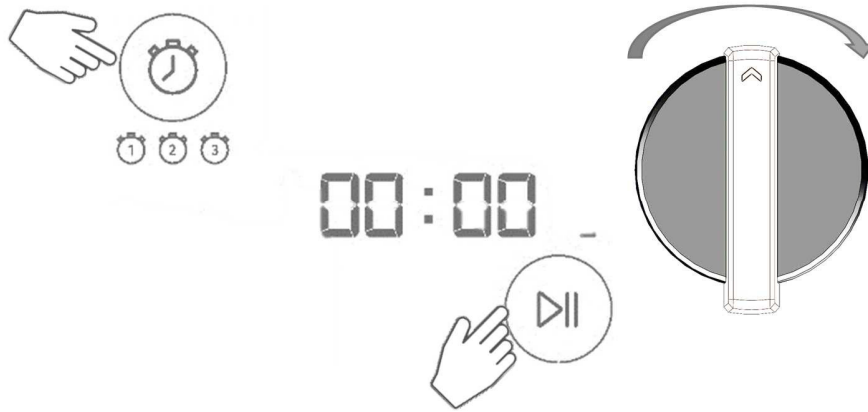
ALLARMI	ALARME	ALARMS
ALARMES	ALARMAS	ALARMEN
ALARMES		



Cod.	Descrizione	Beschreibung	Description
	Description	Descripción	Beschrijving
	Descrição		
1	Intervento sicurezza macchina	Auslösung Sicherheitsvorrichtung des Gerätes	Appliance safety device tripped
	Intervention sécurité machine	Intervención de seguridad de la máquina	Inwerkingtreding beveiliging machine
	Intervenção de segurança da máquina		
2	Sovratemperatura scheda display	Übertemperatur Displayplatine	Display circuit board overtemperature
	Surtempérature carte afficheur	Sobrettemperatura tarjeta del display	Overtemperatuur displaykaart
	Sobrettemperatura da placa do display		
3	Sovratemperatura scheda potenza	Übertemperatur Leistungsplatine	Power circuit board overtemperature
	Surtempérature carte puissance	Sobrettemperatura tarjeta de potencia	Overtemperatuur vermogenskaart
	Sobrettemperatura da placa de potência		
4	Allarme generico	Allgemeiner Alarm	General alarm
	Alarme générale	Alarma genérica	Algemeen alarm
	Alarme genérico		

FIGURE - ABB. - FIG.

