

# Bedienungsanleitung Mode d'emploi

---

286.710 (K7EMP05VV)

286.720 (K7EMP10VV)

**BRASIERA MULTIFUNZIONE  
ELETTRICA  
SERIE 70**

**INSTALLAZIONE, USO  
E MANUTENZIONE**

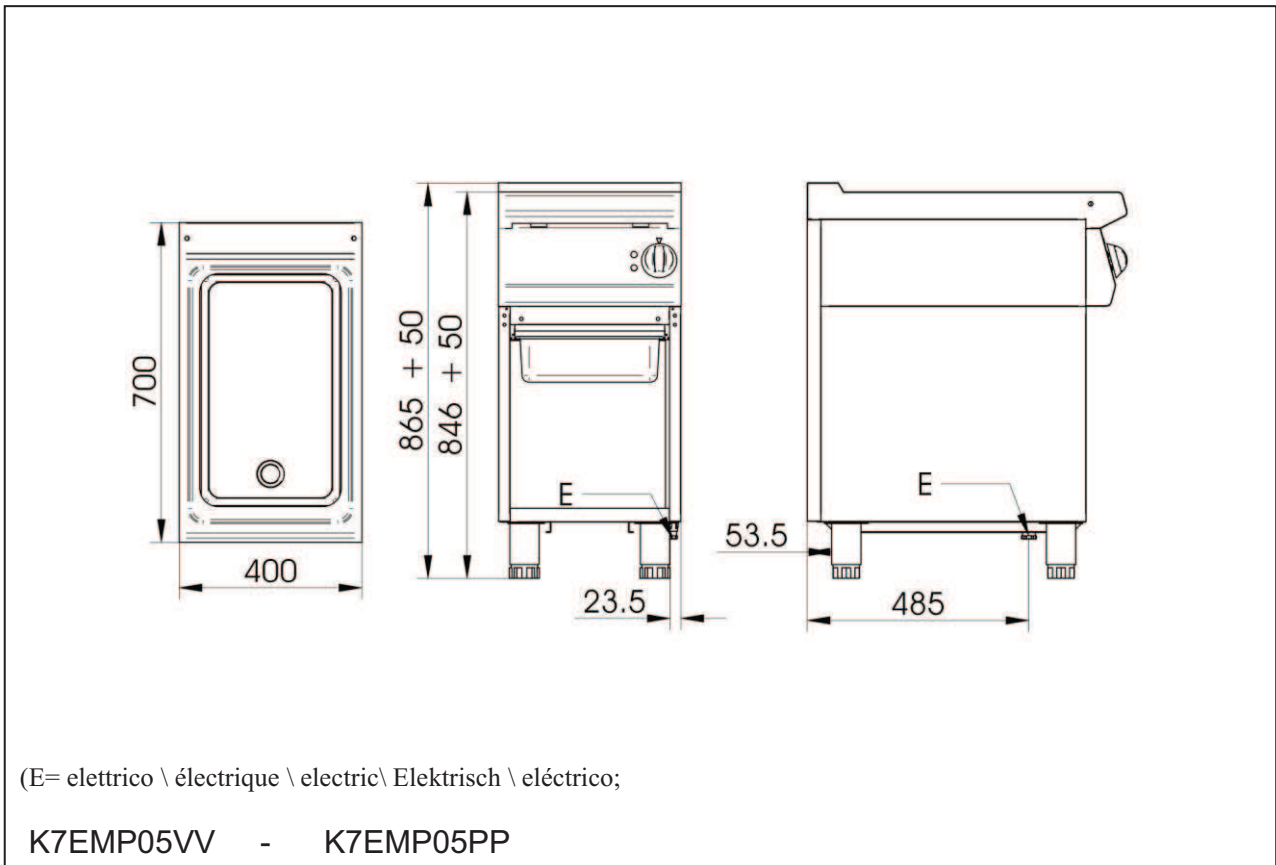


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

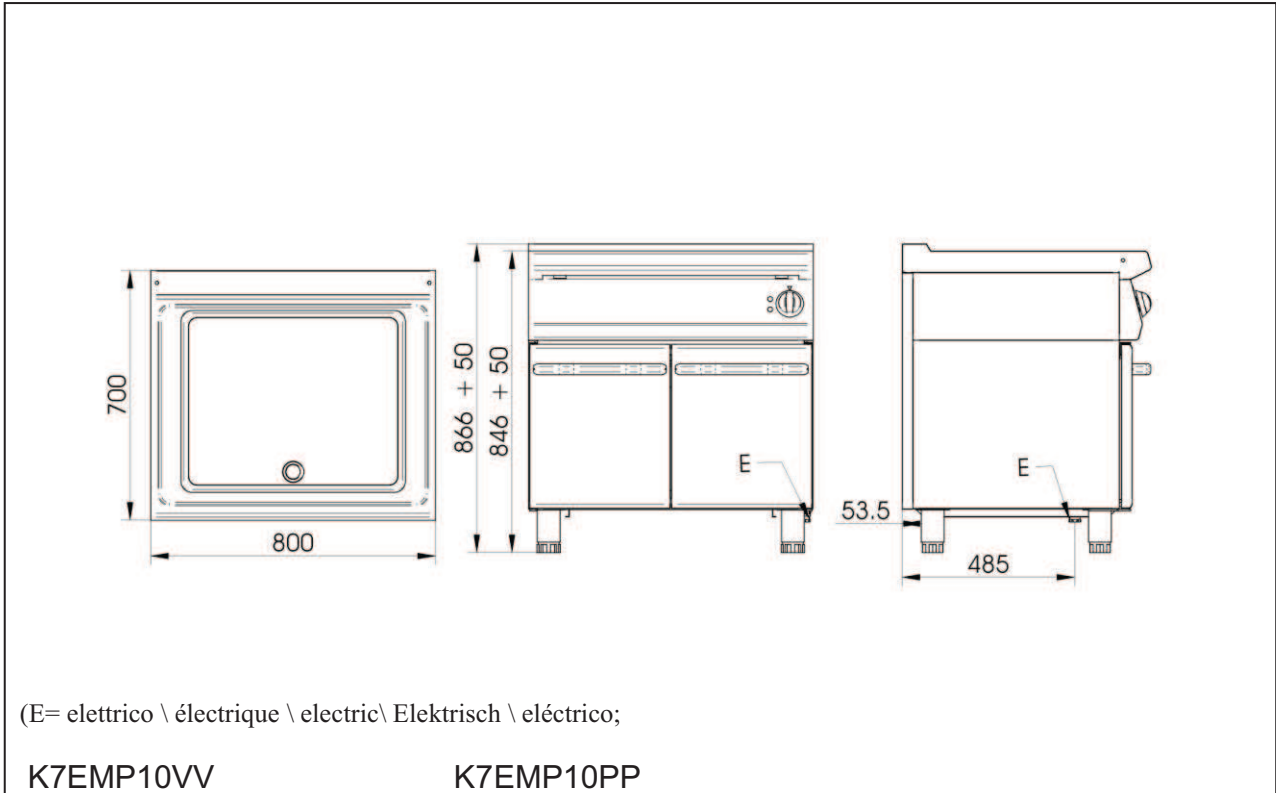


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

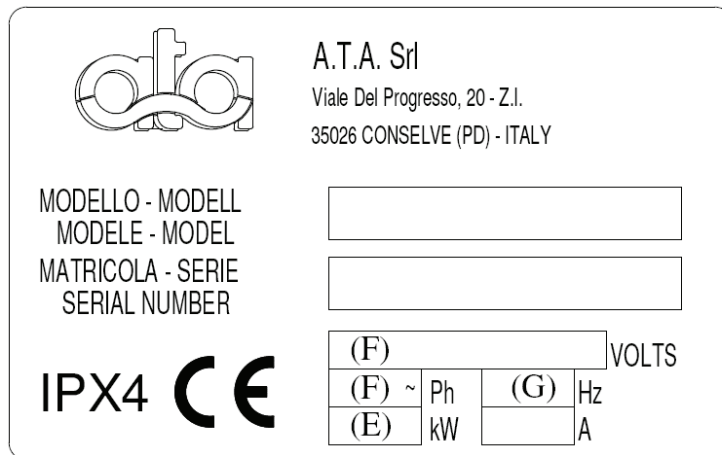


