

MANUAL FOR INSTALLATION AND USE



ELECTRIC TILTING BRATT PANS

BR 50-78 ET, BR 80-98 ET, BR 120-912 ET

BRM 50-78 ET, BRM 80-98 ET, BRM 120-912 ET

Date:

07/2012

Content

Declaration of a standards conformity	5
Technical data.....	5
Basic information about tilting pan.....	6
Packing and device check	6
Overall guidance.....	6
Installation	7
Placement.....	7
Safety measures from standpoint of the fire protection Act. No. EN 061008 COLL. 12	7
Connection of the electric cable to electricity.....	8
Water connection	9
Instruction for use.....	9
System of bath tilting	10
Maintenance and product warranty	11
Wiring diagrams.....	13
Dimensional drawings with connection points BR 50 – 78.....	19
Dimensional drawings with connection points BR 80 – 98.....	19
Dimensional drawings with connection points BR 120 – 912.....	20
Erklärung über Einklang mit Normen	22
Technische Angaben	22
Grundinformationen über elektrische Kippbratpfannen.....	23
Kontrolle der Verpackung und Einrichtung.....	23
Allgemeine Hinweise	23
Installation	24
Aufstellung.....	24
Sicherheitsmassnahmen des Feuerschutzes laut EN 061008 Art. 12.....	25
Wasseranschluss.....	26
Gebrauchsanweisung.....	26

Kippsystem der Wanne	28
Reinigung.....	28
Instandhaltung und Garantiebedingungen	29
Massbilder mit anschlusspunkten BR 50 – 78	30
Massbilder mit anschlusspunkten BR 80 – 98	30
Massbilder mit anschlusspunkten BR 120 – 912	31
Wiring diagrams.....	32
Déclaration de l'accord des normes.....	40
Coordonnées techniques	40
Informations générales des poêles électriques rabattables	41
Contrôle d'emballage et d'appareil	41
Instructions générales	41
Installation	42
Emplacement.....	42
Mesures de sécurité concernant la protection contre l'incendie selon EN 061008 12	42
Le raccordement de l'eau	43
Mode d'emploi.....	43
Le système de basculement de la cuve.....	45
Service et conditions de garantie.....	46
Dessins dimensionnels avec des points de onnexion BR 50 – 78	47
Dessins dimensionnels avec des points de onnexion BR 80 – 98	47
Dessins dimensionnels avec des points de onnexion BR 120 – 912	48
Wiring diagrams.....	49
Dichiarazione di conformita con le norme	57
Dati tecnici	57
Informazioni generali sulle brassiere ribaltabili.....	57
Controllo dell'imballo e dell'apparecchio	58
Avvertenze generali	58

Istallazione.....	58
Posizionamento.....	59
Elementi di sicurezza dal punto di vista di protezione contro L'INCENDIO SECONDO LA NORMA EN 061008 ART. 12-2:.....	59
Allacciamento alla rete idrica	60
Istruzioni di uso.....	60
Sistema di ribaltamento della vasca	61
Disegni quotati con punti di connessione BR 50 – 78.....	63
Dessins dimensionnels avec des points de connexion BR 80 – 98	63
Disegni quotati con punti di connessione BR 120 – 912.....	64
Declaration de conformidad con las normas.....	73
Datos tecnicos	73
Informaciones básicas sobre las sartenes basculantes.....	74
Control del envoltorio y del aparato.....	74
Instrucciones generales	74
Instalacion	75
Instrucciones técnicas para la instalación y regulación	75
Importante:	75
Ubicación	75
Medidas de seguridad el aspecto de protección contra incendios de acuerdo a la norma EN 061008 art. 12-2	75
Conexión del agua	76
Instrucciones de uso.....	77
Sistema de volcado de la cuba	78
Advertencia	79
Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 50 – 78.....	80
Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 80 – 98.....	80
Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 120 – 912.....	81

Declaration of a standards conformity

The manufacturer confirms, that the device agree with 2009/142/ES (government directive 22/2003), directive no.22/1997 Coll. and no. 258/2000 Coll. about health public protection, directive no. 38/2001 Coll. and relevant government orders. Installation must be made according to relevant directives.

Attention, the manufacturer reserves the right refuse any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due wrong installation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance must be operated by qualified person only. Parts that have been set by the manufacturer or an authorized technician after setting, can't be converting by the user under any circumstances.

Technical data

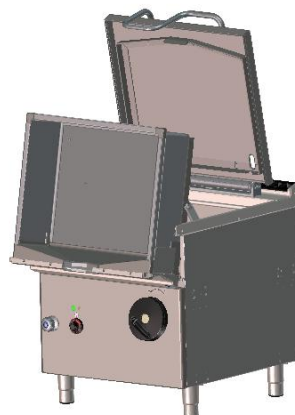
The identification plate with the technical data is in visible position on the side of the device. The plate must not be removed. See the electrical diagram of connection and all following information before installation.

Type of product	Dimension	Diameter water connection	Pan volume(l)	Power	Voltage	Tilting	Material of bath bottom
BR 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Ship: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3N/60Hz	Manual	Fe
BR 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Ship: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Ship: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Ship: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Fe
BR 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Inox
BRM 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox

Basic information about tilting pan

Electric Pan is designed for maximum performance, resilience and reliability for the toughest operations and ease of use combined with easy maintenance.

- Stainless steel walls of baths and massive heat spread bottom
- Massive construction
- Manual or motor tilting
- Tilting models are set with direct water filling into the bath
- Ergonomic control shaping
- Optimized shape of surface for easy cleaning
- Easy for use



Packing and device check

The device leaves our stock properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling, damage or tampering, it should be refused at forwarder immediately by writing and signing of a damage protocol. If not so, **manufacturer reserves the right deny any liability for any problems and hazards caused by this appliance in the future.**

Overall guidance

These instructions must be properly and carefully read, because they contain important information about the security features, installation and use.

- These recommendations refer to this product or product line only
- This guide must be properly deposited for future use
- Keep the children away
- Only authorised person can operate the product
- Never leave device while in use unattended
- We strongly recommend having the device checked by professional service at least twice a year
- During operation, may never be fully or partially covered chimney flue
- Only original spare parts can be used for repairs
- The product cannot be cleaned by the water jet or pressure shower
- In the case of failure or malfunction, immediately disconnect device from gas, electricity and call professional service
- The device may be used solely for the purpose for which is addressed, other use is prohibited and may lead to danger or injury
- **The device cannot be used under any circumstances as a fryer or its substitute**

- manufacturer reserves the right refuse any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations or by violation of the rules of the use

Installation

Important:

The manufacturer does not provide warranty for defects caused by improper use, failure to instructions contained in the attached instructions for use and mistreatment of the appliances.

Installation, adjustment and repair of appliances for kitchens, as well as their removal because of possible damage to the gas can be carried out only under a maintenance contract, this contract may be signed with an authorized dealer, and must be complied with regulations and technical standards and regulations regarding the installation, power supply, gas connection and health & safety system.

These instructions are intended for the qualified technician who must perform the installation, put it into operation and test the appliance.

Any activity as settings, placement, rebalancing etc, must be made only when is device disconnected from electricity and gas feeder. If it is necessary to have the device connected to the electricity or to gas feeder, you must keep the highest attention to avoid any injuries.

Placement

The appliance may only be installed in permanently ventilated rooms, as specified by the standard TPG G 704 01, EN 127040 and EN 127010. In the room where the appliance is installed, there must be an adequate air flow to meet the requirements of normal combustion of gas and the necessary ventilation of the room itself. The room must be kept adequately ventilated in order to eliminate the heat and humidity produced by cooking: in particular, after prolonged use, it is recommended to open window or to increase the speed of ventilators.

If the device will be situated close to the wall, or if it will be in contact with the furniture walls, those walls must resist temperatures ranging to 60°C. Installation, settings, putting into operation must be made by qualified technician who is competent for this.

Extract the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the appliance down on horizontal surface (max. allowed imbalance 2 °C).

The device can be installed separately or in a set with other devices from our production. Minimal distance 10 cm from other subject must be kept.

This product cannot be installed in contact with combustible materials and must be installed or stand on non combustible surface.

Safety measures from standpoint of the fire protection Act. No. EN 061008 COLL. 12

- The appliance is designed for use by adults
- Appliance may be safely used in a normal environment by Act No. EN 332000-1
- Appliance must be placed so as to stand on the non combustible surfaces

No subjects from combustible materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest allowed distance is 10 cm).

See Tab: combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and product Act No. (EN 730823)

A – non combustible	Granite, sandstone, concretes, bricks, ceramic, wall facing tiles
B – uneasily combustible	acumen, Heraclites, lihnos, itavere
C1 – hardly combustible	Leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper, Formica
C2 – middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber, floor- coverings
C3 – easily combustible	Wood-fibreboards, polystyrene, polyurethane, PVC

Appliances must be installed in a safe way. When installing you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- Act No. EN 06 1008 fire protection of local device and sources of heat
- Act No. EN 33 2000 environment for electric devices

Connection of the electric cable to electricity

Before you start, make sure that the voltage and capacity of the power line conform to the data shown on the identification plate located on the side of the device. The appliance must be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.

Power supply cable installation – this power supply cable must be fitted with Omni polar circuit breaker corresponding to power of installed device.

To access terminal board placed on the back side of the device, whole back panel needs to be disassembled.

If a fixed connection is being used, fit the power line with an Omni polar circuit breaker with a contact opening gap equal to or greater than 3 mm, in an easily accessible position close to the appliance. Ground cable (yellow-green colour) shall not be interrupted with this breaker.

If a plug and socket connection is being used make sure that the plug and socket are compatible. Avoid use of adapters and shunts as these could cause overheating and burns.

In the case of linear connection of several devices the device must be grounded in each other point for that purpose, which is located on the back of device.

In any case, the cable must be positioned so that at no point temperature will not reach 50° of Celsius degrees higher than the common surrounding.

After connecting the device to the electricity, the entire installation and operation of the device must be tested

Before first use all protection foils must be removed.

Manufacturer reserves the right refuse any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations

Water connection

Water connection is performed with hose threaded G1/2. The water supply must be equipped with a separate valve which is freely available and within range of the device. The equipment includes a check valve.

- Water hardness must be in range 0,5 - 5 ° French degree. If higher, it is necessary use water softening system.
- Water pressure must be within range 50 - 250kPa.
- Volume of chlorine in the water shall not be higher than 10ppm, or you risk bath surface damage
- Acidity of water must be higher than 7 pH.
- Electrical conductivity: 50 - 2000uS/cm (20°C)
- The connection must be made according to directive EN 1717 and with valid to national directives for aquaculture.

Instruction for use

Attention! Before the first use of the appliance you must remove protection foil, wash the device and bath with water containing washing liquid and then dry with the cleaning cloth. Into the bottom of the bath spread a vegetable oil and begin burning procedure by 230° of Celsius. Before you start cooking, it is necessary make this burning procedure. The optimum is about 3–5 days use appliance as frying pan, and then for cooking. If pans washing was done by chemical substances, we recommend to use about 4-6 cycles as frying pan before you start cooking in it again. **The device cannot be used under any circumstances as a fryer or its substitute**

Attention!

Never leave device unattended while in use. Always use device under supervision. Tilting pan can be used for meat frying, sauce cooking, potato cooking, soup making etc. Never switch device on, if is pan empty.

Switching on and off

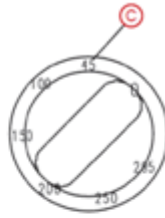
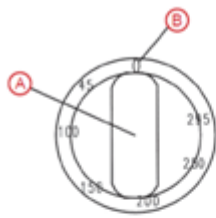
Turn the control knob to right and set required temperature between 45 - 295 ° degrees of Celsius. When device switched on, orange control light is lighting, green control light is indicating working heaters. If green light goes off, temperature is set. To switch the device off, set control knob back to position 0.

Filling water to the bath

Open valve for water filling and when achieve required volume of the water, simply close it. Water fills up only when the lid of the bath is open.

Draining of the bath

Tilt the bath to required position for her drain with help of the manipulation handle. Attention! Before you start draining of the bath, attach under overflow suitable container. Keep maximum attention if you will be manipulating with boiling content. After successful bath draining, return it back to operation position



- (A) Control Knob
- (B) Position 0
- (C) Position minimum power
- (D) Position maximum power



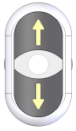
System of bath tilting

For manual tilting follow the instructions below:

- 1) Under overflow put suitable and heatproof container
- 2) Make sure, that you let cool down content after frying
- 3) On the control wheel, tilt manipulating handle
- 4) for lifting up and draining, circle with control wheel to right, to bring the bath back into operation position, circle with control wheel to left
- 5) Try to do lifting up and draining of the bath as smooth as possible to avoid excess vibrating of the bath

Never pour oil off the bath at frying temperature. Keep maximum attention while manipulating the bath and its content, some components of the bath could be very hot even the content was cooled.

When you do electric tilting, observe the above warnings and use this button instead of handles. Lift up pan with up arrow, with down arrow return pan to the basic position



Cleaning:

ATTENTION! The device cannot be cleaned by direct or pressure water. Clean it daily. Daily maintenance keeps longer useful life and efficiency of the device. Before cleaning make sure to have disconnected the device from electricity. Always switch off the main feeder to the device. Stainless steel parts wash with moist cleaning cloth and detergent without groove parts, then dry it with the cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents; do not splash it with running water. Do not try to remove the Dark thin layer on the bottom of the bath, it does creating protective layer of the surface. After washing treat bottom of the bath with vegetable oil. When all cleaning procedures finished, return all back in to basic position. In the case of longer time of appliance unused, leave the lid open to maintain airflow.

- **In case of outage:**
- Immediately shut down water inlet, gas feeder and disconnect from electricity
- In case of longer outage, we recommend clean the bath and mothball the bottom bath with oil

Maintenance and product warranty

By prolonged use of the appliance, it is necessary maintain regular maintenance for safe use, we strongly recommend sign contract with technical service. Maintenance can be provided only with qualified technician following updated directives, laws and instructions from this manual. We recommend having the appliance serviced by professional service at least once in 6 month, in extreme use of the appliance once in 3 months. Preventive inspections can prevent serious problems and thereby reduce the economic burden of operations.

ATTENTION

Warranty does not cover all consumption parts succumb able to wear (rubber, seals, bulbs, glass and plastic parts etc.) Also guarantee does not refer to the devices which were not installed in correspondence with instructions, tampering or violation the rules of use. Damages caused due to influence of nature or other outer intervention is not covered by our warranty policy too.

In case of breakdown:

Shut off the gas feeder immediately, disconnect from electricity and call professional service organisation. By prolonged outage shut off main gas valve.

The manufacturer assumes no responsibility for injury or property damage arising from failure to comply with health& safety regulations or to use the device for purposes other than intended.

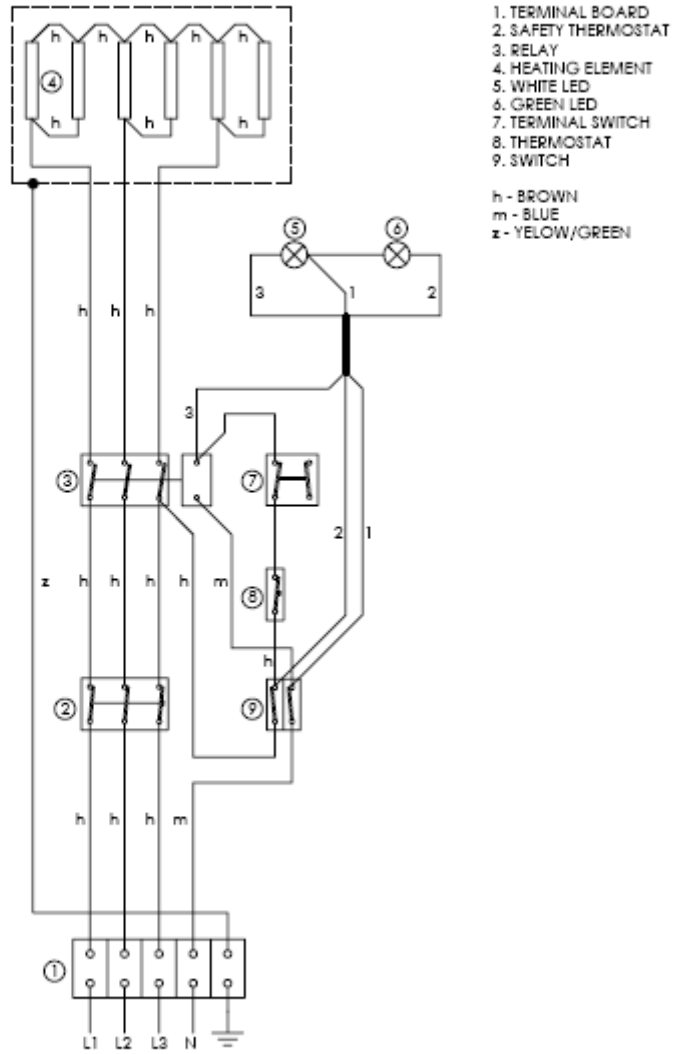
Instructions for disposal:

Our product's packing is made on non-polluting materials, therefore compatible with the environment and recyclable. Please help by disposing of the packing correctly. Find the addresses of collection, recycling and disposal centre from your retailer or from the competent local organization. Do not throw the packing or any part of it away. They can constitute a suffocation hazard for children.

Your old appliance also needs to be disposed off correctly. Hand over your appliance to the local agency authorized for the collection of electric or gas appliances no longer in use. Correct disposal means intelligent recycling of valuable materials. It is also necessary to cut the interconnecting cable to the power supply network, removing it along with the plug.