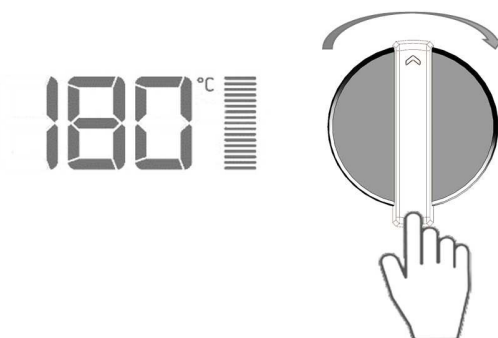
TIMER	TIMER	TIMER
MINUTEUR	TIMER	TIMER
TEMPORIZADOR		



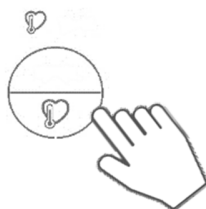
Selezionare il timer desiderato agendo sull'icona. Regolare il tempo desiderato tramite la manopola (o tasti +/-). Un tocco prolungato memorizza l'impostazione del timer L'icona play/pause permette l'arresto e la ripartenza del timer	Wählen Sie den gewünschten Timer über das Symbol an. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Bedienknopf (oder den Tasten +/-) ein. Ein längeres Berühren speichert die Timereinstellung Das Symbol Play/Pause ermöglicht den Stopp und Neustart des Timers	Select the desired timer by pressing the icon. Set the desired time using the control knob (or +/- buttons). A long press saves the timer setting to memory The play/pause icon is used to stop/restart the timer
Sélectionner le minuteur en intervenant sur l'icône. Régler le temps avec le bouton ou les touches +/-. Un contact prolongé enregistre le réglage du minuteur. L'icône play/pause permet d'arrêter et faire partir le minuteur.	Seleccionar el timer deseado mediante el icono. Regular el tiempo deseado mediante el selector (o las teclas +/-). Con un toque prolongado se memoriza la programación del timer. El icono play/pause permite detener y reanudar la función timer.	Selecteer de gewenste timer door op het symbool te drukken. Stel de gewenste tijd in met de draaiknop (of toetsen +/-). Als lang op de knop wordt gedrukt, wordt de instelling van de timer opgeslagen Met het symbool play/pause kan de timer gestopt en weer gestart worden
Selecione o temporizador desejado premindo o ícone. Regule o tempo desejado através do seletor (ou das teclas +/-). Um toque prolongado memoriza a programação do temporizador O ícone play/pause permite que o temporizador pare e volte a arrancar		

FIGURE - ABB. - FIG.

BRASIERA - FUNZIONAMENTO	BRATPFANNE - BETRIEB	BRATT PAN - OPERATION
SAUTEUSE - FONCTIONNEMENT	SARTÉN BASCULANTE - FUNCIONAMIENTO	BRAADSLEDE - WERKING
BRASEIRA - FUNCIONAMENTO		



Attivare il display attraverso il "push" della manopola; impostare la temperatura di lavoro agendo sulla manopola stessa	Aktivieren Sie das Display mit der „Push“-Funktion des Bedienknopfs und stellen Sie die Betriebstemperatur am Bedienknopf ein	Activate the display using the push function of the control knob; set the working temperature by turning the knob
Activer l'afficheur avec le push du bouton. Régler la température de service avec le bouton.	Activar el display mediante el pulsador del selector; programar la temperatura de trabajo mediante el selector.	Schakel het display in met de 'push'-knoppen van de draaiknop; stel de bedrijfstemperatuur in met de draaiknop
Ative o display através do "push" do seletor; programe a temperatura de trabalho através do próprio seletor		



Collegare la sonda al cuore. Selezionare l'icona relativa ed impostare la temperatura desiderata agendo sulla manopola Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico	Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an. Wählen Sie das entsprechende Symbol und stellen Sie die gewünschte Temperatur am Bedienknopf ein Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal	Connect the core probe. Select the relative icon and set the desired temperature using the control knob When the set temperature is reached an audible signal will sound
Brancher la sonde à cœur. Sélectionner l'icône correspondante et régler la température avec le bouton. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore.	Conectar la sonda al núcleo. Seleccionar el icono correspondiente y programar la temperatura deseada mediante el selector. Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal acústica.	Sluit de kerntemperatuurmeter aan. Selecteer het bijbehorende symbool en stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een geluidssignaal
Ligue a sonda para alimentos. Seleccione o respetivo ícone e programe a temperatura desejada através do seletor Quando se atinge a temperatura programada, é emitido um sinal sonoro		

FIGURE - ABB. - FIG.

BRASIERA - FUNZIONAMENTO	BRATPFANNE - BETRIEB	BRATT PAN - OPERATION
SAUTEUSE - FONCTIONNEMENT	SARTÉN BASCULANTE - FUNCIONAMIENTO	BRAADSLEDE - WERKING
BRASEIRA - FUNCIONAMENTO		



Se disponibile la funzione: per effettuare il carico acqua, agire sull'icona relativa (carico veloce)	Bei verfügbarer Funktion: betätigen Sie für den Wasserzulauf das entsprechende Symbol (schneller Wasserzulauf)	If the function is available: to fill with water, press the relative icon (fast filling)
Pour effectuer le remplissage d'eau, si la fonction est disponible, intervenir sur l'icône correspondante (remplissage rapide).	Si está disponible la función: para la carga del agua, pulsar el icono correspondiente (carga rápida).	Als de functie beschikbaar is: druk op het symbool om het apparaat met water te vullen (snel vullen)
Se disponível a função: para efetuar o carregamento de água, prima o respetivo ícone (carregamento rápido)		