Fig. – Abb. 3: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características



Fig. – Abb. 4: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

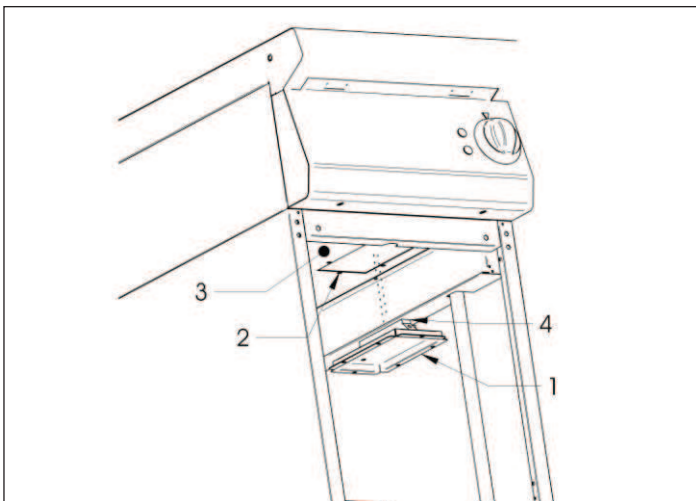


Fig. – Abb. 5 : Allacciamento elettrico \ Branchement électrique \ Electric feeding \ Elektrischer Anschluss \ Conexión eléctrica

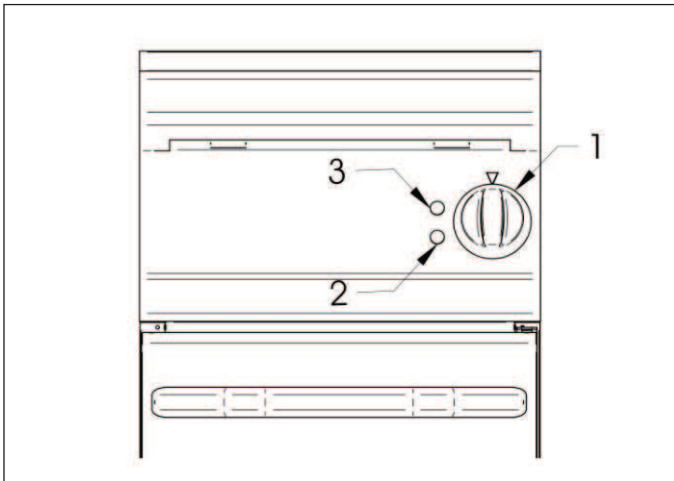


Fig. – Abb. 6: Istruzioni uso\ Instructions d'utilisation\ Instruction for use\ Bedienungsanleitungen\ Instrucciones de uso