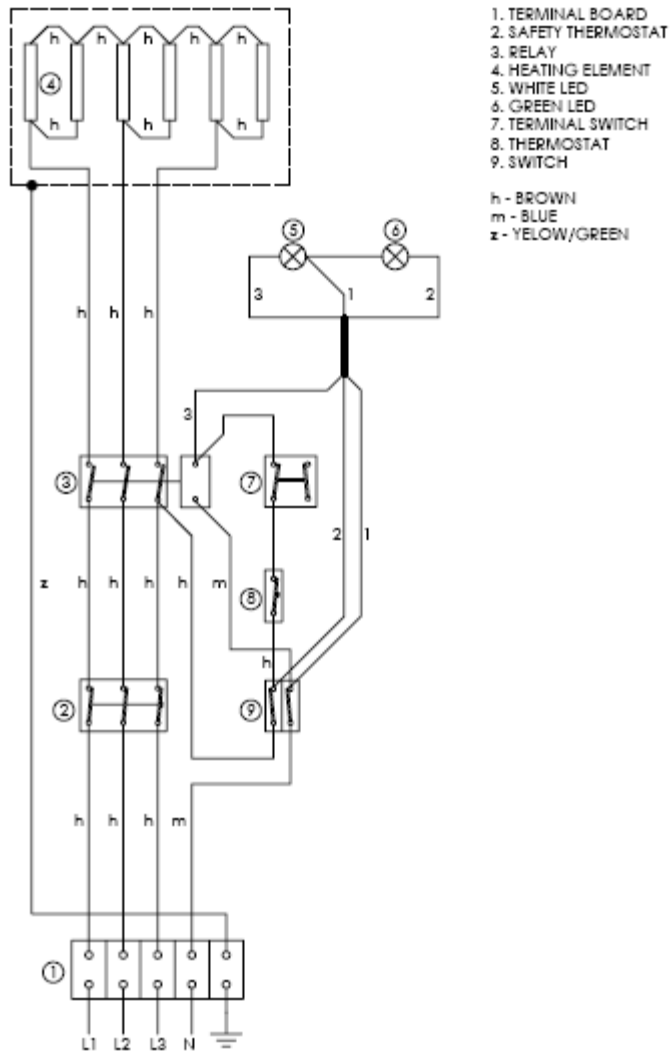
Wiring diagrams

BR 50-78 ET



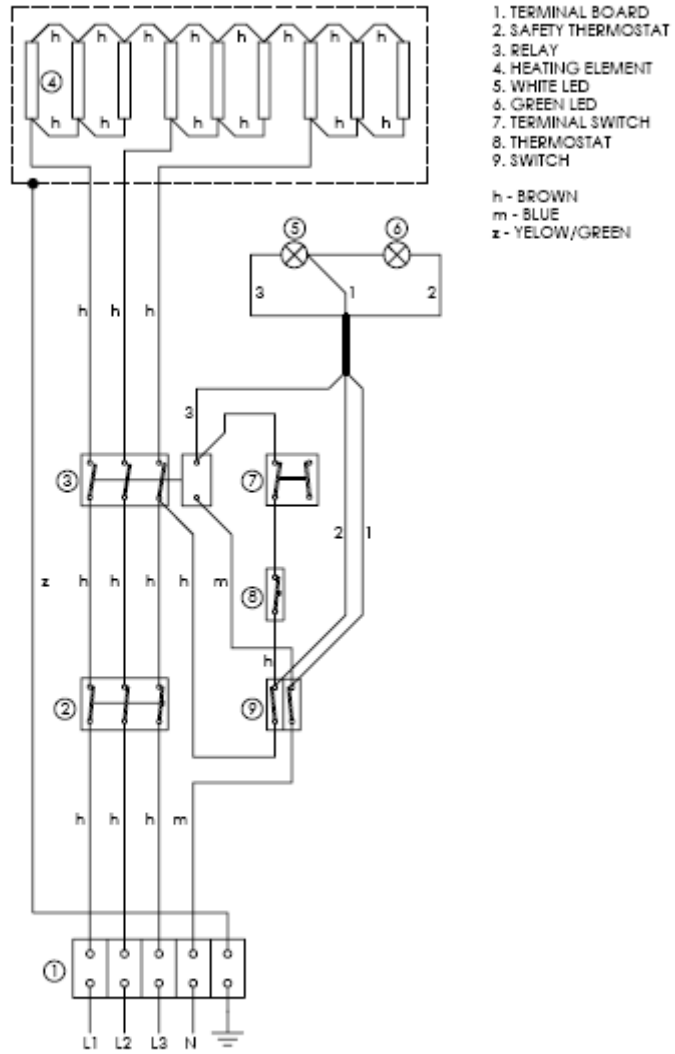
BR-50-78ET

BR 80-98 ET



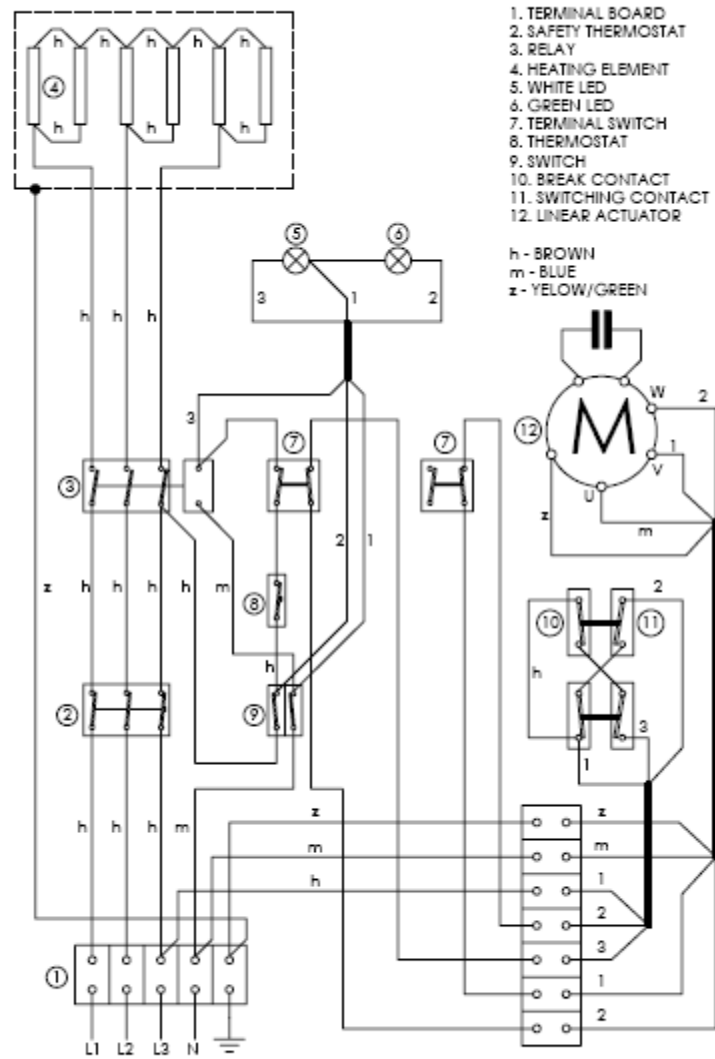
BR-80-98ET

BR 120-912 ET



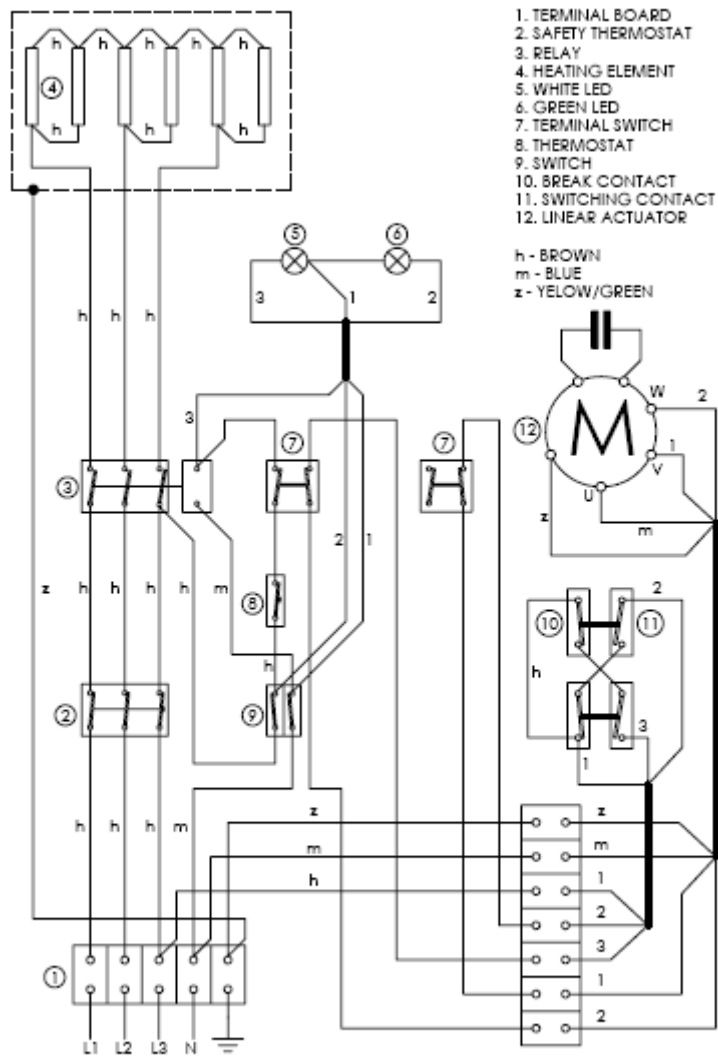
BR-120-912ET

BRM 50-78 ET



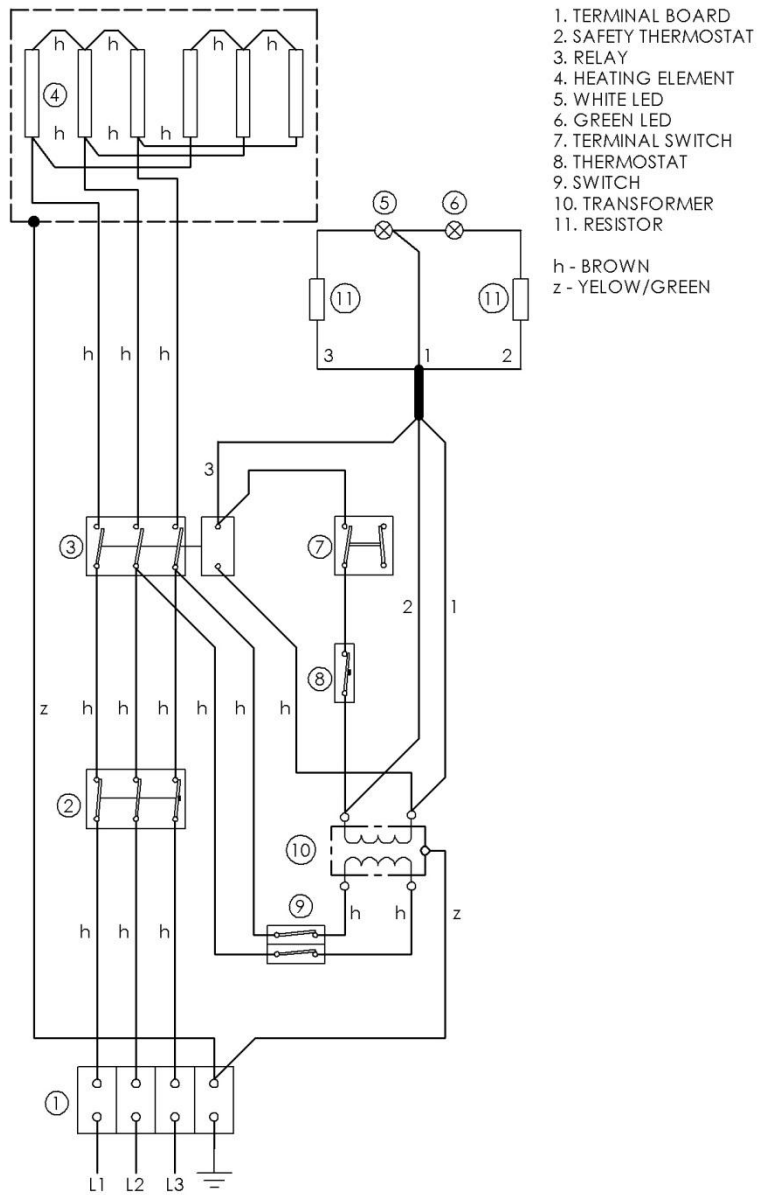
BRM-50-78ET

BRM 80-98 ET



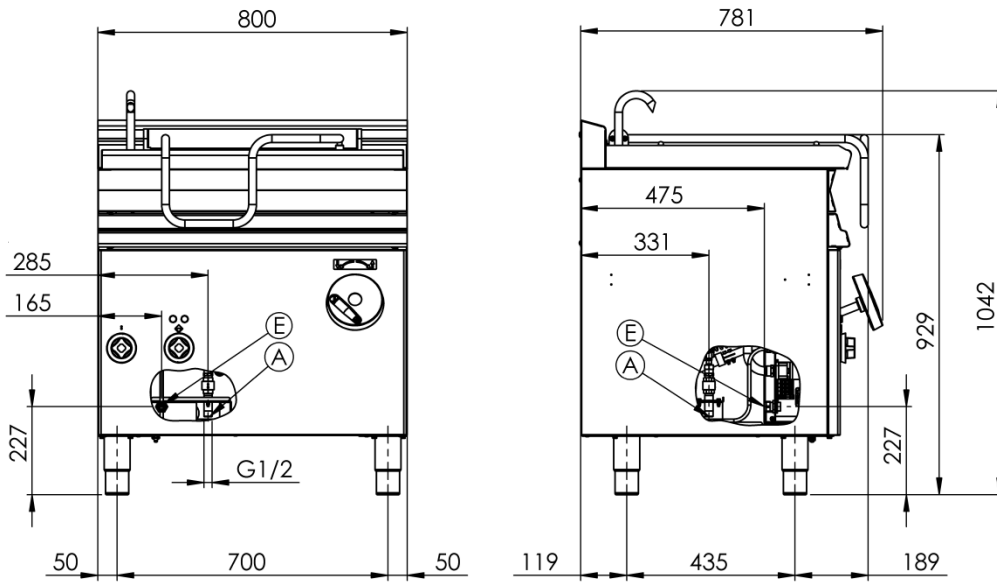
BRM-80-98ET

BR 50-78 ET / BR 80-98 ET (ship)

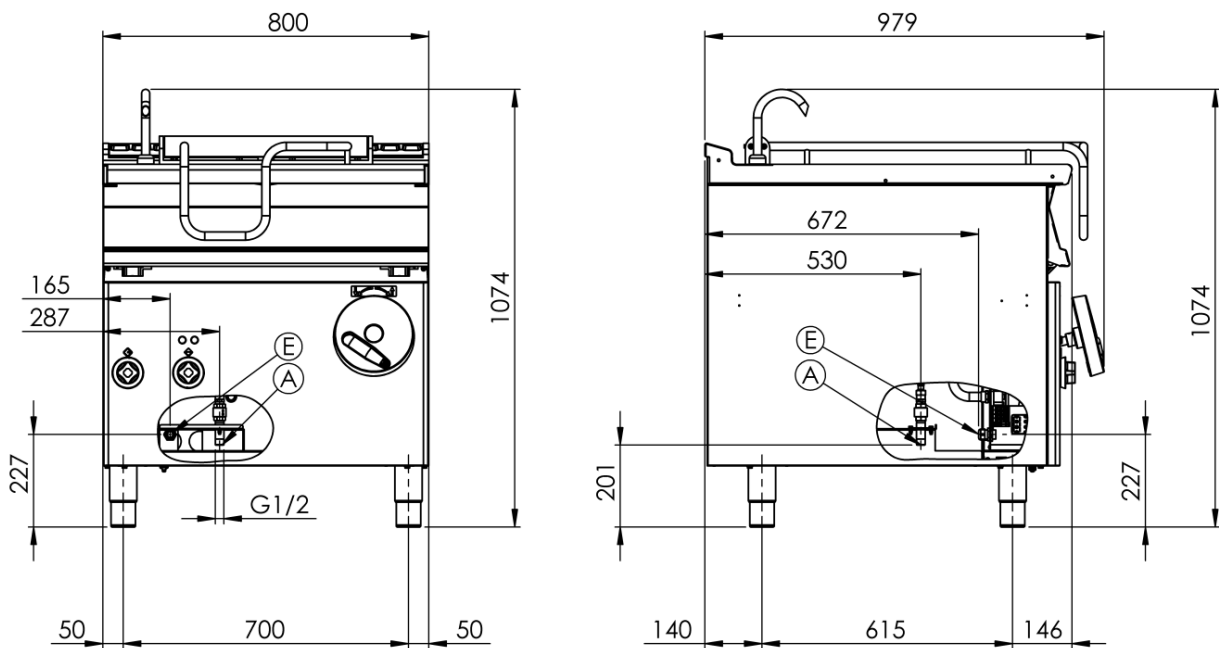


BR-50-78ET, BR-80-98ET-LOŽ

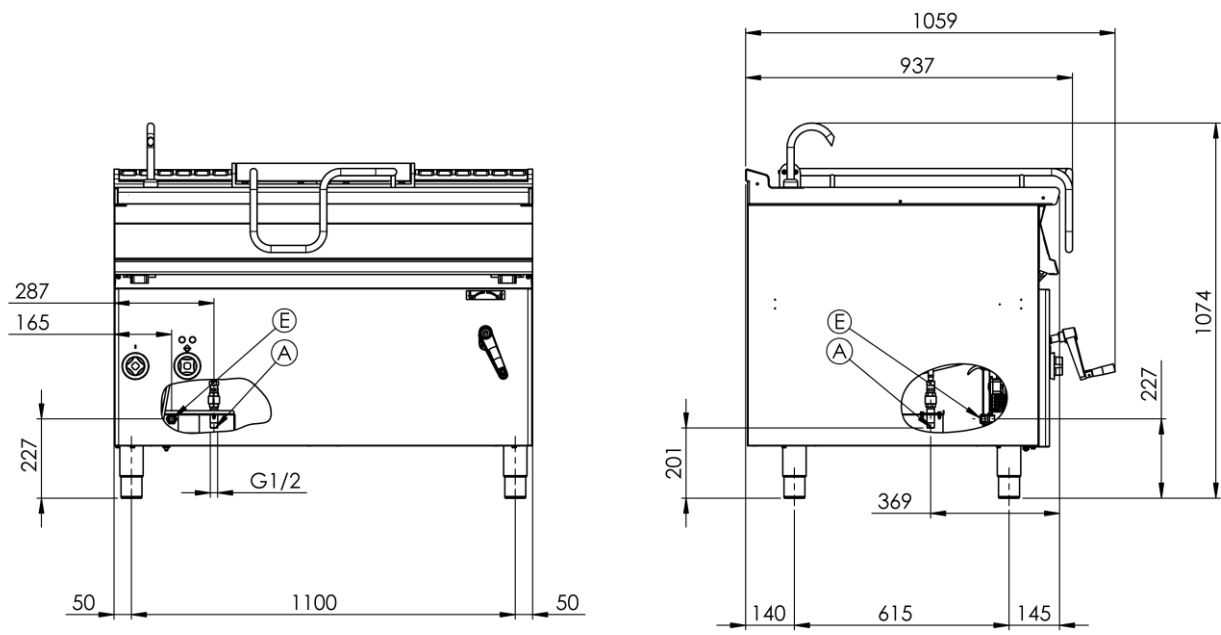
Dimensional drawings with connection points BR 50 – 78



Dimensional drawings with connection points BR 80 – 98



Dimensional drawings with connection points BR 120 – 912



E – gas
A – water

BENUTZERANLEITUNG



ELECTRIC TILTING BRATT PANS

BR 50-78 ET, BR 80-98 ET, BR 120-912 ET

BRM 50-78 ET, BRM 80-98 ET, BRM 120-912 ET

Erklärung über Einklang mit Normen

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte im Einklang mit den EG Richtlinien 2009/142/ES (Regierungsverordnung 22/2003), Gesetz Nr. 22/1997 Sb und Nr. 258/2000 Sb über Gesundheitsschutz, Verordnung Nr. 38/2001 Sb. Und den zuständigen Regierungsverordnungen sind. Die Installation muss unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften erfolgen.

Achtung, der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle von direkten und indirekten Beschädigungen, die durch schlechte Installation, unsachgemäßen Gebrauch, ungenügender Instandhaltung entstanden sind bzw. Aus anderen Gründen wie in den Verkaufsbedingungen angegeben. Dieses Gerät ist ausschließlich für professionelle Benutzung bestimmt und muss von qualifizierten Personen bedient werden.

Das Gerät darf erst nach ordnungsgemäßer Installation durch das beauftragte Fachpersonal dem Benutzer übergeben werden.

Technische Angaben

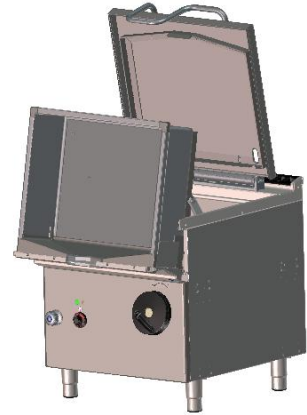
Das Schild mit den technischen Angaben ist sichtbar an der Geräteseite angebracht. Vor Installation lesen Sie den elektrischen Schaltplan in der anliegenden Anleitung.

Type of product	Dimension	Diameter water connection	Pan volume(l)	Power	Voltage	Tilting	Material of bath bottom
BR 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Schiff: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Schiff: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Schiff: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Schiff: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Fe
BR 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Inox
BRM 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox

Grundinformationen über elektrische Kippbratpfannen

Die Kippbratpfannen sind für eine maximale Leistung, Beständigkeit und Dauerhaftigkeit ausgelegt. Die Bedienung und Instandhaltung sind einfach. Bei der Herstellung des Gerätes wurden Bestandteile von bester Qualität benutzt.

- Rostfreie Tiegelwände und massiver, wärmeführender Boden
- Massive Konstruktion
- Handkippung
- Direkter Wasserfluss in den Tiegel.
- Ergonomische Gestaltung der Steuerungselemente
- Optimale Gestaltung der Oberfläche für einfache Reinigung
- Einfache Bedienung



Kontrolle der Verpackung und Einrichtung

Das Gerät wird in unserer Versandabteilung ordnungsgemäß verpackt, versehen mit den notwendigen Symbolen und Bezeichnungen. Die Bedienungsanleitung findet sich der Verpackung beigelegt. Eine eventuelle Beschädigung bzw. Aufbrechen der Verpackung durch andere Personen während des Transportes, **muss sofort beim Spediteur reklamiert werden und zwar mit Abfassen und Unterschrift des Schadensprotokolls. Spätere Reklamationen werden nicht berücksichtigt werden.**

Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung muss aufmerksam durchgelesen werden, weil sie wichtige Hinweise über Sicherheit, Installation und Benutzung umfasst.

- Diese Anleitung ist nur für dieses Produkt oder Produktlinie bestimmt
- Diese Anleitung muss für künftige Benutzung aufbewahrt werden
- Vorsehen dass nicht Kinder mit dem Geräte hantieren.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät bedienen
- Der Produkt darf nicht ohne Aufsicht eingeschaltet werden
- Bei Funktion darf der Abgaskamin nicht voll oder teilweise bedeckt werden
- Es ist empfohlen, eine Kontrolle des Gerätes durch den Fachservice minimal 2x jährlich durchzuführen

- Bei einer Reparatur oder Austausch dürfen nur Originalersatzteile vom Hersteller eingesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl oder eine Druckdusche gereinigt werden
- Bei einer Störung oder einem schlechten Lauf des Gerätes sind sofort alle Zuleitungen (Wasser, Strom, Gas) abzuschliessen und einen autorisierten Service anzurufen

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden, eine andere Benutzung ist verboten und kann zur Unfallgefahr führen
- **Das Gerät darf keinesfalls als eine Friteuse oder deren Ersatz benutzt werden**
- Die strengste Einhaltung des Feuerschutzes muss gewährleistet sein
- Der Hersteller lehnt eine Produkthaftung ab, die durch falsche Installation, Nichteinhaltung von o.a.Hinweisen zu Störungen führen.