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
NESE94FRME	800	60	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5
NESE94CRME	800	60	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5
NESE94CRAE	800	60	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5
NESE94FRAE	800	60	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5
NESE96CRAE	1200	90	380-415	3+N	50-60	13,5	5 G 2,5
NESE96FRAE	1200	90	380-415	3+N	50-60	13,5	5 G 2,5
NECM93AE	600	21	380-415	3+N	50-60	8,1	5 G 1,5

INFORMAZIONI GENERALI	14
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	14
2 AVVERTENZE GENERALI	14
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	14
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	14
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	14
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	15
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	15
3.1 BRASIERA ELETTRICA.....	15
3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA.....	15
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	15
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	15
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	15
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	15
6 DISIMBALLO.....	15
7 POSIZIONAMENTO.....	15
8 COLLEGAMENTI.....	16
9 MESSA IN SERVIZIO	16
ISTRUZIONI PER L'USO	16
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	16
10 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA.....	17
11 USO DELLA MULTIPLA.....	17
12 PERIODI DI INUTILIZZO	18
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	18
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	18
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	18
13 MESSA IN SERVIZIO	18
14 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	18
14.1 BRASIERA ELETTRICA.....	18
14.2 MULTIPLA.....	18
15 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	19
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	19
15.1 BRASIERA ELETTRICA.....	19
15.2 MULTIPLA.....	19
16 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	19
17 COMPONENTI PRINCIPALI	19
17.1 BRASIERA ELETTRICA.....	19
17.2 MULTIPLA.....	19

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consi-

gliato di stipulare un contratto di manutenzione.

- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 BRASIERA ELETTRICA

MICROINTERRUTTORI

- L'apparecchiatura è dotata di microinterruttore sollevamento vasca che disinserisce automaticamente il riscaldamento quando la vasca viene sollevata.
- L'apparecchiatura è dotata di microinterruttori di fine corsa che arrestano automaticamente il movimento della vasca alla fine delle manovre di sollevamento e abbassamento.

3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario rimuovere il pannello comandi (il pannello frontale per le Pentole dirette e le Brasiere) e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

7.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

8 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

8.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

8.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

8.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.

La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

8.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato , con sifone , sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

9 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

10 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura e alla preparazione di carne al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, fritte e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo ferro per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

A vasca abbassata:

- Ruotare la manopola di comando del termostato in posizione "100°C Temperatura minima".
- Premere il pulsante carico acqua posto sul pannello comandi. Riempire la vasca non oltre la tacca di livello massimo.

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul relativo pulsante posizionato sulla facciata (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Attenzione: Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento vasca.

I pulsanti di manovra della vasca sono riconoscibili dagli indici :

 Sollevamento vasca (scarico)

 Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

- Il movimento di sollevamento e abbassamento vasca si ottiene tramite il volantino.

Sollevamento automatico

- Agire sul comando apposito per azionare il sollevamento motorizzato della vasca.

11 USO DELLA MULTIPLA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi (cottura in umido, zuppe,bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra di cottura non deve essere utilizzata per il riscaldamento e la cottura indiretta di cibi appoggiandovi pentole, tegami, padelle ecc..
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.

12 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

SUPERFICI IN FERRO DOLCE O GHISA

- Pulire le superfici con un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

13 MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

14 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

14.1 BRASIERA ELETTRICA

L'apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto
- La resistenza è guasta.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

- Madreviti usurate da sostituire.
- Scarso ingrassaggio delle parti mobili (madreviti, vitone, perni, leve, ecc..).