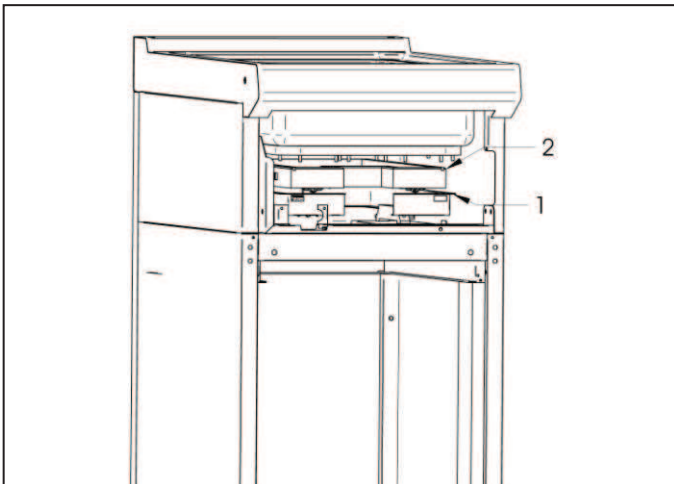


Fig. – Abb. 7 :Sostituzione resistenza\ Changement de résistance \ Substituting the electric element\ Austausch von Widerstände \ Cambio de la resistencia

### (Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE

| Modello   | Descrizione   | Dimensioni LxPxH [mm] | Dimensioni vasca LxPxH [mm] | Capacità vasca lorda [l] | Capacità vasca utile [l] | Pot. Elet. (E) [Kw] | Tensione (F) [V] | Freq. (G) [Hz] | Cavo Tipo H07 RN-F [mm2] |
|-----------|---|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|------------------|----------------|--------------------------|
| K7EMP05VV | Brasiera multifunzione elettrica 1/2 modulo su Mobile             | 400x700x845           | 303x505x100                 | 15                       | 12                       | 5                   | 230 1 – 400 3N   | 50/60          | 3x4 – 5x1,5              |
| K7EMP05PP | Brasiera multifunzione elettrica 1/2 modulo su Mobile con portina | 400x700x845           | 303x505x100                 | 15                       | 12                       | 5                   | 230 1 – 400 3N   | 50/60          | 3x4 – 5x1,5              |
| K7EMP10VV | Brasiera multifunzione elettrica 1 modulo su Mobile               | 800x700x845           | 635x515x100                 | 33                       | 25                       | 10                  | 400 3N           | 50/60          | 5x2,5                    |
| K7EMP10PP | Brasiera multifunzione elettrica 1 modulo su Mobile con portina   | 800x700x845           | 635x515x100                 | 33                       | 25                       | 10                  | 400 3N           | 50/60          | 5x2,5                    |

## AVVERTENZE

### Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *La brasiera multifunzione elettrica è un'apparecchiatura universale, adatta per arrostitire, cucinare e grigliare carne, pesce, verdure, uova, cibi farinacei, per cucinare zuppe, sughi e risotti.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione.*
- **ATTENZIONE:** *l'apparecchio non può essere usato come friggitrice.*

**ATTENZIONE!** La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

### Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi elettrici. La targhetta caratteristiche (fig. 3, pag. 3) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95 - Bassa Tensione (LVD)  
CEE 2004/108 - Compatibilità elettromagnetica (EMC)  
98/37/CE - Regolamentazione macchine

e le norme particolari di riferimento.

### Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

## DESCRIZIONE APPARECCHI

### **Brasiera multifunzione elettrica.**

La macchina è interamente costruita in acciaio inossidabile posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza.

La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (Compound), è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti prodotti (specie se a consistenza semi liquida) nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Un tappo in teflon consente di tappare il foro di scarico durante le operazioni di cottura.

È dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 150°C e 350°C; la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.

## PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### **Luogo**

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

### **Installazione**

Le operazioni di installazione, la ventilazione e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

## INSTALLAZIONE

### **Operazioni preliminari**

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce

residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

### **Allacciamento Elettrico**

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera (4) si trova al di sotto della base (3) come indicato in fig.5, pag.3 e si rende accessibile svitando le viti (2) che fissano la staffa di fissaggio(1). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 4 (pag. 3).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

**ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.**



## ISTRUZIONI D'USO

### **Brasiera multifunzione (fig. 6 – pag. 4)**

Per grigliare :

- ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

Per cucinare e stufare:

- chiudere lo scarico con il tappo in teflon
- ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Togliere il tappo e travasare il cibo cotto nel contenitore Gastronorm posto nel vano della macchina. A seconda della densità del cibo per l'operazione potrebbe essere necessario l'ausilio di una spatola.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

**ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con l'apparecchio vuoto.**

**L'apparecchio non può essere utilizzato come friggitrice.**

**Durante il normale funzionamento le zone utilizzate per cucinare, grigliare, ecc. sono calde e conducono calore per cui è consigliabile venire in contatto con tali zone opportunamente protetti.**

**Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.**

**Qualora venisse usato il coperchio, fare attenzione durante la rimozione del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.**

### **Anomalie di funzionamento**

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

## CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

### Pulizia

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.**

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. È bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

**ATTENZIONE:** non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati. Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

### Manutenzione

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.**

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.**

### *Componenti elettrici*

Per sostituire il selettore, il termostato, le lampadine, la morsettiera ed il termostato di sicurezza è necessario togliere il cruscotto, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

### *Resistenze (fig. 7 – pag. 4)*

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, ed il cruscotto, quindi si svitano i dadi di fissaggio della copertura, si toglie la copertura stessa (1) e si scollega la resistenza (2) da sostituire e la si estrae.

**PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.**

**IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.**

**SAUTEUSES MULTIFONCTIONS  
ELECTRIQUES  
SERIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**

## (Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Modèle    | Description  | Dimensions LxPxH [mm] | Dimensions bac LxPxH [mm] | Capacité bac brute [l] | Capacité bac nette [l] | Puiss. élect. (E) [Kw] | Tension (F) [V] | Fréq. (G) [Hz] | Type câble H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ] |
|-----------|--|-----------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------|----------------|--|
| K7EMP05VV | Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre          | 400x700x845           | 303x505x100               | 15                     | 12                     | 5                      | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                            |
| K7EMP05PP | Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module + placard avec porte | 400x700x845           | 303x505x100               | 15                     | 12                     | 5                      | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                            |
| K7EMP10VV | Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre          | 800x700x845           | 635x515x100               | 33                     | 25                     | 10                     | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                                  |
| K7EMP10PP | Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module + placard avec porte | 800x700x845           | 635x515x100               | 33                     | 25                     | 10                     | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                                  |

### AVERTISSEMENT

#### Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- La sauteuse multifonctions électrique est un appareil universel, elle est apte pour rôtir, cuisiner et griller viande, poisson, légumes, oeufs, nourritures farinacées, pour cuisiner soupes, jus et riz.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression.
- **ATTENTION:** l'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.

**ATTENTION!** Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

#### A l'attention de l'installateur

- Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et une fois qu'ont été fournies toutes les explications nécessaires et après s'être assuré qu'elles ont été comprises, remettre à l'utilisateur la notice des instructions.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils électrique. La plaque des caractéristiques (fig.3, pag.3) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- CEE 2006/95 - Basse tension (LVD)
- CEE 2004/108 - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 98/37/CE - Réglementation machines

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

## Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur.

## DESCRIPTION DES APPAREILS

### Sauteuse multifonctions électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable.

La cuve est en acier inox avec fond en AISI 316 L (Compound), est fourni de un trou de vidange de grandes dimensions, qui permet la vidange de la nourriture (en particulier demi liquide) dans la cuvette en acier située à l'intérieur de l'appareil. Un bouchon en teflon permet de obstruer le trou de vidange pendant l'utilisation.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 150°C à 350°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le chauffage est assuré par des résistances rayonnantes qui garantissent une uniformité dans tout le fond du bac.

## CONDITIONS D'INSTALLATION

### Lieu d'installation

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

### Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

## INSTALLATION

### Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

### Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement (4) se trouve ou bien derrière de la base (3) comme indiqué en fig.5, page 3 et on peut le démonter en devisant les vis (2) que fixent la bride de fixation (1). Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux**

**normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (fig.4 – pag. 3)

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courants de panne.:

- Selon les normes l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 Kw de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50%.
- Brancher 1 appareil par interrupteur
- Il se peut que l'appareil longtems en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil..

**ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.**

## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

### **Sauteuse multifonctions (fig. 6 – page 4)**

Pour griller:

- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désiré.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- On conseille de enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

Pour cuisiner et étuver:

- Fermer la vidange avec le boucon en teflon
- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désirée.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- Enlever le bouchon et transvaser la nourriture dans le bac Gastronorm situé à l'intérieur du cabinet de l'appareil. Selon la densité de la nourriture peut être nécessaire l'utilisation d'une palette.
- On conseille de enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

**ATTENTION! Utiliser l'appareil seulement sous surveillance. Ne pas le chauffer si il est vide. L'appareil ne peu pas être utiliser comme friteuse.**



**Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est conseillable de venir en contact opportunément protégés.**

**Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage: cette opération doit être toujours exécuté sous surveillance.**

**Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.**

### **Anomalies de fonctionnement**

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

## **ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

### **Nettoyage**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.**

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

**ATTENTION: ne utiliser jamais matériels, détersif et solutions contenant chlore ou ses dérivés.**

**Pour enlever éventuelles traces de calcaire ne pas utiliser du sel ou acide sulfurique, en commerce se trouvent produits aptes ou, en alternative peut être employée une solution diluée en acide acétique.**

**Ne pas utiliser pour la propreté des appareillages liquides combustibles.**

### **Entretien**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.**

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

## **CHANGEMENT DE PIÈCES**

**ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.**

### ***Composants électriques***

Pour remplacer le bouton, le thermostat, les lampes, le boîtier de connexion et le thermostat de sécurité, dévisser les vis de fixation du tableau, déplacer-les, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

### ***Résistances (fig. 7– pag. 4)***

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de retirer les fixations des plaques et celles du bulbe;. Dévisser ensuite les écrous de fixation de la couverture, retirer cette dernière (1) et débrancher la résistance (2) à changer et la retirer.

**SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.**

**LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.**



# **ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN SERIES 70**

**INSTALLATION, USE  
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES

| Model     | Description   | Dimensions LxDxH [mm] | Vat Dimensions LxDxH [mm] | Vat gross capacity [l] | Vat usable capacity [l] | Elect. Power. (E) [Kw] | Tension (F) [V] | Freq. (G) [Hz] | Cable Type H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ] |
|-----------|---|-----------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|----------------|--|
| K7EMP05VV | Electric multi-purpose bratt pan 1/2 module on open cabinet       | 400x700x845           | 303x505x100               | 15                     | 12                      | 5                      | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                            |
| K7EMP05PP | Electric multi-purpose bratt pan 1/2 module on cabinet with doors | 400x700x845           | 303x505x100               | 15                     | 12                      | 5                      | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                            |
| K7EMP10VV | Electric multi-purpose bratt pan 1 module on open cabinet         | 800x700x845           | 635x515x100               | 33                     | 25                      | 10                     | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                                  |
| K7EMP10PP | Electric multi-purpose bratt pan 1 module on cabinet with doors   | 800x700x845           | 635x515x100               | 33                     | 25                      | 10                     | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                                  |

## WARNINGS

### General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance has to be used by trained personnel only and for the intended use only.*
- *The electric multi-purpose bratt pan is an universal equipment: it is suitable to roast, cook and grill meat, fish, vegetables, eggs, farinaceous food, to cook soups, sauces and risottos.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and contact the after sales assistance from an authorised centre only.*
- *Use original spare parts only; otherwise no liability is accepted by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays, neither must the openings or air fumes on heat inlets/outlets be blocked.*
- **ATTENTION:** *the appliance cannot be used as a fryer.*

**ATTENTION!** The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, unauthorised changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet.

### For the installer

- *The appliance functioning has to be explained and shown to the user. After ensuring that everything is clear, the instruction booklet has to be handed over to the user.*

## TECHNICAL FEATURES

The following instructions for setting-up and functioning refer to electric appliances. The data plate (fig.3, pag.3) showing all the appliance referral information is to be found inside the right or the left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives down below:

CEE 2006/95 - Low Tension (LVD)

CEE 2004/108 - Electromagnetic Compatibility (EMC)  
98/37/EC - Appliance Regulation

and the particular reference norms.

### **Declaration of conformity**

The manufacturer declares that the appliances of their production meet the above mentioned EEC directives and requires the installation be done observing the norms in force.

## **DESCRIPTION OF APPLIANCES**

### **Electric multi-purpose bratt pan.**

The electric multi-purpose bratt pan has a sturdy structure of stainless steel placed on four feet, thus enabling the height regulation. The external coating is made of Chrome-Nickel 18-10 stainless steel. Each vat is made of stainless steel with an AISI 316 L (compound) bottom and it is provided with a large drain hole for draining food (in particular the half-liquid ones) in the basin of stainless steel situated in the cabinet of the appliance. A Teflon plug closes the hole during the cooking.

The machine is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 150° C to 350° inclusive; safety is ensured by means of a manual thermostat.

The electric multi-purpose bratt pan is heated by means of irradiation heating elements that grant the cooking uniformity on the whole vat bottom.

## **PROVISIONS FOR INSTALLATION**

### **Place**

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, protective measures have to be taken (e.g. use of sheets of refractory material), so to ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

### **Installation**

Installation operations, voltage conversions to other than the original, starting up the installation of appliance, ventilation and maintenance have to be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries please follow the relevant local rules for:

- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- The electrical norms in force
- The Fire Brigade rules

## INSTALLATION

### Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the appliance external parts carefully with warm water and detergent using a cloth to remove all remaining residues, and then dry them with a soft cloth. If there are still traces of glue residues, remove them using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances use abrasive substances. After the installation the appliance has to be levelled by regulating the adjustable feet.

### Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the available power supply corresponds to the voltage the appliance has been set for. If they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The junction box (4) is situated behind the base (3) as shown in fig. 5, page 3 and it can be removed by unscrewing the screws (2) that fix the bride (1). Furthermore, it is necessary to check that the earthing wire is efficient, that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance, and that the connecting cable is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before setting up the appliance a unipolar device has to be installed with a contact opening of at least 3mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earthing wire.** This device has to be installed near the appliance, has to be approved, and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance has to be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and it is identified by a label with the symbol shown on fig.4 (pag.3).

While using a safety thermostat for breakdown tensions, it is necessary to note what follows:

- According to the normative law in force, the leakage of electric power for this kind of appliances can have a value of 1 mA without limitations for the maximum for each kW of installed power. Besides, it must be noted that all the switches for breakdown to be found on the market have a tolerance for the operating tension of less than the 50%; therefore, a suitable switch has to be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.
- In some cases, after long periods of inactivity or in case of a new installation, it is possible that the appliance switches off during the setting-up. The main reason is usually the moist produced during the isolation. The problem can be easily solved through a short pre-heating bypassing the safety thermostat.

**ATTENTION! All the parts protected and sealed by the manufacturer can not be regulated by the installer if not specifically indicated.**

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **Multi-purpose bratt pan (fig. 6 – page 4)**

How to grill:

- Turn the knob (1) of the thermostat to the desired temperature.
- At the same time the green lamp (2) will light signaling that the appliance is ON.
- The orange lamp (3) will light until the appliance reaches the right temperature.
- Proceed with the cooking of the food.
- To switch off the appliance turn the knob (1) to position 0.
- Before starting the next working cycle, we recommend removing the cooking remains with the aid of a paddle or a cloth.