Installation

Wichtig:

Der Hersteller haftet für keine Mängel, die durch Nichteinhaltung von o.a.Hinweisen in der Anleitung bzw. Durch unrichtige Benutzung und schlechte Handhabung entstanden sind.

Installation, Überarbeitung und Reparaturen der Grossküchengeräte, sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigung der Gaszuleitung, dürfen nur aufgrund eines Instandhaltungsvertrages durchgeführt werden. Dieser Vertrag kann mit einer autorisierten Servicefirma abgeschlossen werden, wobei die Normen und Vorschriften für die Installation, von Strom, Gas und Arbeitsicherung eingehalten werden müssen.

Technische Instruktionen für die Installation und Einstellungen NUR für spezialisierte Techniker zur Benutzung.

Folgende Instruktionen gelten für die Installation durch einen qualifizierten Techniker: Alle Arbeitsgänge sind laut gültigen Normen und korrekt durchzuführen.

Alle mit Einstellung u.a. verbundenen Tätigkeiten an dem Gerät dürfen nur bei Abschalten des Strom- bzw. Gasnetzes durchgeführt werden. Wenn das Gerät unter Spannung sein muss, ist höchste Vorsicht zu beachten.

Aufstellung

Für richtige Tätigkeit und Aufstellung sind folgende Richtlinien laut Normen EN 127040 und EN 127010 einzuhalten.

Das Gerät auspacken und kontrollieren, ob es beim Transport nicht beschädigt wurde. Das Gerät auf eine waagrechte Fläche (max, Unebenheit bis 2°) aufstellen. Kleine Unebenheiten können durch Regulierungsfüsse ausgeglichen werden. Wenn die Einrichtung im Kontakt mit Möbel ist, müssen die Wände für einer Temperatur bis 60°C beständig sein. Installation, Einstellung und Inbetriebnahme muss von einer qualifizierten Person laut gültigen Normen durchgeführt werden, die für diese Tätigkeiten berechtigt ist.

Das Gerät kann selbstständig oder in einer Serie anderen Geräten installiert werden. Eine minimale Entfernung von 10 cm von brennbaren Materialien ist einzuhalten. In diesem Fall sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen durchzuführen, damit die Wärmeisolierung der brennbaren Teile gesichert ist.

Das Gerät muss nur auf einer unbrennbaren Fläche oder Wand installiert werden.

Sicherheitsmassnahmen des Feuerschutzes laut EN 061008 Art. 12

- Bedienung des Gerätes darf nur von erwachsenen Person durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher in der dafür vorgesehenen Umgebung laut E,N 332000-1 benutzt werden
- Das Gerät ist so aufzustellen, damit er fest auf einer unbrennbaren Unterlage steht oder hängt.
- Auf das Gerät und in kleinerer als sicher anerkannte Entfernung neben ihn können keine brennbare Gegenstände gelegt werden (die kleinste Entfernung des Apparates zu brennbaren Materialien ist 10 cm)
- Informationen über Brennbarkeitstufe der gewöhnlichen Baumaterialien führt die Tabelle an

Tabelle der Brennbarkeitstufe der Baumaterialien (EN 13 501-1 +A1)

A unbrennbar	Granit,Sandstein, Beton, Ziegel, Fliesen,Putz,
B nicht leicht brennbar	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 schwer brennbar	Holz, Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, umakart
C2 mittel brennbar	Spannholzplatte,Solodur, Korkplatte,Gummi,
C3 leicht brennbar	Hartfassernplatte, Polystyren, Polyureten, PVC

Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsnormen entsprechend installiert werden. Es müssen die zuständige Vorschriften eingehalten werden:

EN 06 1008 Feuersicherheit der örtlichen Apparate und Wärmequellen

EN 33 2000 Milieu für elektrische Geräte

Wasseranschluss

Der Wasseranschluss erfolgt mit Hilfe eines Schlauchs mit einem Gewinde G1/2. Der Anschluss erfolgt nach dem Abnehmen der vorderen Platte (Abb. 1). Die Wasserzufuhr ist mit einem eigenständigen Hahn zu besetzen, der frei zugänglich und in Reichweite der Anlage ist. Bestandteil der Anlage ist ein Rückschlagventil.

- Die Wasserhärte muss im Bereich von 0,5 – 5 ° französische Grade liegen. Oberhalb dieses Wertes ist ein Weichmacher zu verwenden.
- Der Wasserdruck muss im Bereich von 50 – 250 kPa liegen.
- Der Chlorgehalt im Wasser darf nicht höher als 10 ppm sein, andernfalls droht eine Beschädigung der Wannenoberfläche.
- Der Säuregehalt des Wassers muss über 7 pH liegen.
- Elektrische Leitfähigkeit: 50 – 2000 uS/cm (20 °C)
- Der Anschluss muss im Einklang mit EN 1717 sowie mit den geltenden nationalen Wasserwirtschaftsvorschriften stehen.

Gebrauchsanweisung

Achtung! Bevor Sie beginnen, das Gerät zu verwenden, ist von der gesamten Oberfläche die Schutzfolie vom Edelstahlblech zu entfernen und dieses dann gründlich mit Geschirrspülwasser einschließlich der Wanne zu waschen und danach mit einem in reinem Wasser angefeuchteten Lappen abzureiben. Reiben Sie die Wanne mit einem Geschirrtuch trocken, bestreichen Sie den Boden der Wanne mit Tafelöl und nehmen Sie das Ausbrennen des Bodens bei einer Temperatur von 230 °C vor. Vor dem Kochen sind das Einbraten des Bodens und dessen Einziehen vorzunehmen. Optimal ist es, ca. 3 bis 5 Tage in der Pfanne zu braten und sie erst danach zum Kochen zu benutzen. Sofern die Pfanne chemisch gereinigt wurde, ist es günstig, vor dem Kochen erneut ca. 4 bis 6 Bratzyklen vorzunehmen. **Das Gerät darf unter keinen Umständen als Fritteuse oder deren Ersatz verwendet werden!**

Vergessen Sie nicht, dass nach Einlagen der Nahrungsmittel sich der Spiegel erhöht.

Achtung

Lassen Sie das Gerät nie im Betrieb ohne Aufsicht. Im Tiegel können verschiedene Speisen zubereiten (z.B. Knödel, Kartoffeln, Suppen, Sosse kochen, und braten). Schalten Sie die Kippbratpfanne 26i teinem, solange der Tiegel leer ist.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Den Regulierungsknopf nach rechts drehen und vorgesehene Temperatur im Umfang 45 -295°C einstellen. Einschalten ist durch orange Warnlicht angezeigt und die Funktion des Heizkörpers ist durch grünes Warnlicht gezeigt. Erlöschen des grünen Warnlichtes bedeutet, dass die vorgesehene Temperatur erreicht wurde.

Das Gerät wird durch Drehen des Schaltknopfes in Position „0“ ausgeschaltet.

Vergessen Sie nicht, dass beim höheren Spiegels das Überlaufen der Nahrungsmittel möglich ist.

Wasserzufuhr

Den Hahn (nach links) öffnen für Wasserzufluss und nach erreichter Menge den Hahn (nach rechts) schliessen. Wasser zuführen nur bei geöffneten Deckel des Tiegels.

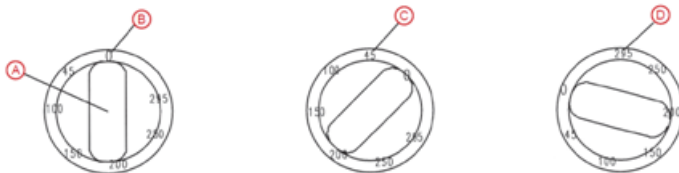
Entleeren des Tiegelinhaltes

Mittels Betätigungsrades den Tiegel in die Entleerungsposition kippen.

ACHTUNG

Vor Entleeren ein geeignetes, temperaturbeständiges Gefäß mit genügend grossem Umfang unter den Auslauf stellen. Höchste Vorsicht bei Arbeit mit siedendem Inhalt beachten.

In der maximalen Lage wird der Tiegel ganz ausgelassen. Nach Entleeren den Tiegel in die Arbeitsposition zurückstellen. **ACHTUNG** Jede Betätigung des Tiegles mit ausgeschaltetem Stromnetz durchführen.



- (A)** *Shaltknopf*
- (B)** *Ausgeschaltet*
- (C)** *Minimale Lage*
- (D)** *Maximale Lage*



Kippsystem der Wanne

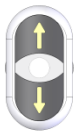
Beim manuellen Kippen der Wanne gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) **Stellen Sie unter die Stelle des Ausflusses ein ausreichend großes, temperaturbeständiges Gefäß.**
- 2) **Lassen Sie den Inhalt der Wanne nach dem Braten abkühlen.**
- 3) **Klappen Sie am Bedienungsrad den Betätigungsgriff heraus.**
- 4) **Beginnen Sie, das Rad nach rechts zu drehen, um die Wanne zu heben, und nach links, um die Wanne zu senken.**
- 5) **Führen Sie das Heben so flüssig wie möglich aus, damit die Wanne nicht in Schwingungen versetzt wird.**

Hinweise:

Gießen Sie Öl niemals bei Frittiertemperatur aus der Wanne aus. Lassen Sie beim Umgang mit der Wanne und ihrem Inhalt maximale Vorsicht walten, einige Bestandteile können auch nach dem Abkühlen des Inhalts heiß sein.

Beachten Sie beim motorbetriebenen Kippen die oben angeführten Hinweise und verwenden Sie diese Taste anstelle des Griffs, wobei der Pfeil nach oben das Kippen und der Pfeil nach unten die Rückkehr der Pfanne in die Grundposition bedeutet:



Achtung!

Niemals heisses Öl ausleeren. Bei der Arbeit mit dem Tiegel ist höchste Vorsicht angebracht. Manche Bestandteile können auch nach Auskühlen des Gehaltes heiss sein.

Beim Motorauskippen oben genannte Hinweise beachten.

Reinigung

Achtung!

Die Einrichtung darf nicht durch Wasserstrahl oder Druckwasser gereinigt werden. Das Gerät muss man täglich reinigen, tägliche Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes sowie auch seine Wirksamkeit. Vor Reinigung ist das Gerät vom Strom abzuschalten, das Gerät soll auch von der Hauptzuleitung abgechaltet werden. Rostfreie Teile mit Waschlappen reinigen, anschließend mit geeigneten Spülmittel durchspülen und austrocknen. Keine Korrosions- und Abrasionsmittel benutzen.

Die Innenfläche des Tiegels 28i teinem gewöhnlichen Schwamm und handelsüblichen Spülmittel reinigen (keine Metallgegenstände). Eine dunkle schwache Schicht auf dem Tiegelboden nicht abschürfen, die bildet eine Schutzschichte. Nach Reinigung den Tiegelboden mit Öl einstreichen.

Nach Reinigung den Tiegel in die Ursprungslage positionieren mit geöffneten Deckel um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

Beim langfristigen Stillstand:

Wasser- und Stromzuleitung abschliessen

Den Tiegel reinigen und den Boden mit Öl konservieren

Instandhaltung und Garantiebedingungen

Bei langfristiger Benutzung ist für ein sicheres Arbeiten eine regelmässige Instandhaltung erforderlich. Wir empfehlen das Abschliessen eines Servicevertrages. Nur autorisierte Techniker können die Instandhaltung durchführen, wie die Vorschriften und Normen aus der Anleitung beinhalten. Empfehlenswert ist eine Kontrolle alle 6 Monate durchzuführen bzw. Bei grosser Belastung alle 3 Monate. Durch preventive Kontrollen kann man eventuellen Mängeln vorbeugen und damit den Nutzeffekt erhöhen.

Achtung!

Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Bestandteile, welche einer üblichen Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Birnen, Glas- und Plastikteile usw.) Die Garantie bezieht sich auch nicht auf das Gerät, wo die Installation nicht im Einklang mit den Anweisungen durchgeführt wurde – von einem autorisierten Servicetechniker laut der entsprechenden Normen und falls mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde, oder von nicht geschulten Personen und in Widerspruch zu den Anweisungen bedient wurde, weiter bezieht sich die Garantie nicht auf Beschädigung von Natureinflüssen oder von anderen Aussenangriffen.

Hinweise für Störfall

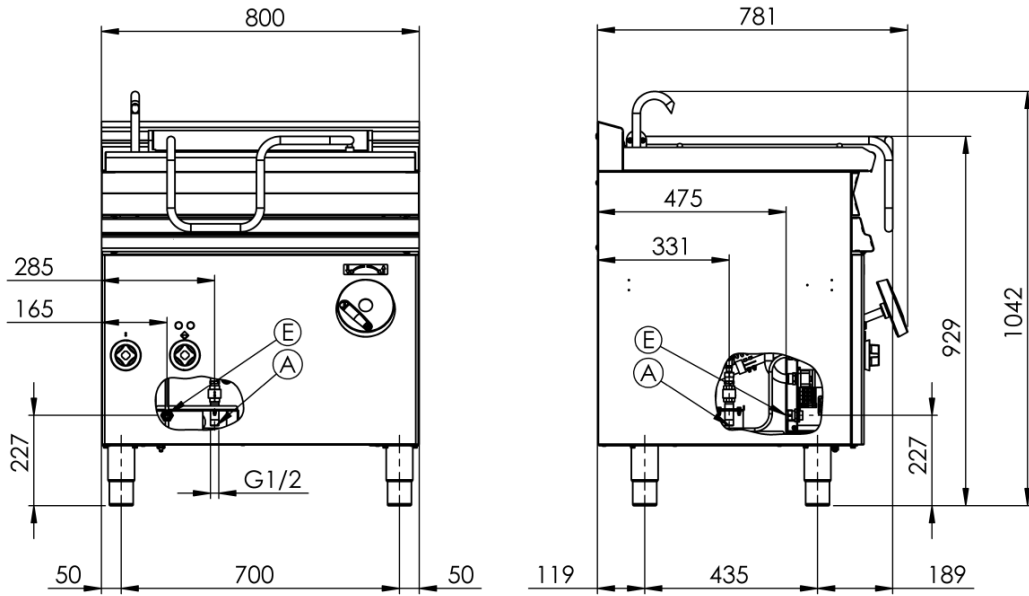
Sofort die Strom- und Wasserzuleitung abschalten, einen Service anrufen und keinesfalls mit dem Gerät irgendwie manipulieren.

Der Hersteller nimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Eigentumsschaden, die aufgrund der Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder der Benutzung zum anderen als bestimmten Zweck entstanden sind.

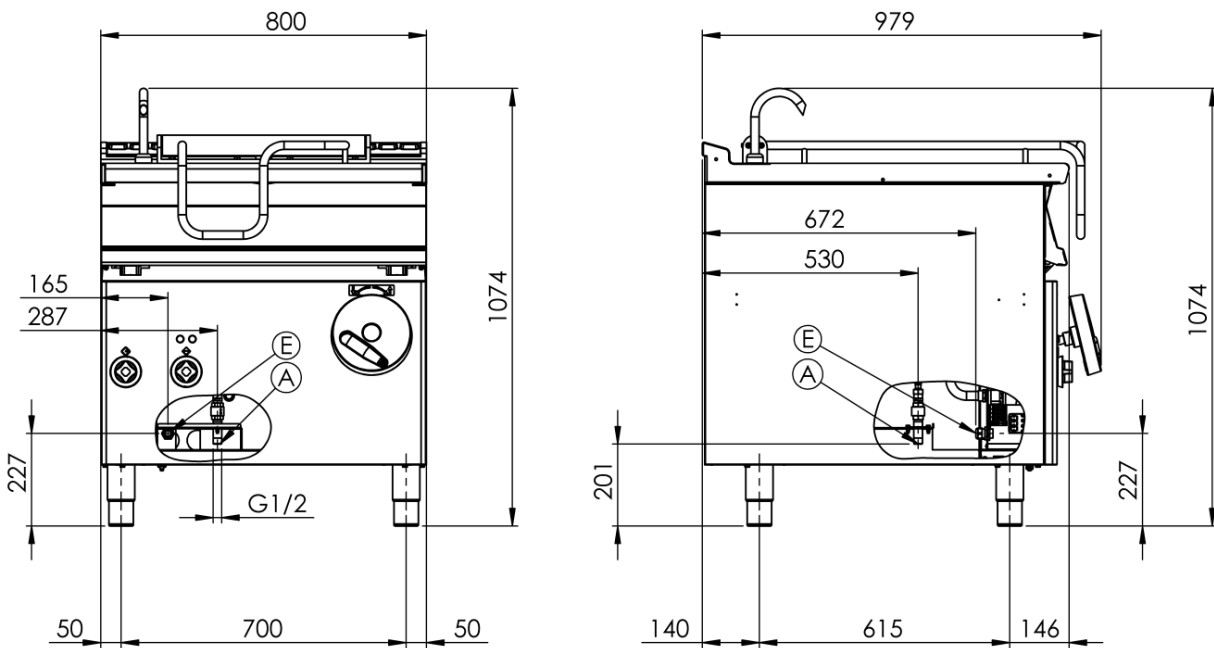
Hinweise für Entsorgung:

Die Verpackung des Gerätes muss im Einklang mit Vorschriften ordnungsgemäss entsorgt werden. Das Gerät muss einer autorisierten Organisation, die mit dem Einsammeln von elektrischen Geräten beauftragt ist, übergeben werden.

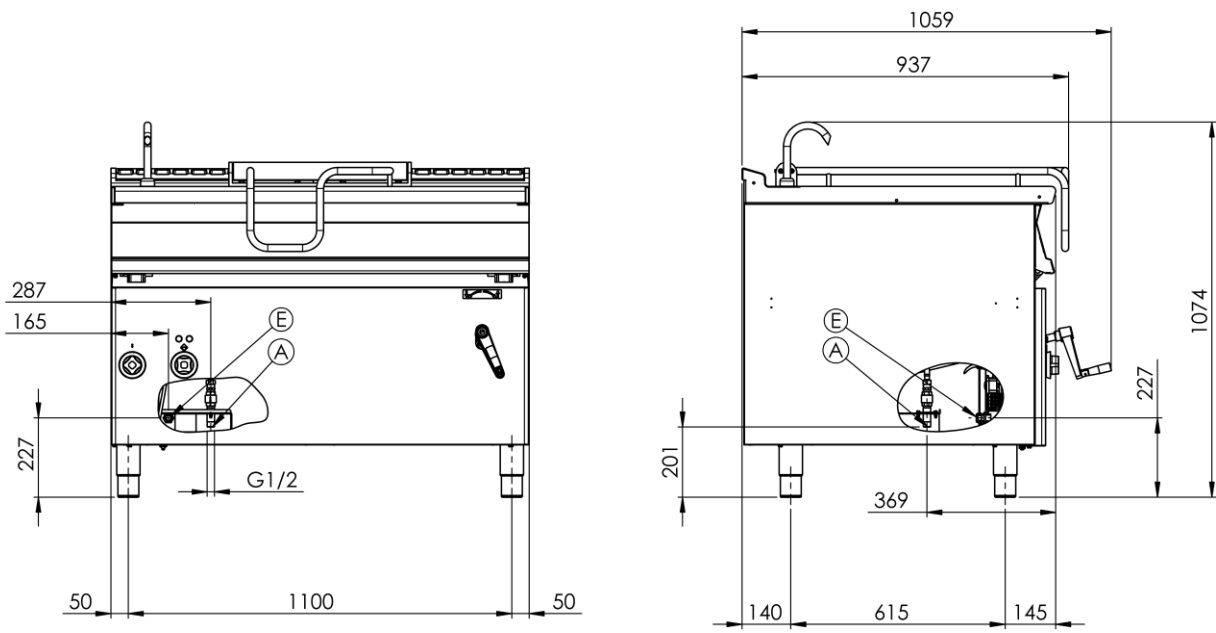
Massbilder mit anschlusspunkten BR 50 – 78