14.2 MULTIPLA

L'apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il controllo elettronico è guasto

15 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

15.1 BRASIERA ELETTRICA

Sostituzione della resistenza

- Smontare la facciata.
- Svitare le viti poste sotto la scatola resistenze.
- Smontare la protezione terminali.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione Scheda Base / Scheda Display

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del ventilatore

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di sicurezza

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Inserire completamente il bulbo nella sede fissata al fondo della piastra.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Microinterruttore sollevamento vasca

- Smontare la facciata.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Motore movimento vasca

- Smontare la facciata.
- Abbassare completamente la vasca.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Staccare il collegamento con il "vitone" di sollevamento vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es. un paletto). **Attenzione:** misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.

- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volante.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

15.2 MULTIPLA

Sostituzione della resistenza/ventilatore

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione Scheda Base / Scheda Display

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di sicurezza

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

16 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

17 COMPONENTI PRINCIPALI

17.1 BRASIERA ELETTRICA

- Scheda base
- Scheda display
- Ventilatore
- Resistenza
- Termostato di sicurezza
- Motore movimento vasca
- Microinterruttore movimento vasca
- Madrevite movimento vasca

17.2 MULTIPLA

- Scheda base
- Scheda display
- Ventilatore
- Resistenza
- Termostato di sicurezza

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN	2
2 ALLGEMEINE HINWEISE	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	2
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	3
REINIGUNGSHINWEISE	3
3 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN.....	3
3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	3
3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE	3
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	3
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
6 AUSPACKEN	3
7 AUFSTELLUNG	4
8 ANSCHLÜSSE.....	4
9 INBETRIEBNAHME	4
BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	4
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	4
10 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	5
11 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE	6
12 STILLSTANDZEITEN.....	6
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	6
REINIGUNGSHINWEISE	6
WARTUNGSANLEITUNGEN	6
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	6
13 INBETRIEBNAHME	6
14 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	6
14.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	6
14.2 MULTI-KIPPBRATPFANNE	7
15 ERSATZ VON BAUTEILEN	7
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	7
15.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	7
15.2 MULTI-KIPPBRATPFANNE	7
16 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	7
17 HAUPTKOMPONENTEN.....	7
17.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	7
17.2 MULTI-KIPPBRATPFANNE	8

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANWEISUNGEN FÜR").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Ser-

vicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.

- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELEINRICHTUNGEN

3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

MIKROSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Mikroschalter für den Beckenhub ausgestattet, der die Beheizung automatisch abschaltet, wenn das Becken angehoben wird.
- Das Gerät ist mit Mikroendschaltern ausgestattet, die die Bewegung des Beckens nach dem Heben und Senken automatisch stoppen.

3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld (bei direkt beheizten Kochkesseln und Kippbratpfannen die Frontplatte) entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

7 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

7.3 GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den Schrauben (im Lieferumfang enthalten).
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet.
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

8 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

8.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.

- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

8.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch

das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

8.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60°C nicht überschreiten. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

8.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.

9 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungs-sicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekompnenten vor.

10 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensafft, Gemüsefond, Omelett und Bratengerichte im Allgemeinen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Für Tomatensaucen und "säurehaltige" Speisen sollte das Gerät nicht mit Eisenboden verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf "100°C Mindesttemperatur" drehen.
- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Einfüllen das Frontteil (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

ANHEBEN DES TIEGELS

ACHTUNG: Vor Anheben des Tiegels muss der Deckel angehoben werden.

Die Bedienschatter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

☪ Anheben des Tiegels (Entleeren)

☑ Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

11 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum direkten Garen von Speisen (Saucengerichte, Suppen, Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse, usw.).
- Die Kochplatte darf nicht zum Aufwärmen und indirekten Garen von Speisen in Töpfen, Kasserollen, Pfannen usw. verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

12 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

GEBÜRSTETE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schlif-

frichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

OBERFLÄCHEN AUS WEICH-ODER GUSSEISEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

TIEGEL

- Bringen Sie zur Reinigung der Tiegel das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekompontenten vor.