How to cook and stew:

- Close the drain hole with the Teflon plug.
- Turn the knob (1) of the thermostat to the desired temperature.
- At the same time the green lamp (2) will light signaling that the appliance is ON.
- The orange lamp (3) will light until the appliance reaches the right temperature.
- Proceed with the cooking of the food.
- To switch off the appliance turn the knob (1) to position 0.
- Remove the Teflon plug and ladle out the cooked food into the GASTRONORM basin situated in the appliance cabinet. In order to carry out this operation, the use of a paddle may be needed depending on the food density.
- Before starting the next working cycle, we recommend removing the cooking remains with the aid of a paddle or a cloth.

**ATTENTION! Use the appliance only under observation. Never let the appliance be heated if it is empty.**

**The appliance cannot be used as a fryer.**

**While working the areas where to cook, grill etc. are hot and conduct heat; therefore, it is advisable to touch these areas only if properly protected.**

**If the food preparing requires the use of fats or oils, please be careful with their overheating; therefore, this operation has always to be carried out under observation.**

**If the lid is used, please be careful when you remove it: there is a burn risk because of the steam produced inside the cooking vat.**

### **Abnormal functioning**

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.



## CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

### Cleaning

**ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning has to be done when the appliance is cold.**

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent and using a cloth; the detergent has to be suitable for cleaning stainless steel and must not contain abrasive or corrosive substances. Do not use common steel wool or anything similar that, depositing iron particles, could cause rust. It is also advisable to avoid using sandpaper or emery paper. Only in the event of encrusted dirt, pumice stone in powder may be used; anyway, an abrasive synthetic sponge or stainless steel wool would be preferable to be used in the direction of the grain. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to disconnect the main electricity supply, wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil so to provide it with a protective film, and air the rooms now and again.

**ATTENTION:** never use substances, detergents and solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are on sale or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

### Maintenance

**ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.**

The following maintenance operations have to be carried out at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check the correct functioning of all control and safety devices;
- Check the condition of the power cable.

## SUBSTITUTING COMPONENTS

**ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.**

### *Heating elements (fig.7– pag.4)*

In order to substitute the heating elements, first thing it is necessary to remove the knobs and the control panel. Then, unscrew the covering fixing screws, remove the covering (1), disconnect the heating element (2) to be substituted, and remove it.

### *Electric components*

In order to replace the selector, the thermostat, the safety thermostat, the lamps, and the main terminal board, it is necessary to unscrew the fixing screws of the control board. Then remove the control board, disconnect the component electric cables, and replace the component. After the replacement connect the electric cables following the instructions in the wiring diagram.

**WHEN SUBSTITUTING ANY COMPONENTS, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER HAVE TO BE USED. THE OPERATION HAS TO BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY WITHOUT NOTICE THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.**

# **ELEKTRO-MULTIBRÄTER SERIE 70**

**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE

| Modell    | Beschreibung                                 | Maße        | Maße der Pfanne BxTxH [mm] | Brutto-Kapazität Pfanne [Lit.] | Nutzbare Kapazität [Lit.] | Leist. (E) [Kw] | Spannung (F) [V] | Freq. (G) [Hz] | Kabel Typ H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ] |
|-----------|--|-------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------------|
| K7EMP05VV | Elektro-Multibräter auf offenem Unterschrank | 400x700x845 | 303x505x100                | 15                             | 12                        | 5               | 230 1 – 400 3N   | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                           |
| K7EMP05PP | Elektro-Multibräter auf Unterschrank mit Tür | 400x700x845 | 303x505x100                | 15                             | 12                        | 5               | 230 1 – 400 3N   | 50/60          | 3x4 – 5x1,5                           |
| K7EMP10VV | Elektro-Multibräter auf offenem Unterschrank | 800x700x845 | 635x515x100                | 33                             | 25                        | 10              | 400 3N           | 50/60          | 5x2,5                                 |
| K7EMP10PP | Elektro-Multibräter auf Unterschrank mit Tür | 800x700x845 | 635x515x100                | 33                             | 25                        | 10              | 400 3N           | 50/60          | 5x2,5                                 |

## HINWEISE

### Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Der Elektro-Multifunktionsbräter ist ein Universalgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen, Grillen.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- ***ACHTUNG! Das Gerät darf als Friteuse nicht verwendet werden.***

**ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.**

### Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*

## TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Elektrisches Geräte. Das Typenschild (Abb.3, seite 3) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende. Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

CEE 2006/95 - Niederspannung (LVD)  
CEE 2004/108 - Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)  
98/37/CE - Geräteregeungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

### **Konformitätserklärung**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

## **BESCHREIBUNG DER GERÄTE**

### **Elektro-Multibräter**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Das Becken besteht zur Gänze aus Edelstahl AISI 316 L (Compound) und ist mit einem großen Abflussloch versehen, durch welches es möglich ist, Nahrungsmittel (vor allem halb-flüssig) ins Becken abwerfen. Ein Verschluss aus Teflon stopft das Abflussloch beim Kochen.

Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht, die Sicherheit wird durch einen von Hand rückstellbaren Thermostat gewährleistet.

Das Aufheizen erfolgt durch Bestrahlungswiderstände, die ein Temperaturngleichmäßigkeit garantieren.