Massbilder mit anschlusspunkten BR 80 – 98



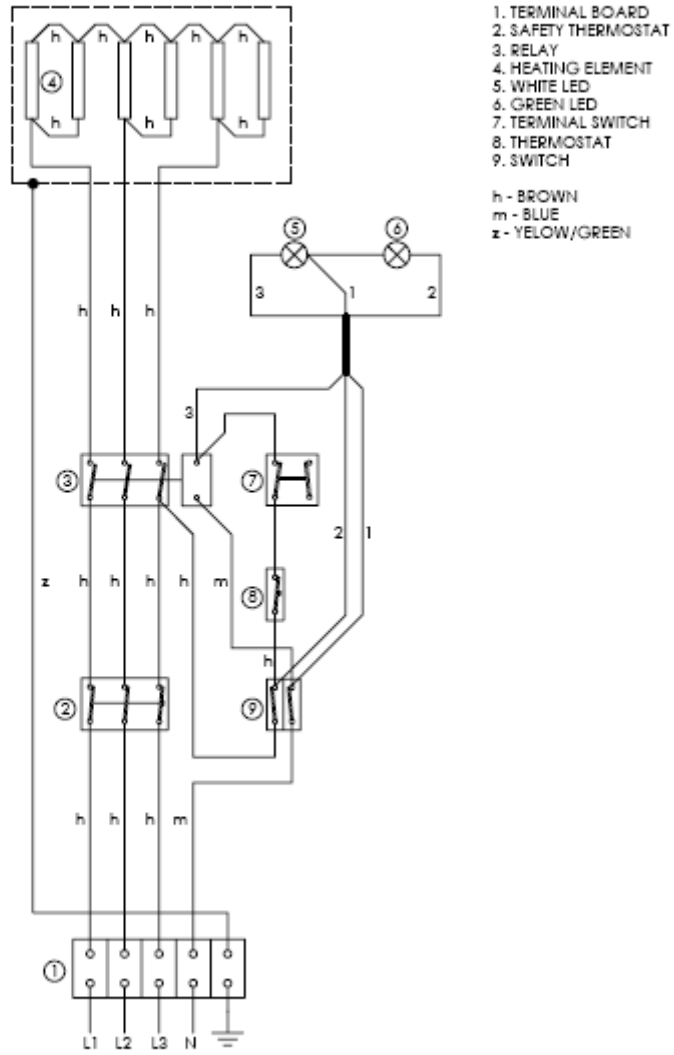
Massbilder mit anschlusspunkten BR 120 – 912



E – gas

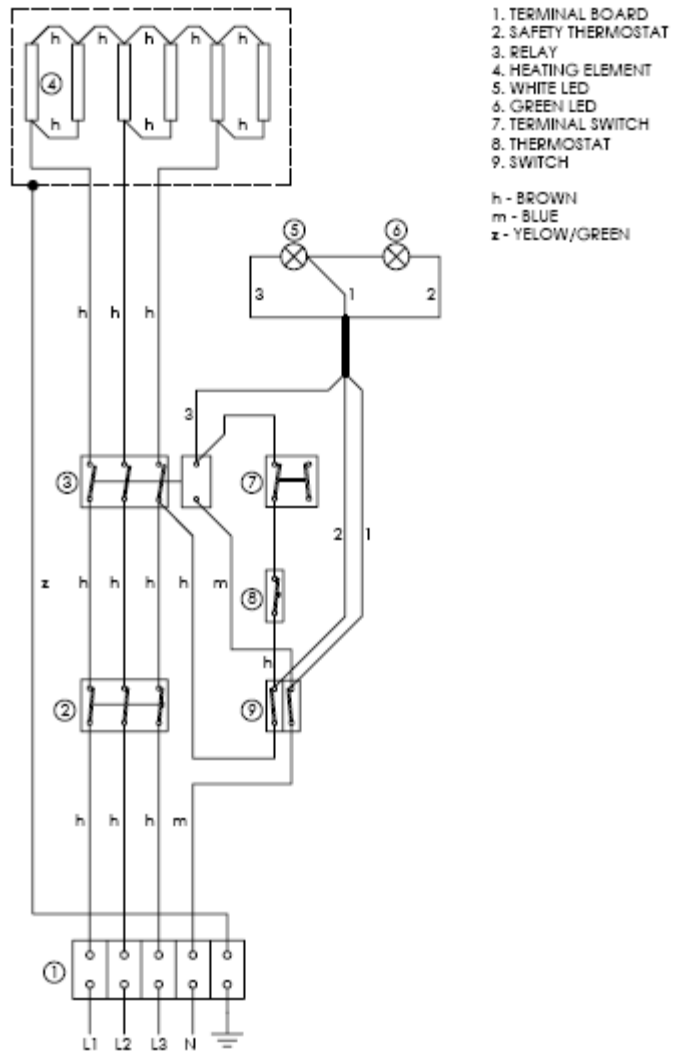
A – wasser

BR 50-78 ET



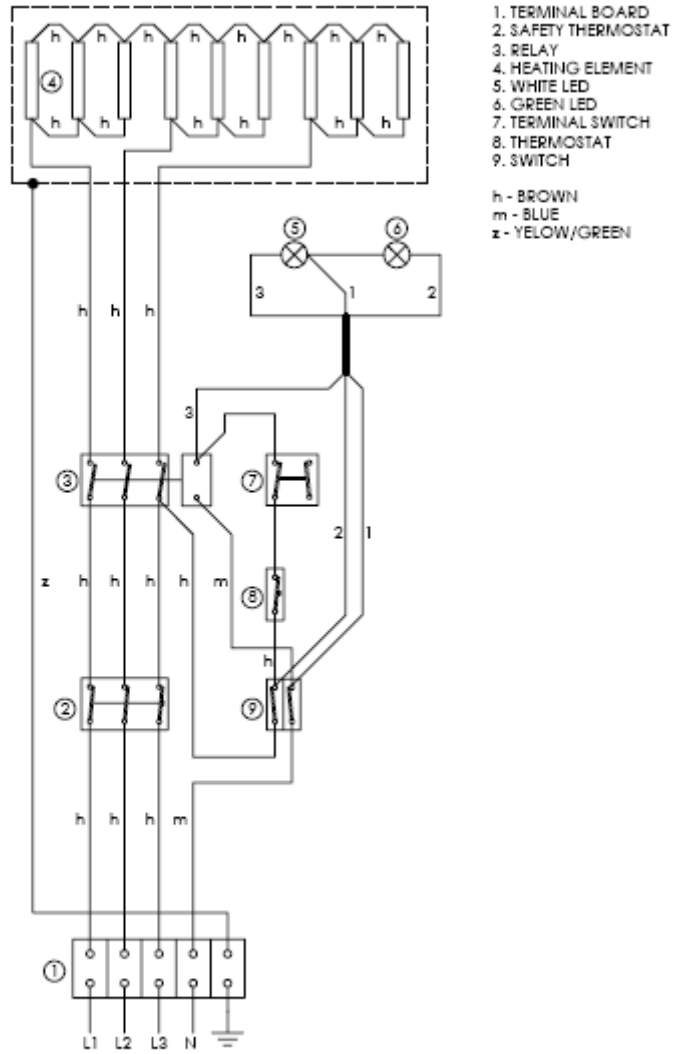
BR-50-78ET

BR 80-98 ET



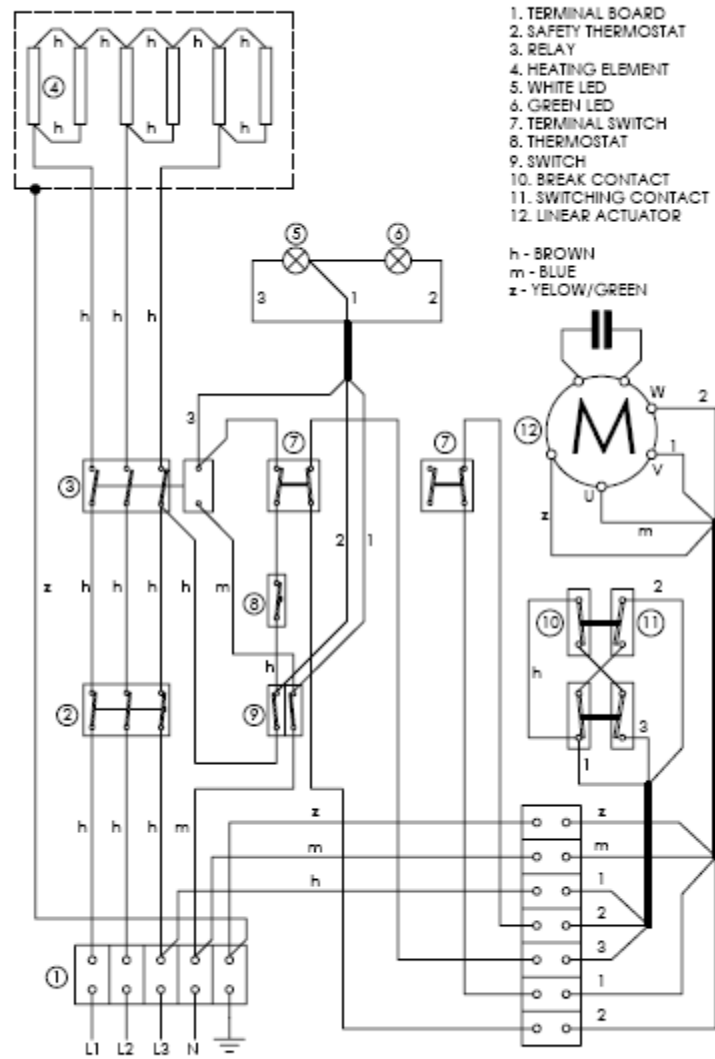
BR-80-98ET

BR 120-912 ET



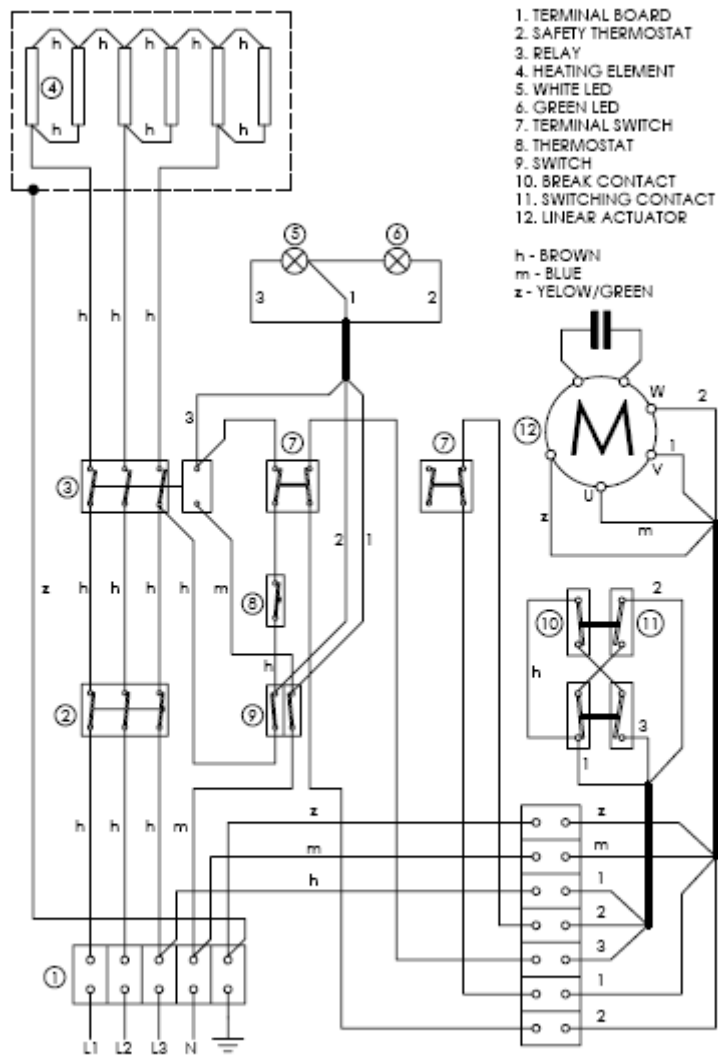
BR-120-912ET

BRM 50-78 ET



BRM-50-78ET

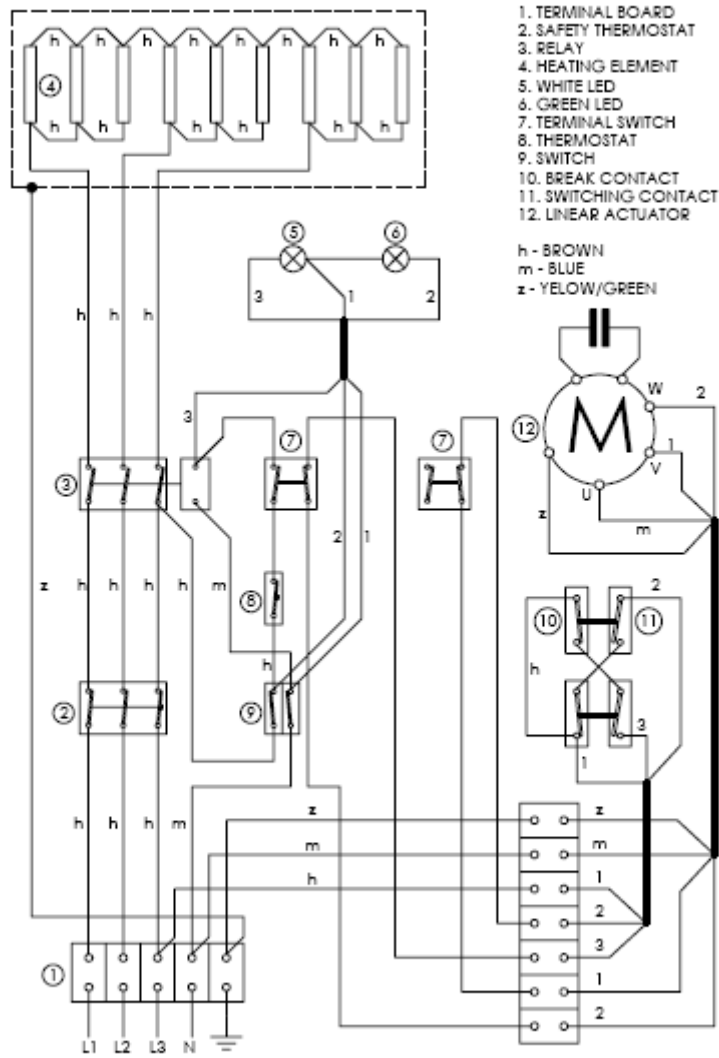
BRM 80-98 ET



- 1. TERMINAL BOARD
 - 2. SAFETY THERMOSTAT
 - 3. RELAY
 - 4. HEATING ELEMENT
 - 5. WHITE LED
 - 6. GREEN LED
 - 7. TERMINAL SWITCH
 - 8. THERMOSTAT
 - 9. SWITCH
 - 10. BREAK CONTACT
 - 11. SWITCHING CONTACT
 - 12. LINEAR ACTUATOR
- h - BROWN
m - BLUE
z - YELLOW/GREEN

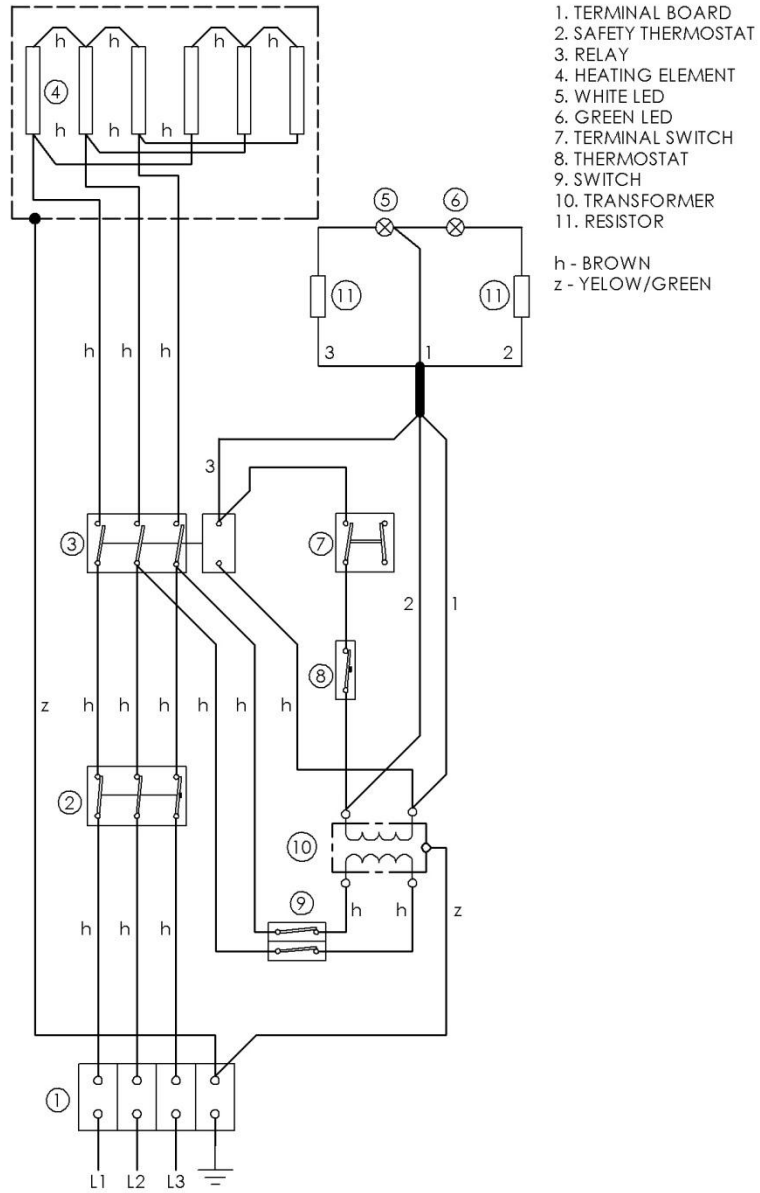
BRM-80-98ET

BRM 120 – 912 ET



BRM-120-912ET

BR 50-78 ET / BR 80-98 ET (Schiff)



BR-50-78ET, BR-80-98ET-LOŽ

INSTRUCTIONS DE SERVICE ET D'INSTALLATION



ELECTRIC TILTING BRATT PANS

BR 50-78 ET, BR 80-98 ET, BR 120-912 ET

BRM 50-78 ET, BRM 80-98 ET, BRM 120-912 ET

Déclaration de l'accord des normes

Le producteur déclare que les appareils sont en conformité avec la directive du parlement européen et du conseil européen 2009/142/ES (décret gouvernemental 22/2003), loi nr.22/1997 de Code et nr. 258/2000 de Code de la santé publique, affiche nr. 38/2001 de Code et des décrets gouvernementaux correspondants. L'installation doit être réalisée en considération des normes valables.

Attention, le producteur n'est pas responsable des endommagements directs ou indirects par suite de mauvaise installation, des modifications incorrectes, d'entretien insuffisant, d'emploi incorrect ou des endommagements produits par les autres causes mentionnées dans les conditions de vente.

Cet électroménager est destiné que pour l'emploi professionnel et doit être manœuvré par les personnes qualifiées. Il est interdit de modifier des pièces de l'appareil qui ont été saisies par le producteur après l'installation.

Coordonnées techniques

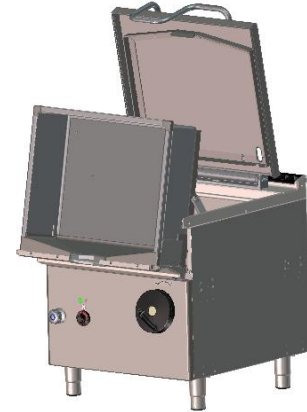
La plaque avec les dates techniques est visiblement située sur le coté de l'appareil. Il faut bien étudier le schéma électrique de branchement avant l'installation.

Type of product	Dimension	Diameter water connection	Pan volume(l)	Power	Voltage	Tilting	Material of bath bottom
BR 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Navire: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Navire: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Navire:: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Navire: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Fe
BR 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Inox
BRM 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox

Informations générales des poêles électriques rabattables

Les poêles de gaz sont construites au regard des performances maximales, de résistance et de durabilité dans les conditions difficiles et de facilité de manipulation et de service d'entretien facile. On utilise les pièces de très bonne qualité.

- Pans des baignoires inoxydables et fond massif calorifère
- Construction massive
- Rabattement manuel
- Remplissage de baignoire d'eau directement (les modèles rabattables)
- Formage ergonomique des organes de commande
- Formage optimisé de surface pour le nettoyage facile
- Service facile



Contrôle d'emballage et d'appareil

L'appareil quitte nos entrepôts bien emballé avec tous les symboles et toutes les étiquettes correspondantes. Le mode d'emploi convenant est ci-joint. Si l'emballage est détruit ou déchiré, **il faut le réclamer immédiatement au transitaire avec qui il est nécessaire de dresser un constat et le signer. On n'accepte pas les réclamations postérieures.**

Instructions générales

Il est nécessaire de lire attentivement ce mode d'emploi parce-qu'il y a des avertissements importants concernant la sécurité, l'installation et l'usage.