13 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

14 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

14.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.
- Das Heizelement ist defekt.

- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Kippbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Unzureichende Schmierung der beweglichen Teile (Muttern, Spindel, Bolzen, Hebel usw...)

14.2 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

Mögliche Ursachen:

- Die elektronische Steuerung ist defekt.

15 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

15.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements

- Das Frontteil ausbauen.
- Die unter dem Gehäuse der Heizelemente befindlichen Schrauben lösen.
- Den Schutz der Kabelenden entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Basisplatine / Display-Platine

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Lüfters

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Sicherheitsthermostat

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Setzen Sie die Kugel wieder vollständig in ihre Aufnahme am Plattenboden ein.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Mikroschalter für den Tiegelhub

- Das Frontteil ausbauen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Motor der Tiegelbewegung

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz nach unten bewegen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Die Verbindung mit der "Schraube" des Tiegelhubs trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B. mit einem Pfahl). **ACHTUNG:** Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.
- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

15.2 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements / Lüfter

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Basisplatine / Display-Platine

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Sicherheitsthermostat

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

16 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

17 HAUPTKOMPONENTEN

17.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- Basisplatine
- Display-Platine
- Lüfter
- Heizelement
- Sicherheitsthermostat
- Tiegelkippmotor

- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung

17.2 *MULTI-KIPPBRATPFANNE*

- Basisplatine
- Display-Platine
- Lüfter
- Heizelement
- Sicherheitsthermostat

GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	2
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDEES FOR THE USER	2
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	2
REMINDEES FOR CLEANING	2
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	3
3.1 ELECTRIC BRATT PAN.....	3
3.2 ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE	3
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	3
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
6 UNPACKING	3
7 POSITIONING.....	3
8 CONNECTIONS.....	3
9 COMMISSIONING	4
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
REMINDEES FOR THE USER	4
10 USING THE ELECTRIC BRATT PAN	5
11 USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE	5
12 PROLONGED DISUSE.....	5
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	5
REMINDEES FOR CLEANING	5
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	6
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	6
13 COMMISSIONING	6
14 TROUBLESHOOTING.....	6
14.1 ELECTRIC BRATT PAN.....	6
14.2 MULTI-PURPOSE APPLIANCE	6
15 REPLACING COMPONENTS.....	6
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	6
15.1 ELECTRIC BRATT PAN.....	6
15.2 MULTI-PURPOSE APPLIANCE	7
16 CLEANING THE INTERIOR	7
17 MAIN COMPONENTS	7
17.1 ELECTRIC BRATT PAN.....	7
17.2 MULTI-PURPOSE APPLIANCE	7

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use must be considered improper
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1 ELECTRIC BRATT PAN

MICROSWITCHES

- The appliance is equipped with a pan lifting microswitch which automatically cuts off the power supply to the heating elements when the pan is raised.
- The appliance is equipped with travel limit microswitches which automatically interrupt pan movement on completion of pan raising and lowering operations.

3.2 ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, remove the control panel (the front panel for Boiling pans and Bratt pans) and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE.).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

RISKS DUE TO NOISE

- On airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in conformity to current statutory safety standards.

Install the appliance in compliance with current regulations.

6 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the outer panels and interior. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The benchtop appliance weighing less than 40 kg, if installed singularly, it must be fixed using the appropriate flanged feet.

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

7.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances by screwing down the connector plate (B-D) using the supplied screws.
- Slacken the 2 front screws (E), turn the plate (F) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

8 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

8.1 ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

The meaning of symbol , if used, is:

WARNING DANGEROUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

8.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations

8.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.