## **VORBEREITUNG DER INSTALLATION**

### **Installationsort**

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten eingestellt werden. In beiden Fällen wenn die Installation an einer Wand aus entflammbarem Material ist, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch welche eine Wandtemperatur innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen gewährleistet wird.

### **Installation**

Die Installationsarbeiten, oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von

Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

## INSTALLATION

### Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

### Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten (4) befinden sich hinter der Basis (3) wie in Abb.5, Seite 3 angezeigt, und durch das Ausschrauben der Schrauben (2) der Befestigungsstange (1) erreicht werden kann. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts

angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem Potentialausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in angeführten Symbol gekennzeichnet (Abb.4 – Seite 3)

Wenn man eine Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gericht, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, das alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

**ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.**

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

### **Multi-bräter (Abb. 6 – Seite 4)**

Zum Grillen:

- Das Drehknopf (1) des Thermostats zur gewünschten Temperatur drehen.
- Gleichzeitig leuchtet die grüne Lampe (2) zum Anzeigen, dass das Gerät AN ist.
- Die orange Lampe (3) leuchtet weiter, solange das Geräte aufgeheizt wird.
- Zum Kochen der Nahrungsmittel in der gewünschten Temperatur vorangehen.
- Zum Ausschalten das Drehknopf (1) zur Position 0 wieder drehen.
- Es wird empfohlen, die Speisereste mit einem Spachtel oder einem Tuch zu entfernen, bevor weiter zu kochen.

Zum Kochen und Dünsten:

- Das Abfallloch mit dem Teflonverschluss stopfen.
- Das Drehknopf (1) des Thermostats zur gewünschten Temperatur drehen.
- Gleichzeitig leuchtet die grüne Lampe (2) zum Anzeigen, dass das Gerät AN ist.
- Die orange Lampe (3) leuchtet weiter, solange das Geräte aufgeheizt wird.
- Zum Kochen der Nahrungsmittel in der gewünschten Temperatur vorangehen.
- Zum Ausschalten das Drehknopf (1) zur Position 0 wieder drehen.
- Den Verschluss entfernen und das Nahrungsmittel in das Gastronorm Becken umfüllen. Es könnte ein Spachtel behilflich sein.
- Es wird empfohlen, alle Speisereste mit einem Spachtel oder einem Tuch zu entfernen, bevor weiter zu kochen.

**ACHTUNG! Das Gerät darf mit Aufsicht nur verwendet werden. Es darf nicht leer in betrieb gesetzt werden.**

**Das Gerät darf als Friteuse nicht verwendet werden.**

**Beim Betrieb sind die Kochzonen sehr heiß, man muß sich schützen.**

**Wenn zum Kochen Fett oder Öl benutzt wird, muß man auf die Überhitze aufmerksam machen.**

**Im Fall, dass ein Deckel benutzt wird, passen Sie auf die Bewegung des Deckels: der Dampf ist gefährlich.**

## **PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG**

### **Reinigung**

**ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.**

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

**ACHTUNG:** kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.



## **Wartung**

**ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.**

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

## **AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN**

**ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.**

### *Elektrische Komponente*

Damit der Drehknopf, das Thermostat, die Lampen, das Klemmbrett und das Sicherheitsthermostat ersetzt werden, ist es notwendig die Befestigungsschrauben (1 und 2) des Instrumentenbrettes (3) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponente auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

### *Widerstände fig.7 pag.4*

Damit die Heizkörper ersetzt werden, müssen zuerst die Drehknöpfe und das Instrumentenbrett entfernt werden, dann werden die Befestigungsschraubenmutter der Deckung, muß die Deckung (1) entfernt werden und die Heizung (2) ausgeschlossen werden. Dann kann diese herausgezogen werden.

**FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

**DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.**

**SARTEN ELECTRICAS  
MULTIFUNCION  
SERIE 70**

**INSTALACIÓN, USO  
Y MANTENIMIENTO  
(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

| Modelo    | Descripción                                     | Dimensiones LxPxH [mm] | Dimensiones cuba LxPxH [mm] | Capacidad cuba lorda [l] | Capacidad cuba útil [l] | Pot. Elect. (E) [Kw] | Tensión (F) [V] | Frec. (G) [Hz] | Cable Tipo H07 RN-F [mm2] |
|-----------|---|------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|----------------|---------------------------|
| K7EMP05VV | Sarten electrica multifuncion + base abierta    | 400x700x845            | 303x505x100                 | 15                       | 12                      | 5                    | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5               |
| K7EMP05PP | Sarten electrica multifuncion + base con puerta | 400x700x845            | 303x505x100                 | 15                       | 12                      | 5                    | 230 1 – 400 3N  | 50/60          | 3x4 – 5x1,5               |
| K7EMP10VV | Sarten electrica multifuncion + base abierta    | 800x700x845            | 635x515x100                 | 33                       | 25                      | 10                   | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                     |
| K7EMP10PP | Sarten electrica multifuncion + base con puerta | 800x700x845            | 635x515x100                 | 33                       | 25                      | 10                   | 400 3N          | 50/60          | 5x2,5                     |

## ADVERTENCIAS

### Generales

- *Leer atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual relativo.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *La sartén multifunción eléctrica es un aparato universal para asar, cocer y preparar a la parrilla carne, pescado, verduras, huevos y alimentos harináceos y para cocinar sopas, salsas y arroz.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicitar solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*
- **El aparato no puede utilizarse como freidora.**

**¡ATENCIÓN!** La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libreto.

### Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el libreto de instrucciones..*

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las instrucciones a continuación incluidas para la puesta en obra se refieren a los aparatos eléctrico. La chapa de características (fig.3, pag.3) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

CEE 2006/95 - Baja Tensión (LVD)

CEE 2004/108 - Compatibilidad electromagnética (EMC)

y las normas especiales de referencia.