- Ce mode d'emploi se concerne seulement de ce produit ou cette série des produits.
- Il faut garder ce mode d'emploi pour pouvoir l'utiliser dans l'avenir.
- Empêcher les enfants de manipuler avec l'appareil.
- Seulement les gens formés peuvent manipuler avec ce produit
- Il ne faut jamais mettre en marche le produit sans surveillance.
- Pendant l'utilisation on ne doit jamais avoir la cheminée des émissions complètement ou partiellement couverte.
- Le contrôle du produit par le service professionnel est souhaitable 2 fois par an au minimum.
- Il faut toujours utiliser les pièces de rechange originales de producteur aucas de réparation.
- Le produit ne doit jamais être nettoyé par le jet d'eau ou par la douche à pression.
- Au cas d'une panne ou mauvais fonctionnement du produit il est nécessaire de débrancher immédiatement tous les apports (eau, électricité, gaz) et il faut appeler le service professionnel.
- N'utilisez pas cet appareil dans les cas différents de spécification. Une autre utilisation est interdite et peut causer un accident
- **L'appareil ne doit jamais être utilisé comme une friteuse ou en remplacement de friteuse – v pořádku**
- Il faut assurer l'observation stricte des règles de la protection anti-incendie

- Le producteur n'est pas responsable des endommagements causés par la mauvaise installation, l'inobservation des avertissements mentionnés, l'utilisation différente, etc.

Installation

Important :

La garantie ne couvre pas les défauts causés par l'utilisation incorrecte, par l'inobservance des instructions mentionnées dans le mode d'emploi et par la mauvaise manipulation.

L'installation, l'entretien, les modifications et les réparations des appareils même le démontage de ces appareils peuvent être réalisés que sur la base de contrat de service. Ce traité peut être conclu avec un vendeur autorisé et il faut respecter toutes les règles techniques et les normes de l'installation, de prise de courant, de branchement de gaz et de sécurité de travail.

Les instructions techniques de l'installation et du réglage servent qu'aux techniciens professionnels.

Les instructions suivantes s'adressent au technicien qualifié pour l'installation pour qu'il réalise toutes les opérations correctement et conformément aux normes.

N'importe quelle activité liée à la régulation ou au réglage doit être réalisée seulement avec l'appareil débranché. Dans les cas différents il faut manipuler avec l'appareil avec la prudence maximale.

Emplacement

Le bon fonctionnement et l'emplacement de l'appareil doivent respecter les directives conformes aux normes TPG G 704 01, EN 127040 et EN 127010.

Retirez l'emballage de l'appareil et vérifiez s'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez-le sur une surface horizontale (inégalité maximale de 2°). Les petites inégalités peuvent être compensées à l'aide des petits pieds réglables.

Si l'équipement est placé en contact avec des parois de meubles, celles-ci doivent résister à une température pouvant atteindre 60°C. L'installation, le réglage et la mise en service doivent être effectués par une personne agréée, autorisée à ces activités, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil peut être installé de manière indépendante ou en série avec les appareils que nous fabriquons. Veuillez respecter une distance minimale de 10 cm par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, il est indispensable d'assurer l'isolation thermique des parties inflammables.

L'appareil doit être installé seulement sur une surface ignifuge ou à proximité d'une paroi ignifuge.

Mesures de sécurité concernant la protection contre l'incendie selon EN 061008 12

- manipulation est permis qu'aux personnes adultes
- appareil peut être utilisé sans danger dans le milieu ordinaire selon EN 332000-1
- il faut placer l'appareil fermement sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil est près de cet appareil les pièces inflammables (la distance minimale de l'appareil est 10cm).

- informations de l'inflammabilité des matériaux de construction typiques est à la page suivante

Le tableau de degrés de l'inflammabilité des matériaux de construction (norme EN 13 501-1+A1)

A ininflammable	granit, grès, béton, briques, carreaux céramiques, crépi
B inflammable difficilement	acumin, fibrociment, lihnos, itaver
C1 gravement inflammable	Bois feuillu, contreplaqué sirkoklit, papier durci, formica
C2 moyennement inflammable	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, planchers
C3 facilement inflammable	planches de fibres de bois, polystyrène, polyuréthan, PVC

Les appareils doivent être installés de manière sûre. Pendant l'installation il faut respecter les règles de sécurité et les ordonnances hygiéniques selon les normes :

- EN 06 1008 sécurité d'incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- EN 33 2000 milieu pour les électroménagers

Le raccordement de l'eau

Le raccordement de l'eau est effectué à l'aide d'un tuyau d'arrivée avec filetage G1/2. Le raccordement est réalisé après avoir retiré le panneau avant (image 1). L'arrivée de l'eau doit être équipée d'une fermeture indépendante, librement accessible et à portée de l'installation. Une soupape de retenue fait partie de l'équipement.

- La dureté de l'eau doit se situer entre 0,5 et 5 ° en degrés français. Au-dessus de cette valeur, un adoucisseur doit être utilisé.
- La pression de l'eau doit se situer entre 50 et 250kPa.
- La teneur en chlore de l'eau ne doit pas être supérieure à 10ppm, afin de ne pas endommager la surface de la cuve.
- L'acidité de l'eau doit être supérieure à 7 pH.
- Conductibilité électrique : 50 – 2000 uS/cm (20°C)
- Le raccordement doit être conforme à la norme EN 1717 et aux règlements nationaux en vigueur pour la gestion des eaux.

Mode d'emploi

Attention ! Avant de commencer à utiliser l'appareil, il est indispensable de retirer de toute la surface les films de protection en tôle inox, puis de bien la laver à l'eau avec détergent pour vaisselle, y compris la cuve, puis de l'essuyer avec un chiffon trempé dans de l'eau propre. Séchez complètement la cuve à l'aide d'un torchon, enduisez le fond de la cuve à l'aide de l'huile de table et préchauffez à vide le fond à une température de 230°C. Avant de cuisiner, il est indispensable de faire chauffer le fond avec de la matière grasse et de l'abreuver. Il s'avère optimal de frire environ trois à cinq jours dans la cuve et de l'utiliser ensuite pour cuisiner. Si le nettoyage de la cuve est effectué à l'aide de produits chimiques, il convient de réaliser à nouveau quatre à six cycles de friture avant de cuisiner. **Dans aucun cas, l'appareil ne peut être utilisé comme friteuse ou comme son remplacement !!**

Attention !

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance dès qu'il est en marche. N'utilisez l'appareil que sous la surveillance incessante.

Il est possible de préparer les repas différents (par exemple : cuire les pommes de terre, les sauces, les soupes et frire).

N'allumez jamais l'appareil si la baignoire est vide.

Allumer et débrancher l'appareil

On tourne le bouton de réglage à droite et on met la température demandée (passant de 45 – 295 °C) sur l'échelle. L'appareil allumé est indiqué par le témoin orange, le témoin vert signale le fonctionnement des calorifères. L'extinction de ce témoin annonce l'acquisition de la température demandée.

On débranche l'appareil par le retournement du bouton à la position „O“.

Avertissement :

Il ne faut pas oublier que dans le cas de niveau monté le débordement de contenu peut arriver donc ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

Remplir une baignoire d'eau

Tournez le robinet à gauche pour remplir une baignoire d'eau puis retournez le robinet à droite. Il faut avoir le couvercle de baignoire ouverte pendant le remplissage.

Vidage de baignoire

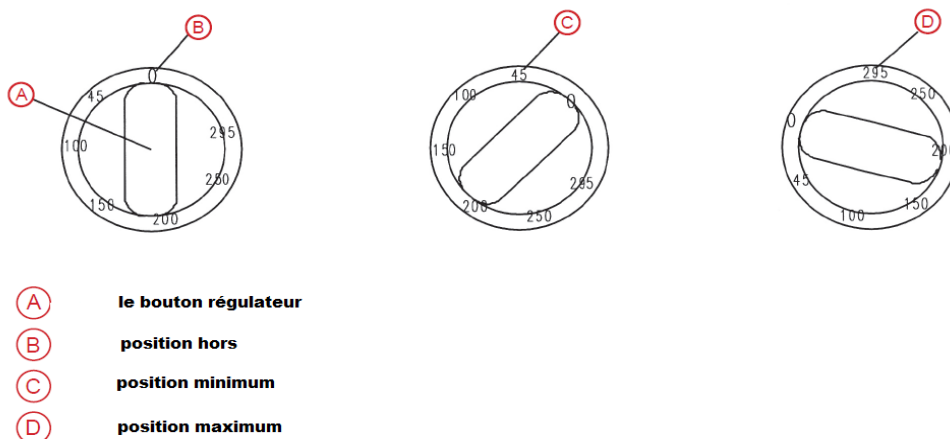
A l'aide de la roue de manipulation versez la poêle à la position nécessaire pour le vidage de la poêle.

ATTENTION !

Avant de vider la baignoire mettez un pot convenable sous le déversoir.

Faites attention pendant la manipulation avec le contenu brûlant. A la position maximale de la baignoire celle-ci sera vidée. Puis rentrez la baignoire à la position normale.

ATTENTION ! Il faut manipuler avec la baignoire seulement si le chauffage n'est pas allumé.





Le système de basculement de la cuve

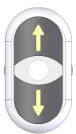
Le basculement manuel de la cuve est effectué comme suit :

- 1) sous le lieu d'écoulement, placez un ustensile suffisamment grand et résistant à la température
- 2) laissez refroidir le contenu de la cuve après la friture
- 3) sur la roue de commande, basculez la poignée de manipulation
- 4) tournez la roue vers la droite pour le soulèvement de la cuve et vers la gauche pour la vidange de la cuve
- 5) le soulèvement doit être effectué sans accrocs, afin de ne pas faire vibrer la cuve

Attention :

Ne videz jamais l'huile de la cuve à la température de friture. Soyez très prudent lors de la manipulation de la cuve avec contenu, certaines parties peuvent être chaudes même après le refroidissement du contenu.

Lors du basculement motorisé, respectez les avertissements susmentionnés et utilisez ce bouton au lieu de la poignée. La flèche vers le haut signifie le basculement, la flèche vers le bas signifie le retour de la cuve en position de base.



Nettoyage

ATTENTION ! Il est interdit de nettoyer l'appareil par le jet d'eau ou par la douche à pression. Nettoyez l'appareil tous les jours. Le service régulier prolonge la longévité et l'efficacité de l'appareil. Avant le nettoyage il faut s'assurer que l'appareil est débranché. Il faut toujours débrancher la principale prise de courant. Nettoyez les pièces inoxydables avec un chiffon humide et un détergent puis lavez avec de l'eau et essuyez. N'utilisez pas les détergents abrasifs ou corrosifs.

On nettoie l'intérieur de la poêle avec une spatule plastique ou une éponge avec les détergents.

Il ne faut pas enlever la couche foncée au fond de la poêle, celle-ci représente la couche protectrice.

Après le nettoyage mettez de nouveau l'huile au fond de la poêle.

A la fin, remettez tout à la position initiale. Laissez le couvercle ouvert pour que l'air puisse circuler à l'intérieur.

- Dans le cas où vous n'utilisez pas l'appareil plus longtemps :

- Il faut absolument fermer l'arrivée de l'eau et fermer la prise de courant
Nettoyez la baignoire et mettez l'huile au fond de la poêle

Service et conditions de garantie

Le service régulier est nécessaire en raison de l'utilisation sans danger, **on vous alors recommande de signer le contrat de service**. Le service peut être réalisé que par les techniciens autorisés qui respectent les normes valables et les instructions mentionnées dans le mode d'emploi. La fréquence optimale des contrôles est **1 fois par 6 mois**, dans les conditions extrêmes il convient de faire les contrôle **1 fois par 3 mois**. Grâce à service régulier on prévient des endommagements graves ce qui économise les frais d'une réparation éventuelle.

Avertissement !!

La garantie ne couvre pas les pièces qui sont à l'usure (joints élastiques, ampoules, pièces de verre et en plastique, etc.). La garantie ne couvre pas l'appareil au cas où celui-ci n'a pas été installé conformément au mode d'emploi – par une personne autorisée selon les normes correspondantes ou au cas où quelqu'un a manipulé avec l'appareil de façon incompétente (interventions dans l'intérieur) ou au cas où quelqu'un a manipulé avec l'appareil contrairement au mode d'emploi. La garantie ne couvre même pas les endommagements faits par les influences naturelles ou une autre intervention externe.

En cas d'une panne :

Il faut débrancher la prise de courant et l'arrivée de l'eau immédiatement, appeler sans délai le service après-vente et surtout de ne pas manipuler avec l'appareil.

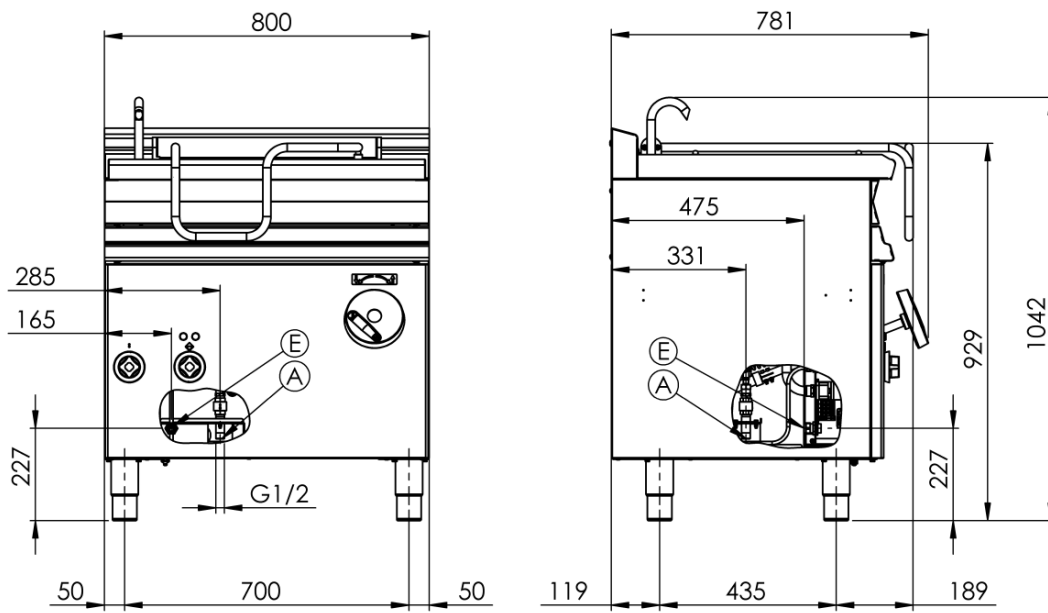
Le producteur n'est pas responsable des blessures ou des dégâts matériels produits en raison d'inobservation des règles de sécurité ou en raison d'utilisation de l'appareil dans les situations différentes de celles qui ont été recommandées par le producteur

Instructions de liquidation :

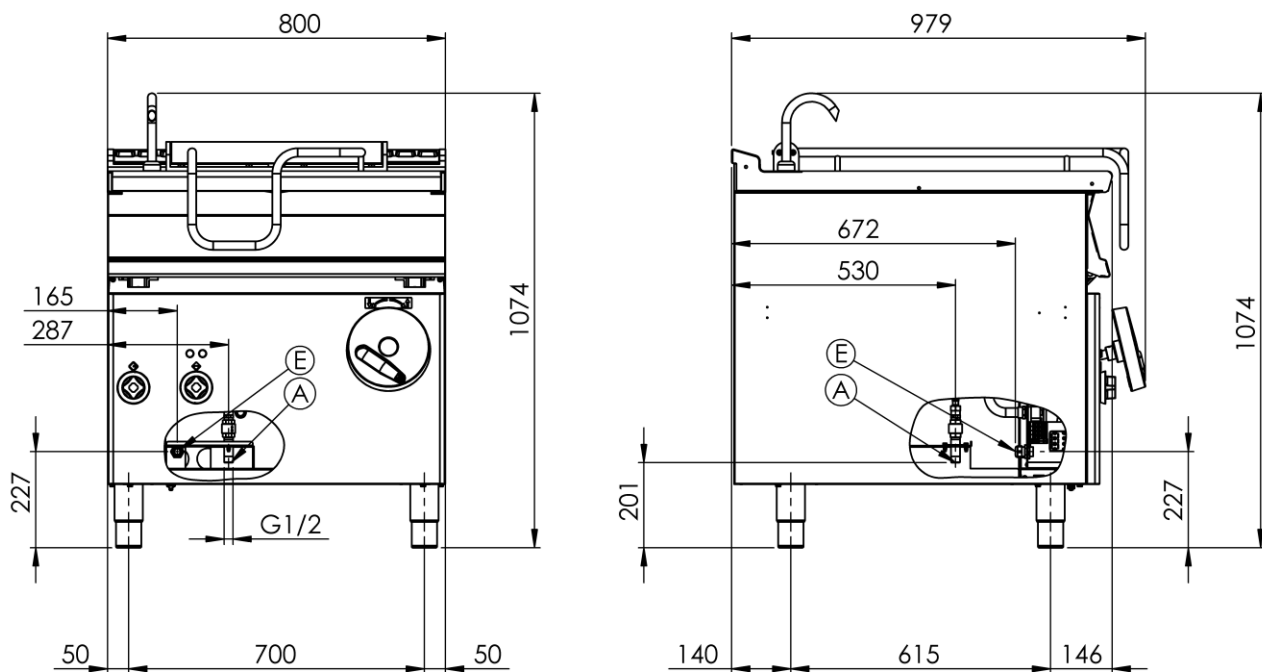
Le matériel d'emballage doit être liquidé conformément aux règles valables.

Même votre appareil ancien doit être liquidé correctement. Remettez l'appareil à l'organisation chargée de prise des appareils électriques et des appareils de gaz après la fin de leur durée de service,

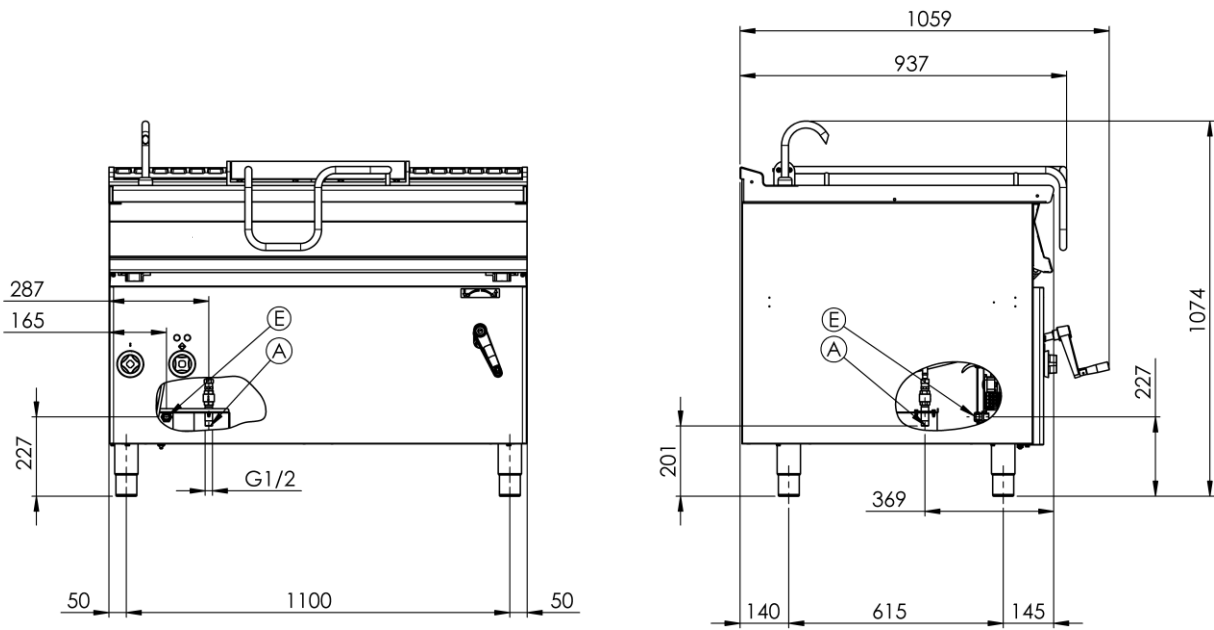
Dessins dimensionnels avec des points de 47onnexion BR 50 – 78