The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

8.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

9 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use must be considered improper
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

10 USING THE ELECTRIC BRATT PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing meat in gravy or sauce, braised and stewed meat, sauces, lightly fried vegetables, frittatas and stewed dishes in general. Any other use is considered to be improper.
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.
- Do not use the iron-bottomed appliance to cook tomato sauces or particularly "acidic" foods.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

With the pan lowered:

- Turn the thermostat control knob to "100°C Minimum temperature".
- Press the water filler button on the control panel. Fill the pan, making sure the water level does not exceed the maximum water level indicated.

Emptying

Use the handwheel (Manualmodel) or the button on the front panel (motorizedmodel) to drain the water.

LIFTING THE PAN

Important: Lift the lid before lifting the pan.

The pan movement buttons indicates the following movements :

- ☪ Pan lifting (unloading)
- ☑ Pan lowering

Manual lifting

- Lifting and lowering of the pan is performed by means of the handwheel.

Automatic lifting

- Press the control button provided for motorized lifting of the pan.

11 USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for direct cooking of foods (stewed dishes, soups, steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used for indirect heating or cooking of foods in pots, pans, etc..
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

12 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
 - Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
 - Leave lids open.
 - Shut off taps and main switches upline of appliances.
- Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

SOFT IRON OR CAST IRON SURFACES

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

13 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

14 TROUBLESHOOTING

14.1 ELECTRIC BRATT PAN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- The electronic control is fault.
- Defective heating element.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- The electronic control is fault.

Difficult or noisy operation of the tank moving device

- Worn screw nuts require replacement.
- Poor engagement of moving parts (screw nuts, bolt, pins, levers, etc..).

14.2 MULTI-PURPOSE APPLIANCE

The appliance does not heat.

Possible causes:

- The electronic control is fault.
- Le resistenze sono guaste.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- The electronic control is fault.

15 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

15.1 ELECTRIC BRATT PAN

Replacing the heating element

- Remove the front panel.
- Remove the screws underneath the heating element box.
- Remove the terminals cover.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the Main Bord / Display board

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the fan

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Remplacement du thermostat de sécurité

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the well.
- Remove and replace the component.
- Insert the bulb properly in its seat on the bottom of the hotplate.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Pan lifting microswitch

- Remove the front panel.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Pan movement motor

- Remove the front panel.
- Lower the well completely.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Detach the connection with the pan lifting "bolt".
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Screw nuts and manual pan movement system (bolt)

- Remove the front panel.
- Lift the pan completely, locking it firmly in that position (e.g. with a bar). **Important:** measure how far tightened the "bolt" is with regard to the screw nut before removing the components.
- Disconnect the "bolt" from the handwheel shaft.
- Undo the screw nut fixings.
- Remove and replace the component.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

15.2 *MULTI-PURPOSE APPLIANCE*

Replacing the heating element / fan

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the Main Bord / Display board

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Remplacement du thermostat de sécurité

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the well.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

16 *CLEANING THE INTERIOR*

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

17 *MAIN COMPONENTS*

17.1 *ELECTRIC BRATT PAN*

- Main board
- Display board
- Fan
- Heating element
- Safety thermostat
- Tank movement motor
- Tank movement microswitch
- Tank movement screw nut

17.2 *MULTI-PURPOSE APPLIANCE*

- Main board
- Display board
- Fan
- Heating element
- Safety thermostat

INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	2
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	3
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	3
3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	3
3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE	3
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	3
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	3
6 DÉBALLAGE.....	3
7 MISE EN PLACE.....	3
8 RACCORDEMENTS	4
9 MISE EN SERVICE.....	4
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	4
10 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	5
11 UTILISATION DE LA MULTIPLE	5
12 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	5
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	6
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	6
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	6
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	6
13 MISE EN SERVICE.....	6
14 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	6
14.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	6
14.2 MULTIPLE	6
15 REMPLACEMENT DE PIÈCES	6
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.	6
15.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	7
15.2 MULTIPLE	7
16 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	7
17 PIÈCES PRINCIPALES	7
17.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	7
17.2 MULTIPLE	7