### **Declaración de conformidad**

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes.

## **DESCRIPCIÓN APARATOS**

### **Sarten multifunción eléctrica.**

La máquina está íntegramente fabricada en acero inoxidable y apoyada sobre cuatro patas de altura regulable.

La cuba es de acero inoxidable con fondo de AISI 316 (Compound), cuenta con un orificio de descarga de grandes dimensiones que permite vaciar los alimentos cocinados (especialmente los de consistencia semilíquida) en el recipiente de acero situado en el hueco del aparato. Se incluye una tapa de teflón para cubrir el orificio de descarga mientras se está cocinando.

Cuenta con un termostato que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 150°C y 350°C; un termostato de seguridad de rearme manual garantiza la seguridad.

El calentamiento se realiza mediante resistencias irradiantes que garantizan la uniformidad de la cocción en todo el fondo de la cuba.

## **PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN**

### **Lugar**

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado o debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable se deben preparar protecciones (Ej. Hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

### **Instalación**

Las operaciones de instalación, tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

# INSTALACIÓN

## Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado. Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. acetona). Por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

## Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre la tensión de preparación del mismo y la disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico. Los tableros de bornes (4) se encuentran al di sotto della base (3) come indicato in fig.5, pag.3 e si rende accessibile svitando le viti (2) che fissano la staffa di fissaggio(1). Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra.** El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta con el símbolo (fig.4 – pag.3).

Con el uso de un interruptor de seguridad ver lo siguiente:

- Según la normativa vigente la dispersión del aparato es de 1 mA por 1 Kw instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos 50%, elegir por lo tanto el adecuado
- Conectar un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto debido a la humedad. Calentar el aparato y by pasar dicho interruptor.

**¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.**

## INSTRUCCIONES DE USO

### Sarten multifunción (fig. 6 – pág. 4)

Para cocinar a la parrilla:

- Girar la rueda (1) del termostato hasta la temperatura deseada.
- Al mismo tiempo, se enciende la espía verde (2), que señala la presencia de tensión.
- La bombilla espía naranja (3) permanece encendida hasta que la máquina no alcance la temperatura.
- Proceder a la cocción de los alimentos a la temperatura deseada.
- Para apagar, llevar la rueda (1) a la posición 0.
- Se recomienda retirar los residuos de la cocción con una espátula o un trapo antes de comenzar el siguiente ciclo.

Para cocer y estofar:

- Cerrar el orificio de descarga con la tapa de teflón
- Girar la rueda (1) del termostato hasta la temperatura deseada.
- Al mismo tiempo, se enciende la espía verde (2), que señala la presencia de tensión.
- La bombilla espía naranja (3) permanece encendida hasta que la máquina no alcance la temperatura.
- Proceder a la cocción de los alimentos a la temperatura deseada.
- Para apagar, llevar la rueda (1) a la posición 0.
- Retirar la tapa y pasar la comida ya cocinada al contenedor Gastronorm situado en el hueco de la máquina. Según la densidad de la comida, puede ser necesario servirse de una espátula para completar la operación.
- Se recomienda retirar los residuos de la cocción con una espátula o un trapo antes de comenzar el siguiente ciclo.

**¡ATENCIÓN! Utilizar el aparato exclusivamente bajo vigilancia. No dejar nunca funcionar el calentamiento con el aparato vacío.**

**El aparato no puede utilizarse como freidora.**

**Durante el funcionamiento normal, las zonas utilizadas para cocer, cocinar a la parrilla, etc. están calientes y transmiten calor, por lo cual se aconseja tocarlas solo con la protección necesaria.**

**Si la preparación de los alimentos requiere el uso de grasas o aceites, prestar atención a que no se calienten en exceso, por lo que es necesario realizar esta operación siempre bajo vigilancia.**

**Si se utiliza la tapa, prestar atención al retirarla: peligro de quemaduras con el vapor generado en el interior de la cuba de cocción.**

### Anomalías de funcionamiento

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

## CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

### Limpieza

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.**

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

**ATENCIÓN:** no utilizar nunca materiales, detergentes y soluciones que contengan cloro o derivados. Para retirar los eventuales restos de caliza, no utilizar preparados que contengan sal o ácido sulfúrico; utilizar los productos comerciales adecuados para ello o, alternativamente, una solución diluida en ácido acético.

No utilizar líquidos combustibles para limpiar el equipamiento

### Mantenimiento

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.**

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.

## CAMBIO DE LOS COMPONENTES

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.**

### *Componentes eléctricos*

Para reemplazar el selector, el termóstato, el termòstato de seguridad y los tableros de bornes, destornillar los tornillos de fijación del quadro deplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y replazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

***Resistencia fig.7 pag.4***

Para cambiar las resistencias se deben quitar en primer lugar los mandos y el panel, después se destornillan los tuercas de fijación de la cubierta, se quita la misma cubierta (1) y se desconecta las resistencias (2) a cambiar y se saca.

**PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.**

**EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.**