Dessins dimensionnels avec des points de 47onnexion BR 80 – 98



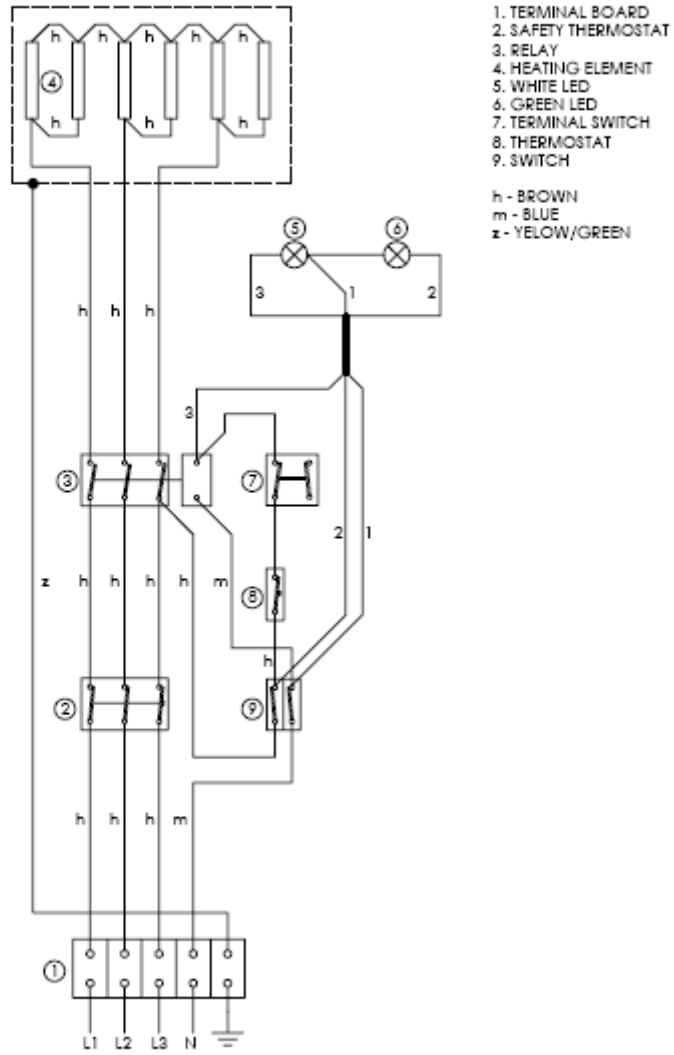
Dessins dimensionnels avec des points de 48onnexion BR 120 – 912



E – gaz
A - eau

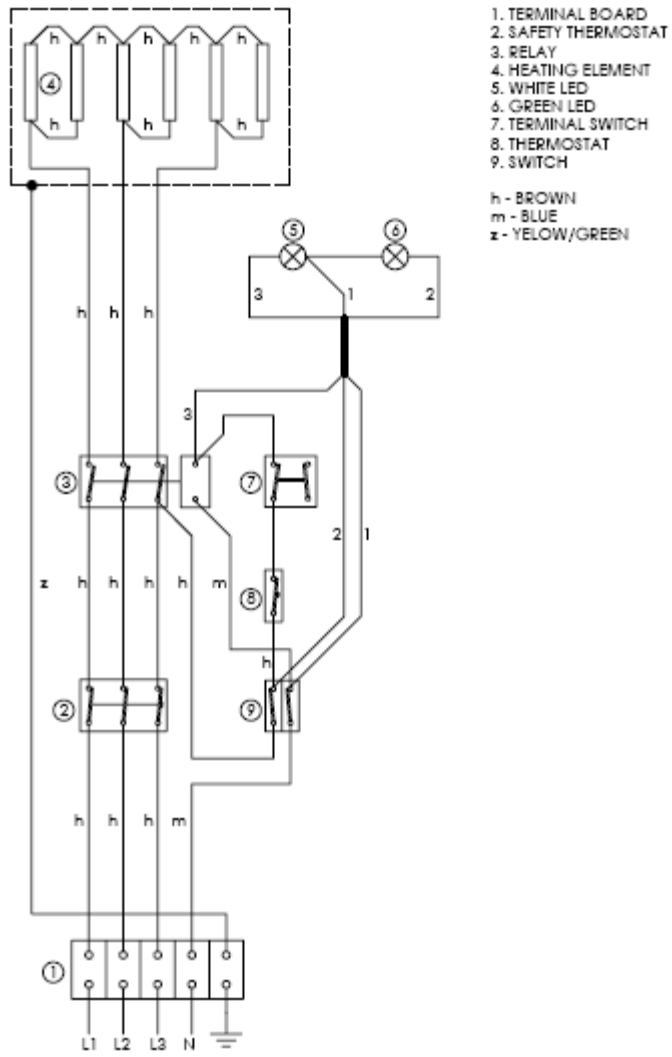
Wiring diagrams

BR 50-78 ET



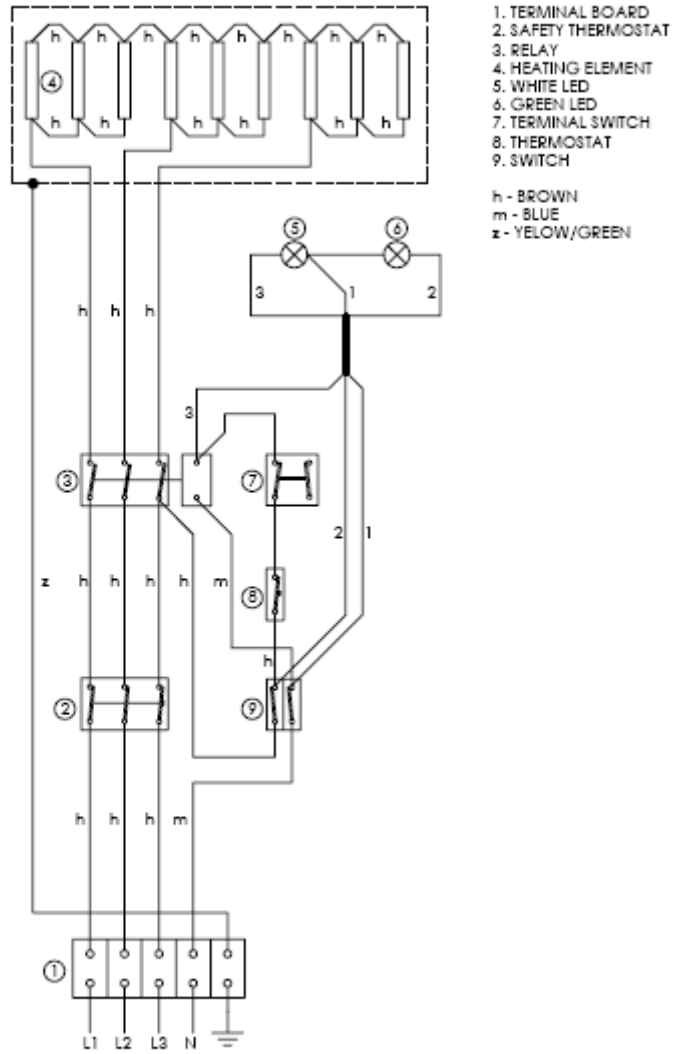
BR-50-78ET

BR 80-98 ET



BR-80-98ET

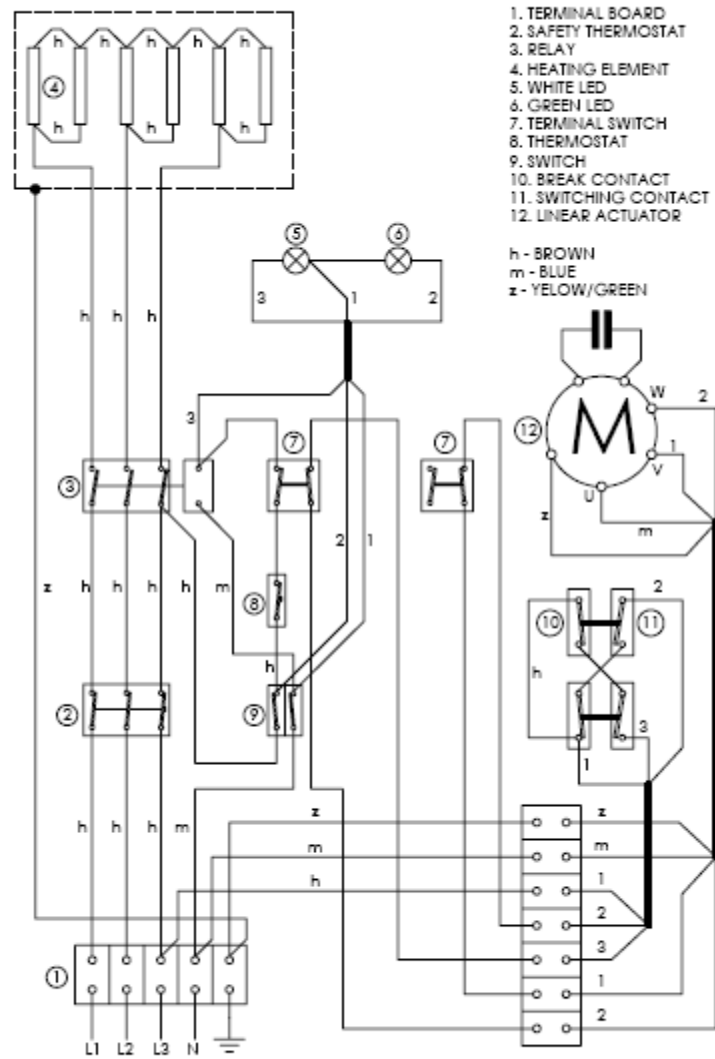
BR 120-912 ET



- 1. TERMINAL BOARD
 - 2. SAFETY THERMOSTAT
 - 3. RELAY
 - 4. HEATING ELEMENT
 - 5. WHITE LED
 - 6. GREEN LED
 - 7. TERMINAL SWITCH
 - 8. THERMOSTAT
 - 9. SWITCH
- h - BROWN
m - BLUE
z - YELLOW/GREEN

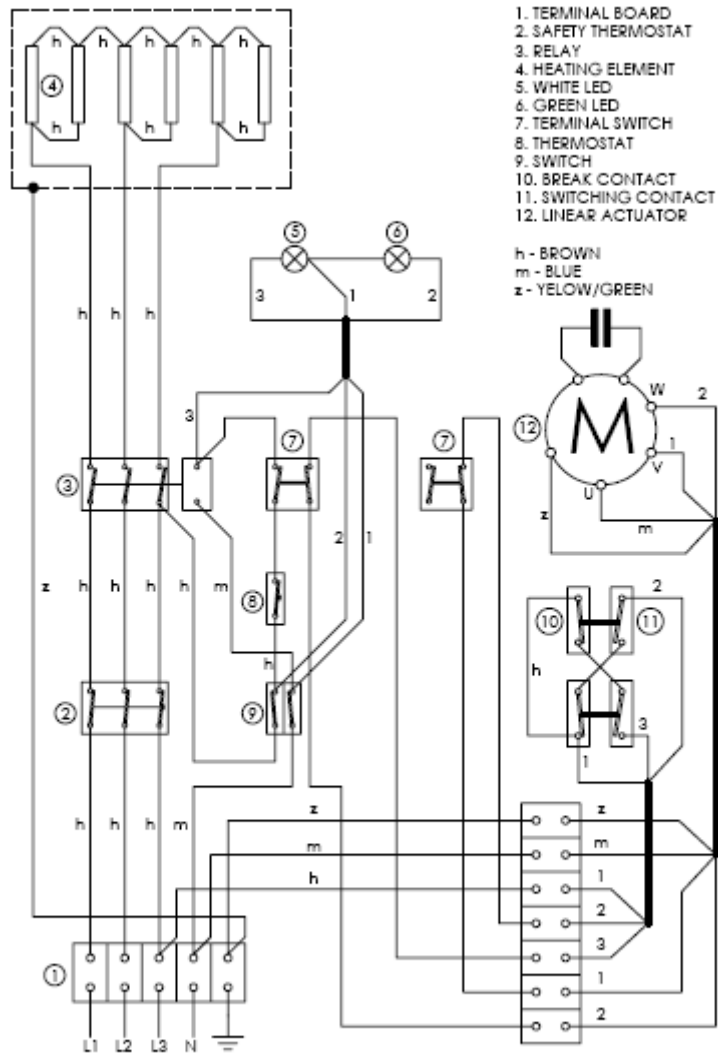
BR-120-912ET

BRM 50-78 ET



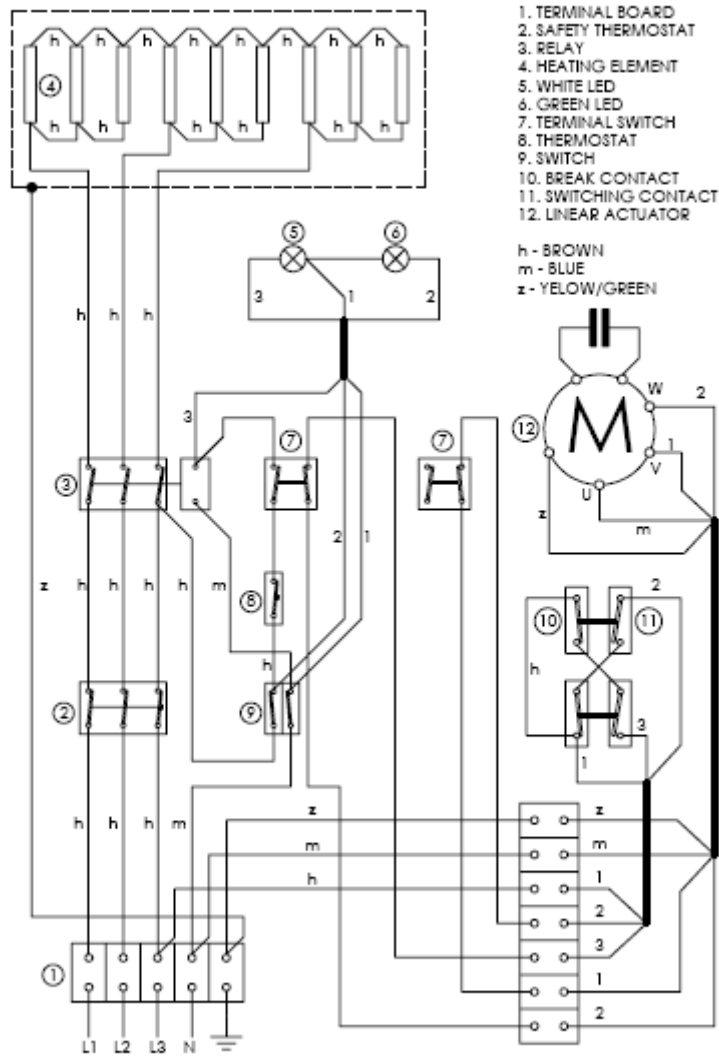
BRM-50-78ET

BRM 80-98 ET



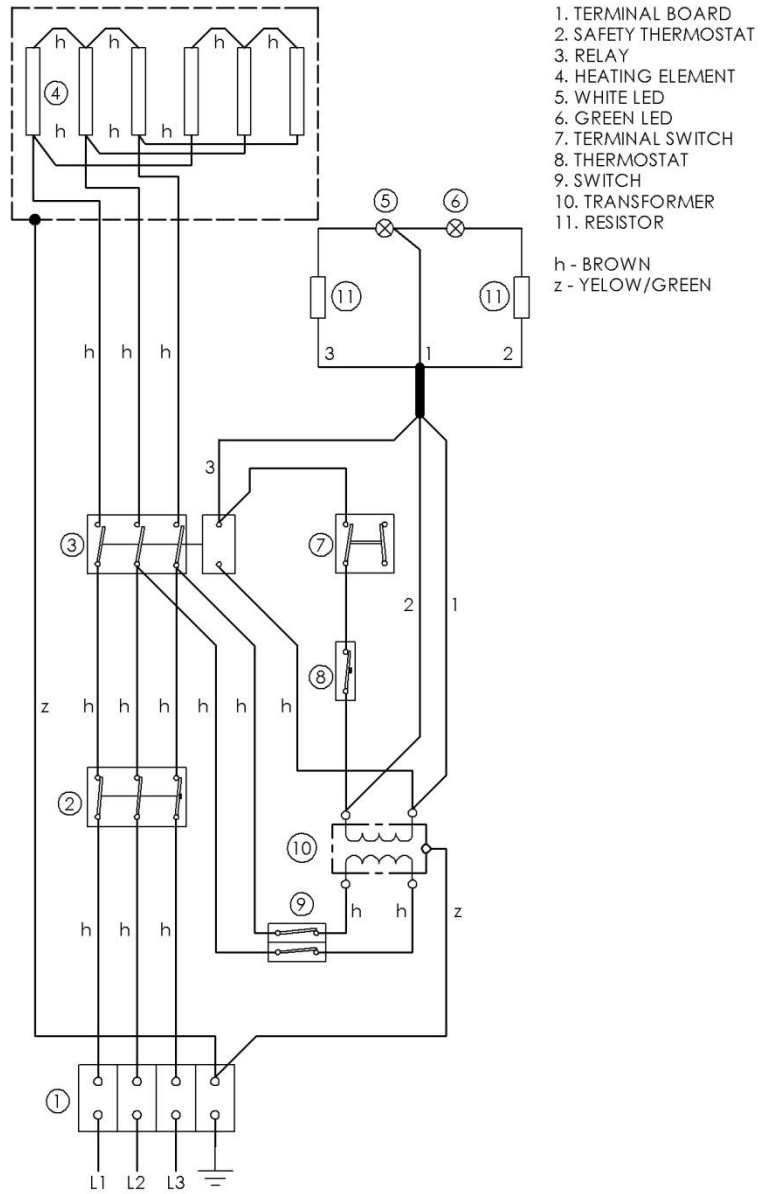
BRM-80-98ET

BRM 120 – 912 ET



BRM-120-912ET

BR 50-78 ET / BR 80-98 ET (navire)



BR-50-78ET, BR-80-98ET-LOŽ

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED USO



ELECTRIC TILTING BRATT PANS

BR 50-78 ET, BR 80-98 ET, BR 120-912 ET

BRM 50-78 ET, BRM 80-98 ET, BRM 120-912 ET

Dichiarazione di conformità con le norme

Il fabbricante dichiara che gli apparecchi sono conformi alle norme 2009/142/ES, legge nr. 22/2003 e corrispondenti direttive di governo. L'installazione deve essere eseguita secondo le norme vigenti.

Attenzione: l'importatore declina qualsiasi responsabilità in caso di guasto diretto o indiretto causato da installazione scorretta, manomissioni o modifiche, manutenzione insufficiente o uso improprio.

Questo apparecchio è adatto solamente ad un uso professionale e deve essere utilizzato da persone qualificate. Le parti assemblate dal produttore o da una persona autorizzata, non devono essere spostate dall'utente.

Dati tecnici

L'etichetta con i dati tecnici è posta sulla parte posteriore dell'apparecchio. Per l'installazione attenersi scrupolosamente allo schema elettrico e ai dettagli di collegamento.

Type of product	Dimension	Diameter water connection	Pan volume(l)	Power	Voltage	Tilting	Material of bath bottom
BR 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Enviar: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Enviar: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Enviar: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz Enviar: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 80-98 ET	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	80	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Fe
BR 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Inox
BRM 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox

Informazioni generali sulle brassiere ribaltabili

Le brassiere ribaltabili sono state costruite con riguardo all'efficacia, resistenza e durata adatte per gli esercizi più esigenti e con riguardo alla manutenzione semplice. Tutti i materiali e particolari usati per la produzione, sono di alta qualità .

- Alta potenza
- Fiamma e consumo di gas ottimizzati
- Pareti delle vasche in acciaio inox e fondo robusto che consente una buona distribuzione di calore
- Struttura robusta

- Ribaltamento manuale o elettrico
- Nei modelli ribaltabili caricamento d'acqua direttamente nella vasca
- Comandi ergonomici
- Superficie ottimizzata per una facile pulizia
- Uso semplice

Controllo dell'imballo e dell'apparecchio

Il prodotto parte dal nostro magazzino con l'imballo con corrispondenti simboli e sigle. Nell'imballo c'è il manuale per l'uso addatto. Se l'imballo dovesse mostrare una manipolazione impropria e segni di danneggiamento, deve essere subito reclamato dal trasportatore con un portocollo di danno scritto e firmato.

Avvertenze generali

Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.

- Le informazioni nel presente manuale riguardano esclusivamente il prodotto o linea dei prodotti per cui sono fornite (brasiere a gas).
- Conservare con cura il presente manuale d'istruzione
- L'uso di questo apparecchio non è consentito ai bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo dalle persone addestrate all'uso.
- L'apparecchio può essere messo in funzione e usato solo sotto la sorveglianza.
- Durante la funzione non ostruire mai, nè completamente nè parzialmente, il camino di evacuazione dei prodotti di combustione.
- E consigliato il controllo da un centro di assistenza autorizzato al minimo per due volte all'anno.
- Per riparazione o sostituzione dei componenti devono essere utilizzati solo i ricambi originali dal produttore.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua o ad alta pressione.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchio interrompere immediatamente tutte le erogazioni (gas ed acqua) e chiamare un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio può essere usato solo allo scopo per il quale è stato concepito, ogni altro uso e da considerarsi improprio e quindi pericoloso (pericolo di infortuni).
- Non usare mai la brasiera come friggitrice o come sostituzione di una friggitrice!
- Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.
- Il costruttore si declina da ogni responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti ad inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.
- Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

Istallazione

Istruzioni tecniche per istallazione e regolazione

SOLO per tecnici specializzati

Seguenti istruzioni si rivolgono al tecnico qualificato per l'istallazione, che deve provvedere tutte le operazioni in una maniera corretta e secondo le norme in vigore.

Importante

Qualsiasi operazione che riguarda la riparazione ect, deve essere eseguita solo con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica. Se e necessario riparare l'apparecchio sotto la tensione, bisogna fare molta attenzione.

Posizionamento

Per un corretto funzionamento e installazione, sono da osservare le direttive corrispondenti alle norme **TPG G 704 01 EN 127040 e EN 127010**

Dopo aver tolto l'imballaggio, controllare se l'apparecchio non è stato danneggiato durante il trasporto. L'apparecchio deve essere messo su una superficie piana (ineguaglianza massima fino ai 2°). Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili.

Solo personale qualificato e autorizzato può eseguire l'installazione e la messa in funzione dell'apparecchio, secondo le norme vigenti.

L'apparecchio può essere posto in opera o come apparecchio singolo oppure in batteria con altri apparecchi di nostra produzione. E' necessario tenere la distanza minima di 10 cm dai materiali infiammabili. In caso contrario provvedere all'isolamento termico delle parti infiammabili.

L'apparecchio deve essere installato sempre su una superficie non infiammabile o ad una parete non infiammabile.

Elementi di sicurezza dal punto di vista di protezione contro L'INCENDIO SECONDO LA NORMA EN 061008 ART. 12-2:

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone adulte.
- L'apparecchio può essere utilizzato in ambienti ordinari secondo la norma EN 332000-3. Nel caso in cui si stiano effettuando lavori che potrebbero dar luogo a temporali formazioni di gas o di vapori infiammabili con il rischio di incendi od esplosioni (per esempio incollaggio di linoleum, PVC ecc.) l'apparecchio deve essere spento in largo anticipo.
- Prima dell'installazione dell'apparecchio a gas nei propri locali, l'utente deve richiedere ed ottenere il permesso di allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas che viene rilasciato dalla centrale del gas.
- Il collegamento dell'apparecchio alla rete di gas deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie non infiammabile con area superiore a quella del piano dell'apparecchio di almeno 10 cm su tutti i lati. Sull'apparecchio e nelle vicinanze dello stesso, non devono essere posti oggetti che contengano materiali infiammabili (rispettare la distanza minima di sicurezza di 10 cm tra l'apparecchio ed eventuali materiali infiammabili).
- Distanza di sicurezza dai materiali infiammabili - vedi tabella.

A – non combustibili	Granito, pietra, arenaria, cement, mattoni, piaster ceramiche, intonaci
B – Non facilmente combustibili	acumi, lino, itale
C1 – Difficilmente combustibili	Legno, compensato, carta indurita, formica
C2 – Difficilmente combustibili	Lastre di truciolato, tavole di sughero, gomma, rivestimenti per pavimenti
C3 – Facilmente combustibili	Tavole in fibra di legno, poliuretano, PVC

- EN 06 1008 sicurezza antincendio delle apparecchiature e fonti di calore locali
- EN 33 2000-3 ambiente per apparecchi elettrici
- EN EN 1775 fornitura di gas – gasdotti negli edifici – pressione di esercizio massima $\leq 5\text{bar}$ – sigenze di esercizio

§ 10 di legge nr.185/2001 Racc. di materiali di scarto

Allacciamento alla rete idrica

Rimuovere il pannello frontale (fig. 1). Per eseguire allacciamento alla rete idrica usare il tubo adduttore con la filettatura G1/2. Alimentazione d'acqua deve essere dotata di un rubinetto di arresto indipendente, ben accessibile e raggiungibile dall'apparecchio. La valvola di ritegno fa parte dell'apparecchio.

La durezza d'acqua deve essere compresa tra 0,5 - 5 °f. Per l'acqua più dura usare addolcitore.

La pressione d'acqua deve essere compresa fra 20-250 kPa. La concentrazione di cloro nell'acqua non deve superare 10 ppm altrimenti si rischia di danneggiare la superficie della vasca.

L'acidità d'acqua deve essere superiore ai 7 pH.

Conducibilità elettrica: 50-2000uS/cm (20°C)

L'allacciamento deve corrispondere alla norma EN 1717 e alle direttive nazionali per somministrazione d'acqua.

Istruzioni di uso

Attenzione!

Prima di cominciare l'uso dell'apparecchio, è necessario togliere la pellicola di protezione dalle parti di acciaio inox e dopo lavare apparecchio (incluso la vasca) accuratamente con soluzione di acqua e detergente, riscuquare con l'acqua pulita e asciugare con un panno morbido. Dopo aver asciugato accuratamente la vasca, mettere un po' d'olio da tavola e impregnare il fondo alla temperatura 230°C prima di cominciare la cottura.

Consigliamo usare la brasiera per i primi 3-5 giorni solo per arrostitire. Dopo questo periodo è possibile usarla anche per cottura. In caso dell'uso di agenti chimici per la pulizia, è opportuno ripetere di nuovo 4-6 cicli di arrostitimento prima di cominciare la cottura.

Non usare assolutamente come friggitrice!

Attenzione!

Non lasciare mai incustodito mentre dispositivo in uso. Utilizzare sempre dispositivo sotto controllo. Pan inclinabile può essere usato per la frittura di carne, sugo di cottura, la cottura di patate, zuppa di fare ecc
Mai cambiare dispositivo, se è pan vuoto.

Accensione e spegnimento

Girare la manopola di controllo verso destra e impostare temperatura desiderata tra 45-295 ° gradi di Celsius. Quando il dispositivo acceso, la luce arancione è il controllo dell'illuminazione, la luce di controllo verde sta indicando riscaldatori di lavoro. Se la luce verde si spegne, la temperatura è impostata. Per spegnere il dispositivo, impostare la manopola di controllo in posizione 0.

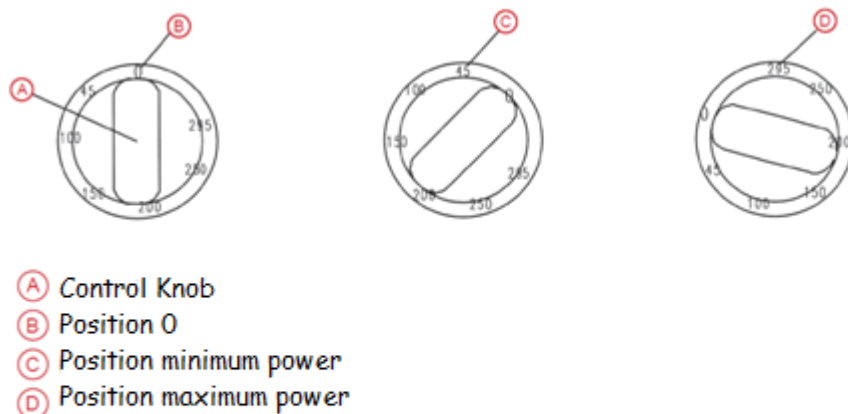
Riempimento di acqua per il bagno

Valvola aperta per l'acqua di riempimento e quando raggiungere il volume di acqua, è possibile chiuderla. L'acqua si riempie solo quando il coperchio del bagno è aperta.

Drenaggio del bagno

Inclinare il bagno nella posizione richiesta per il suo scarico con l'aiuto del manico manipolazione.
Attenzione! Prima di iniziare lo scarico del bagno, installati al di sotto di overflow contenitore adatto.

Mantenere la massima attenzione se si vuole essere quello di manipolare con contenuto bollente. Dopo il bagno di successo drenante, è tornare alla posizione di funzionamento



Sistema di ribaltamento della vasca

Per ribaltamento manuale della vasca procedere nel modo seguente:

- 1) sotto il punto di scarico posizionare un adeguato recipiente con sufficiente volume, resistente ad alta temperatura.
- 2) dopo aver finito la cottura, lasciare raffreddare il contenuto della vasca.
- 3) alzare la maniglia di manipolazione sul volantino di regolazione.
- 4) per effettuare sollevamento della vasca, ruotare il volantino verso destra. Per effettuare la discesa

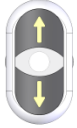
ruotarlo verso sinistra.

5) eseguire il sollevamento nel modo più continuo possibile, per non far oscillare la vasca.

Avvertenza:

Non scaricare mai dalla vasca olio troppo caldo. Durante la manipolazione con la vasca e con il suo contenuto prestare la massima attenzione - alcune parti possono essere molto calde ancora dopo il raffreddamento del contenuto.

Durante il ribaltamento motorico prestare attenzione alle avvertenze menzionate sopra. Al posto della maniglia usare il pulsante. La freccia verso l'alto indica il sollevamento, la freccia verso il basso indica la discesa della vasca nella posizione base.



Pulizia

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchio con diretti getti d'acqua o a pressione.

Pulire l'apparecchio giornalmente. La manutenzione giornaliera aiuta a prolungare la vita ed efficacia dell'apparecchio. Prima di procedere alla pulizia, verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica. Ogni volta scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Le parti in acciaio inox pulire con un panno bagnato in una soluzione d'acqua con detergente che non contiene parti abrasive, quindi risciacquare abbondantemente con l'acqua pulita ed asciugare accuratamente con un panno morbido.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

Pulire la superficie interna della brasiera con una spatola plastica oppure usare una spugnetta e detersivi di uso ordinario (non usare gli oggetti metallici).

Non eliminare inutilmente lo strato scuro sul fondo della brasiera - si tratta di un film di protezione formato durante l'impregnamento del fondo (vedi la parte „Collaudo e messa in funzione“).

Dopo aver effettuato la pulizia, mettere sul fondo della brasiera di nuovo l'olio da tavola.

Rimettere tutto nella posizione originale. Lasciare aperto il coperchio per permettere circolazione dell'aria nella vasca.

Precauzioni in caso di inattività prolungata:

Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua e di gas. Scollegare l'alimentazione elettrica.

In caso di inattività prolungata dell'apparecchio è da pulire la vasca e mettere l'olio da tavola sul fondo.

Il costruttore si declina da ogni responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti ad inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.

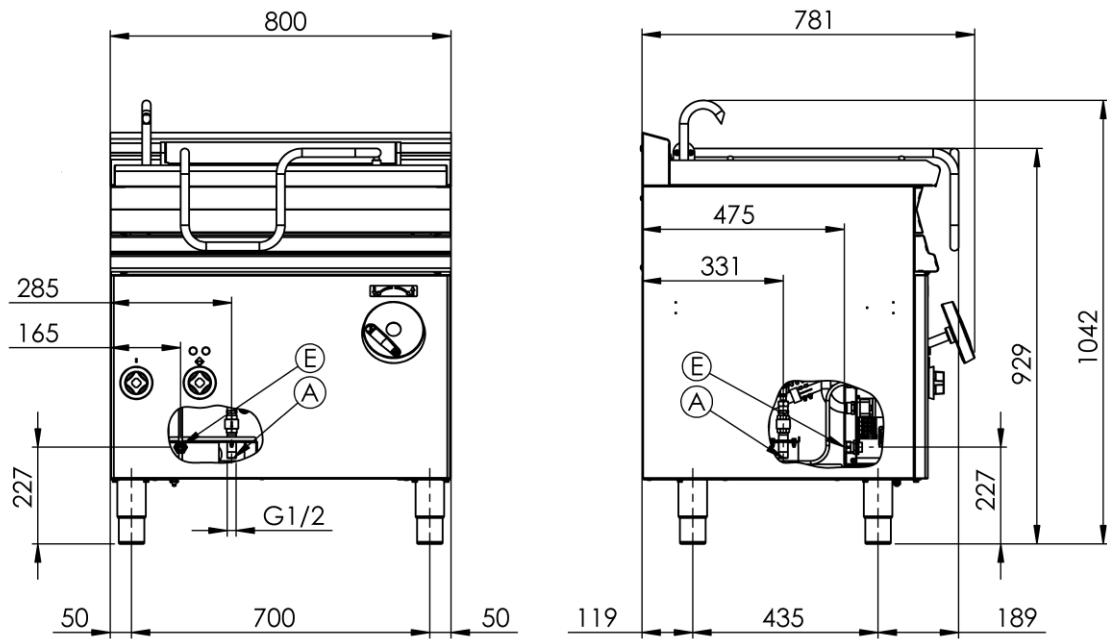
Istruzioni per smaltimento:

Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni vigenti.

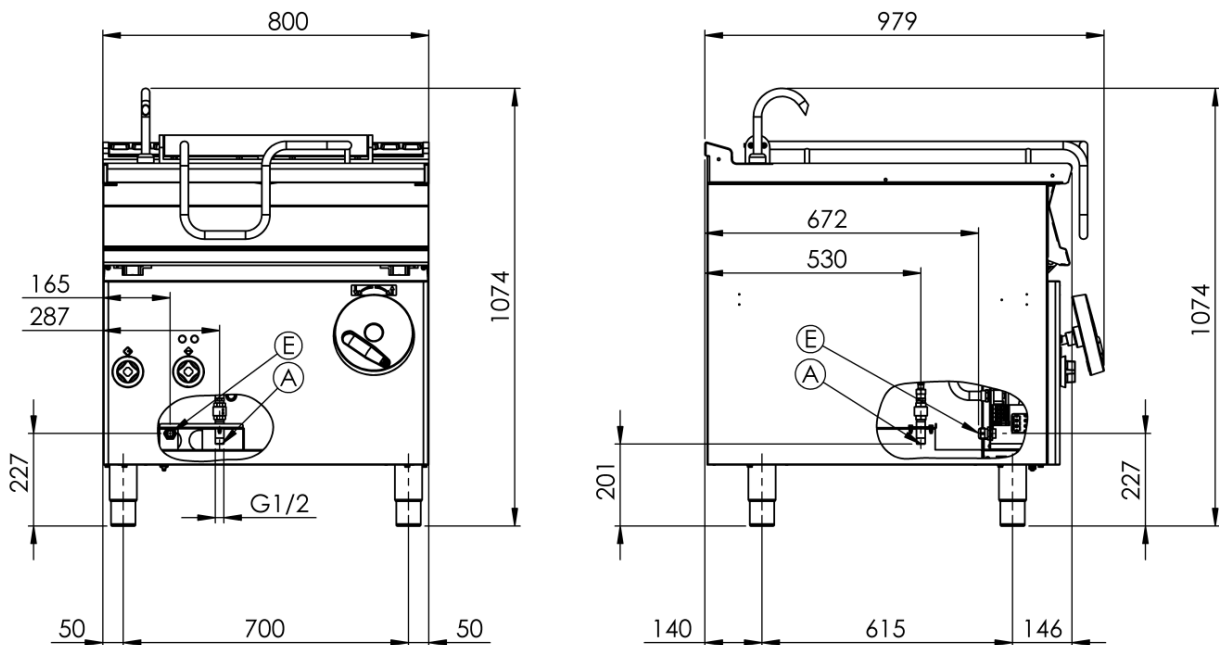
Anche l'apparecchio, giunto alla fine della sua vita di utilizzazione, deve essere smaltito secondo le regole vigenti.

Per ulteriori informazioni contattare il venditore o un centro di assistenza autorizzato.

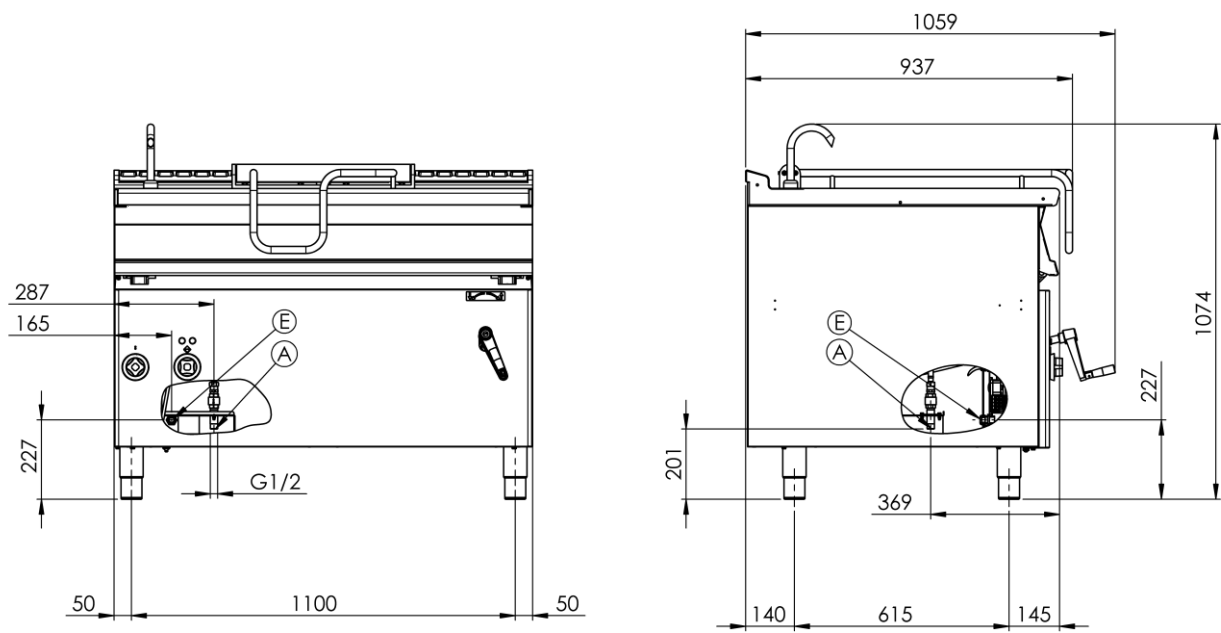
Disegni quotati con punti di connessione BR 50 – 78



Dessins dimensionnels avec des points de connexion BR 80 – 98

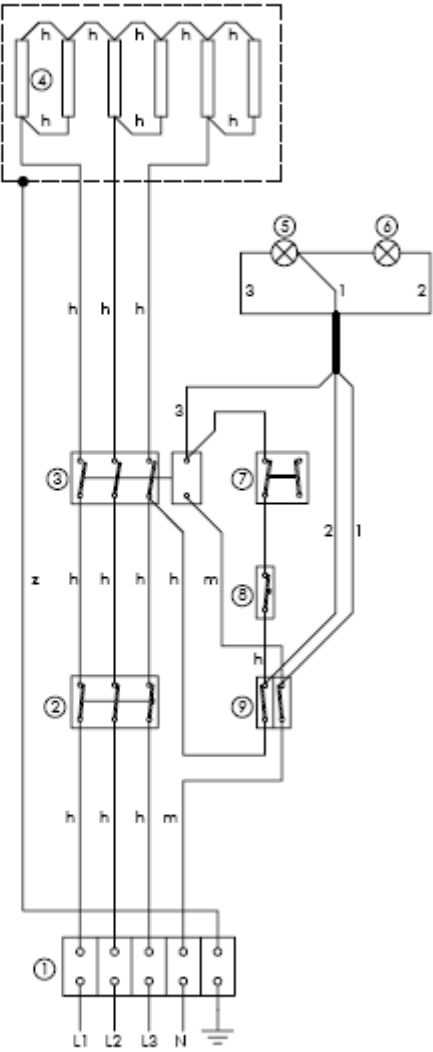


Disegni quotati con punti di connessione BR 120 – 912



E - gas
A - acqua

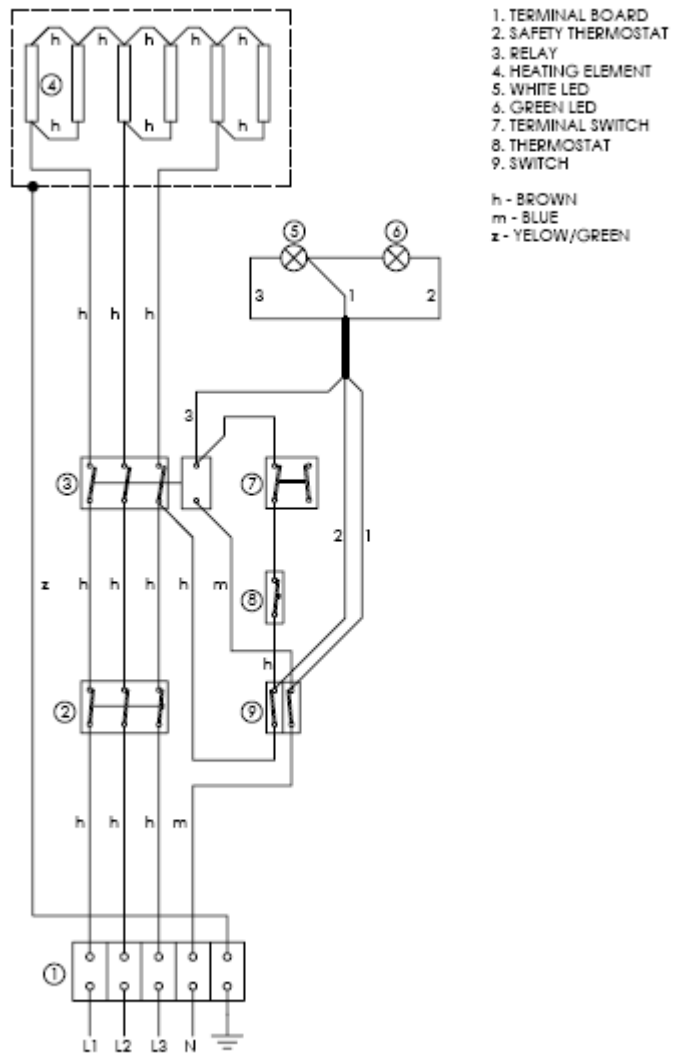
BR 50-78 ET



- 1. TERMINAL BOARD
 - 2. SAFETY THERMOSTAT
 - 3. RELAY
 - 4. HEATING ELEMENT
 - 5. WHITE LED
 - 6. GREEN LED
 - 7. TERMINAL SWITCH
 - 8. THERMOSTAT
 - 9. SWITCH
- h - BROWN
m - BLUE
z - YELLOW/GREEN

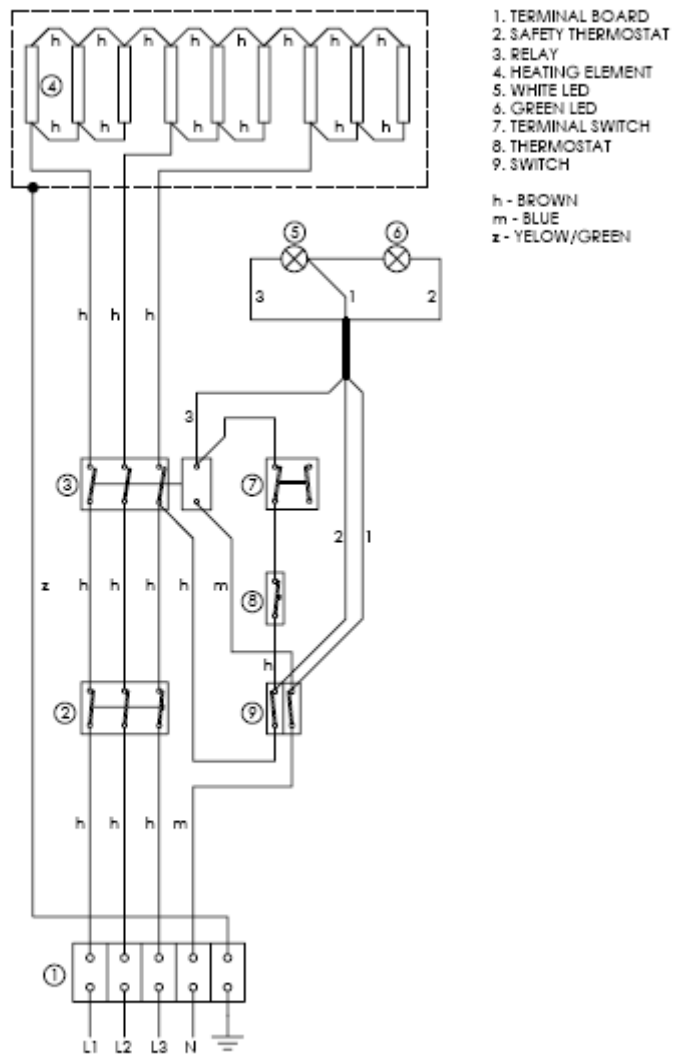
BR-50-78ET

BR 80-98 ET



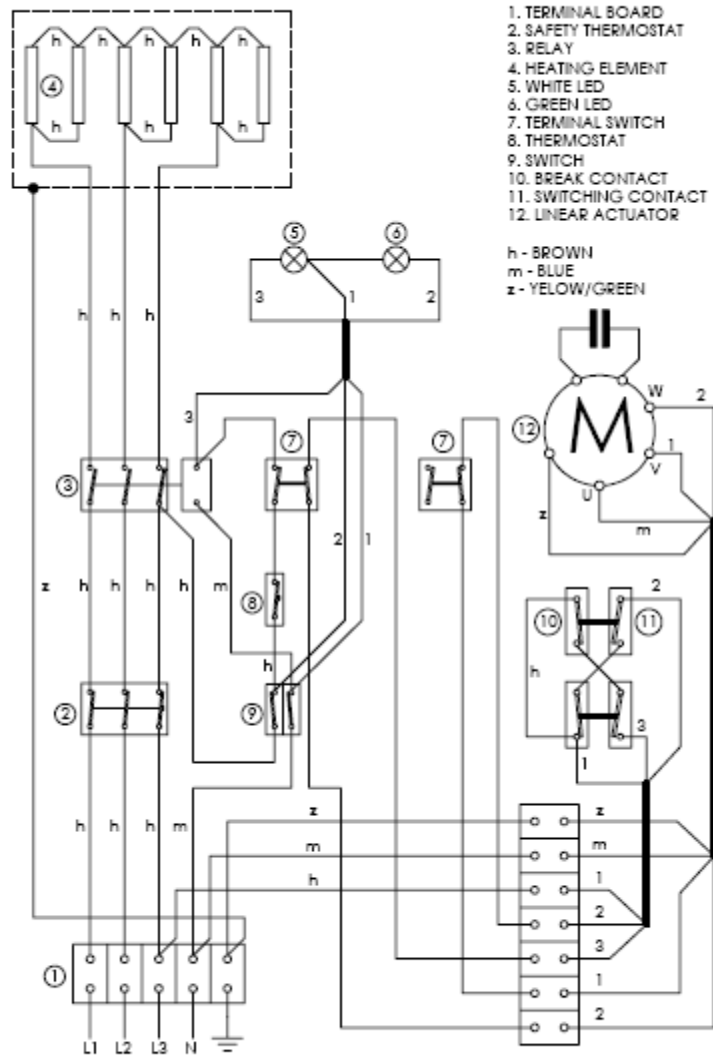
BR-80-98ET

BR 120-912 ET



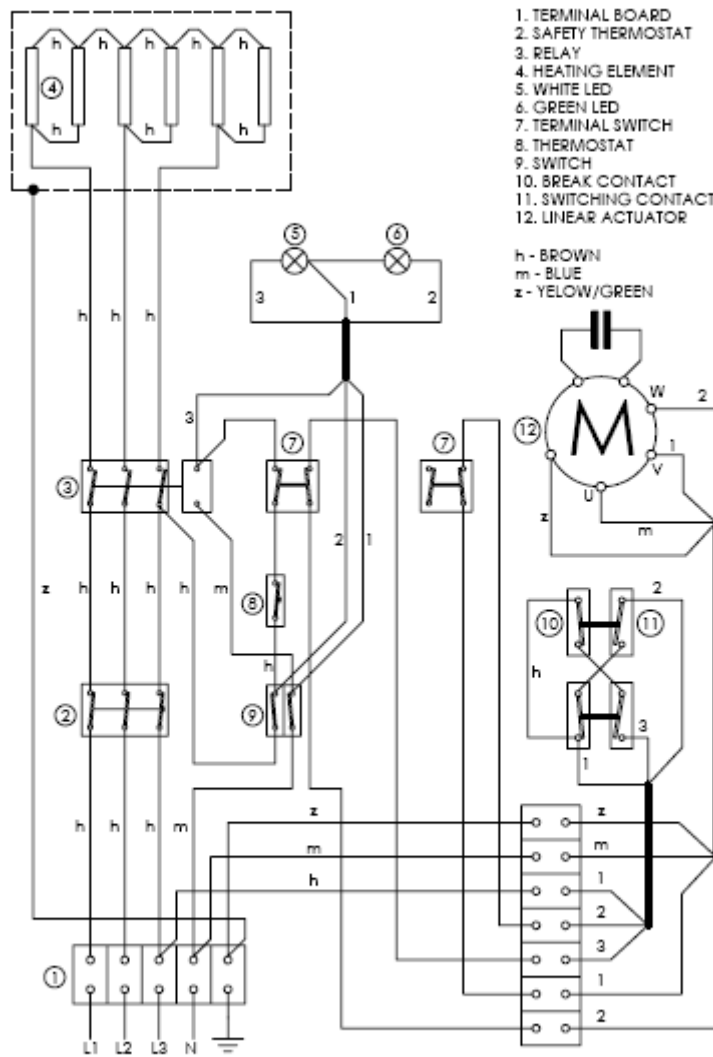
BR-120-912ET

BRM 50-78 ET



BRM-50-78ET

BRM 80-98 ET

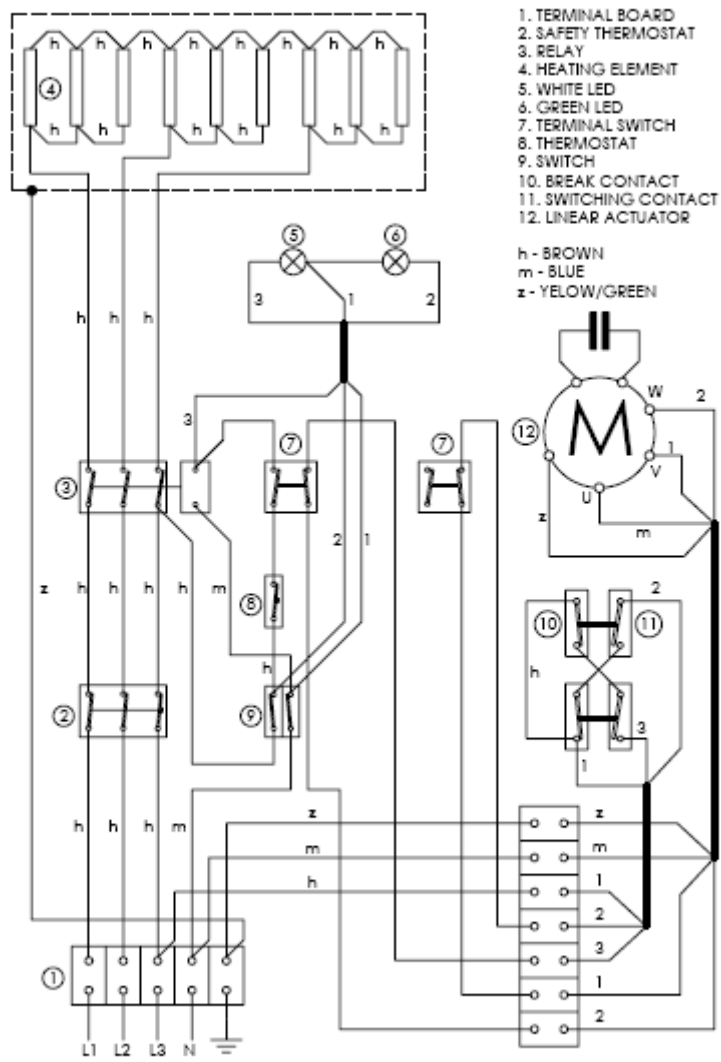


- 1. TERMINAL BOARD
- 2. SAFETY THERMOSTAT
- 3. RELAY
- 4. HEATING ELEMENT
- 5. WHITE LED
- 6. GREEN LED
- 7. TERMINAL SWITCH
- 8. THERMOSTAT
- 9. SWITCH
- 10. BREAK CONTACT
- 11. SWITCHING CONTACT
- 12. LINEAR ACTUATOR

h - BROWN
 m - BLUE
 z - YELLOW/GREEN

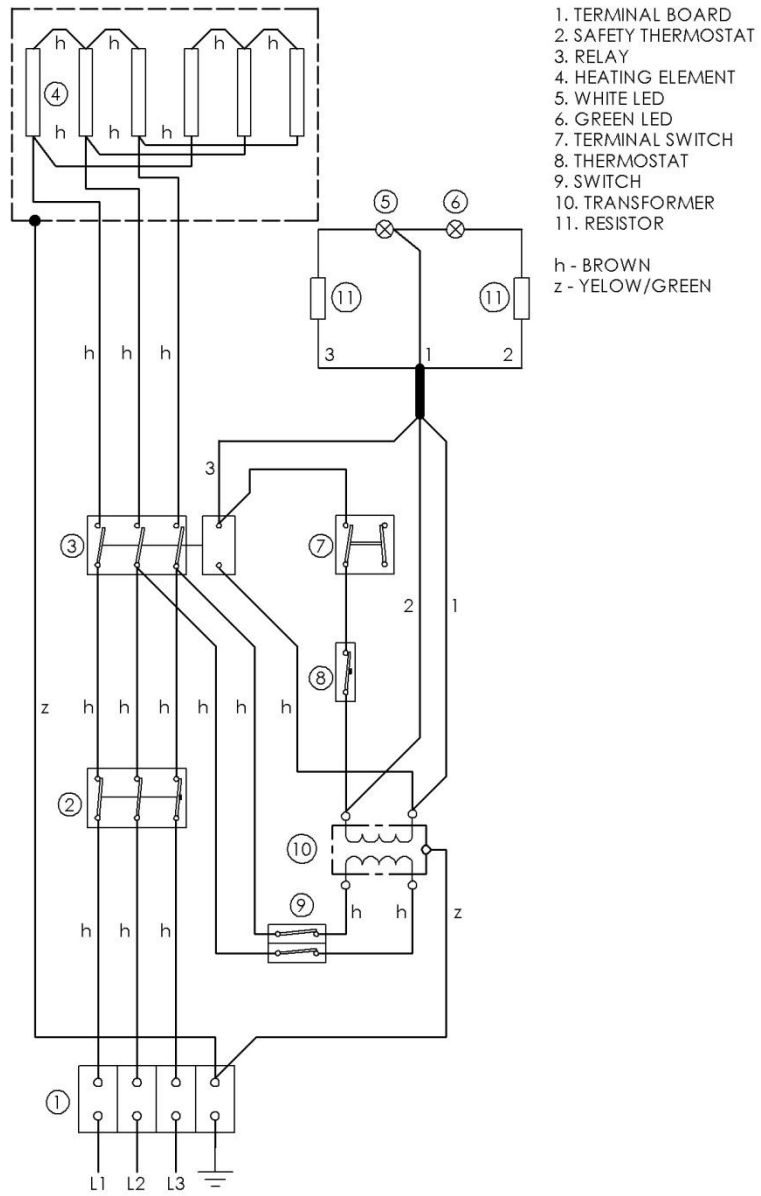
BRM-80-98ET

BRM 120 – 912 ET



BRM-120-912ET

BR 50-78 ET / BR 80-98 ET (nave)



BR-50-78ET, BR-80-98ET-LOŽ

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y SU EMPLEO



BR 50-78 ET, BR 80-98 ET, BR 120-912 ET

BRM 50-78 ET, BRM 80-98 ET, BRM 120-912 ET

Declaration de conformidad con las normas

El fabricante declara que los aparatos se adecuan a las disposiciones 2009/142/ES, a la Ley número 22/2003 y a los decretos con fuerza de ley promulgados al respecto. La instalación se tiene que realizar de conformidad con las normas vigentes, respetando ante todo la adecuada ventilación del lugar y el sistema de extracción de gases quemados. Tenga presente que el fabricante no se responsabiliza de ningún tipo de perjuicios tanto directos, como indirectos, que se derivasen de una instalación, intervención, uso y/o arreglos inadecuados, de un mantenimiento insuficiente o de los causados por motivos indicados en las condiciones de venta. El aparato en cuestión está destinado a ser utilizado única y exclusivamente por especialistas y tiene que ser operado sólo por personas formadas al respecto. Partes del mismo, que una vez ajustadas, hayan sido selladas, bien por el fabricante, bien por personas encargadas de hacerlo, no pueden ser modificadas por el usuario.

Datos técnicos

La ficha con datos técnicos se encuentra colocada en la parte trasera del dispositivo. Antes de proceder

Type of product	Dimension	Diameter water connection	Pan volume(l)	Power	Voltage	Tilting	Material of bath bottom
BR 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Nave: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz Nave: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 50-78 ET	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 50-78 ET/N	80x97x70	G ½	50	10,5 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 80-98 ET	80x94x90	G ½	70	12 kW	400V/3N/50Hz Nave: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Fe
BR 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	70	12 kW	400V/3N/50Hz Nave: a) 400V/3/60Hz b) 440V/3/60Hz	Manual	Inox
BRM 80-98 ET	80x94x90	G ½	70	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 80-98 ET/N	80x94x90	G ½	70	12 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox
BR 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Fe
BR 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Manual	Inox
BRM 120-912 ET	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Fe
BRM 120-912 ET/N	120x94x90	G ½	120	18 kW	400V/3N/50Hz	Electric	Inox

Informaciones básicas sobre las sartenes basculantes

Las sartenes basculantes han sido diseñadas considerando el rendimiento máximo, la resistencia y el tiempo de vida en los servicios más exigentes, y la simplicidad de la manipulación con un mantenimiento fácil. Para la fabricación se emplean piezas de alta calidad.

- Rendimiento alto
- Llama y consumo de gas optimizados
- Paredes inoxidable de cuba y fondo robusto conductor de calor
- Diseño robusto
- Basculación manual o eléctrica
- Llenado de agua directamente a la cuba, en los modelos basculantes
- Conformación ergonómica de los elementos de mando
- Optimización de la superficie conformada, para la fácil limpieza
- Manipulación sencilla

Control del envoltorio y del aparato

El aparato sale de nuestros almacenes con su debido envoltorio, provisto de símbolos e indicaciones que corresponden, conteniendo en su interior las instrucciones de uso. En el caso de que el envoltorio hubiera sido mal manipulado o sufriera algún tipo de daño, póngase inmediatamente en contacto con el transportista para presentar una reclamación en forma de protocolo de daño causado, firmado por usted.

Instrucciones generales

Estas instrucciones contienen advertencias importantes que se refieren a la seguridad, instalación y uso, por eso deben ser debida y cuidadosamente leídas.

- Estas instrucciones se refieren solamente a este producto o gama de productos.
- Estas instrucciones se deben debidamente guardar para su futuro uso.
- No permita a los niños la manipulación del aparato
- El producto debe ser manipulado sólo por personas adiestradas
- El producto no debe ser puesta en servicio sin control de vigilancia.
- Durante el servicio no debe taparse completa o parcialmente la chimenea que sirve para la salida de gases quemados.
- Se recomienda encargar el control a algún servicio especializado por lo menos 2 veces al año
- En caso de reparación o cambio de partes, se deben utilizar piezas de repuesto originales del fabricante
- El producto no se debe nunca limpiar con chorro de agua o bajo presión
- En caso de defecto o marcha defectuosa del producto, es necesario desconectar inmediatamente todas las alimentaciones (agua, corriente eléctrica, gas) y llamar algún taller de servicio autorizado.
- El aparato debe ser utilizado sólo para los fines, a los que está determinado, otros usos están prohibidos ya que pueden conducir al surgimiento de situaciones de peligro o accidentes.
- El aparato no debe ser utilizado como freidora o su sustituto, bajo ninguna circunstancia.
- Debe implantarse el más estricto cumplimiento de los reglamentos de protección contra incendios.
- El fabricante rechaza cualquier tipo de responsabilidad en caso de defectos causados por instalación incorrecta, incumplimiento de advertencia anteriormente mencionadas, utilización diferente, etc.

Instalacion

Instrucciones técnicas para la instalación y regulación

Destinadas UNICAMENTE a técnicos especializados.

Las instrucciones que se indican a continuación, van dirigidas sólo a técnicos especializados para que efectúen todo el procedimiento de forma correcta y de conformidad con las normas vigentes.

Importante:

Todo tipo de trabajos relacionados con la regulación, etc. tiene que realizarse con el aparato desconectado de la red.

Si es necesario mantener el aparato bajo tensión, hay que trabajar con suma prudencia.

Ubicación

Para la correcta manipulación y ubicación del aparato, es necesaria la observancia de las directivas de acuerdo a las normas TPG G 704 01, EN 127040 y EN 127010.

Desempaque el aparato y controle si el aparato no ha sido dañado durante el transporte. Coloque el aparato en una superficie plana (máximo desvío de planitud, hasta 2°). Los pequeños desvíos de planitud se pueden compensar con la patas regulables.

Si el aparato se ubicase de manera que estuviese en contacto con las paredes de mueble, éstas deben soportar hasta los 60° C de temperatura. La instalación, ajuste y la puesta en servicio deben ser realizados por una persona con la calificación correspondiente, facultada para tales operaciones y de acuerdo a las normas vigentes.

El aparato puede ser instalado independientemente o en serie con otros aparatos de nuestra fabricación. Es necesario observar la distancia mínima de 10 cm, hacia los materiales inflamables. En este aspecto, es necesario realizar los ajustes correspondientes para asegurar el aislamiento térmico de las partes inflamables.

El aparato se debe instalar solamente sobre suelo ininflamable o junto a pared ininflamable.

Medidas de seguridad el aspecto de proteccion contra incendios de acuerdo a la norma EN 061008 art. 12-2

- La manipulación del aparato de gas debe ser ejecutada solamente por personas adultas.
- El aparato de gas debe ser utilizado en ambientes ordinarios observando la seguridad de acuerdo a la norma EN 332000-3. El aparato de gas se debe desconectar del servicio antes del surgimiento de peligro, en aquellos casos, cuando las circunstancias lleven a la presencia amenazadora transitoria de gases inflamables o vapores, en los trabajos durante los que podría surgir amenaza transitoria de incendio o explosión (por ejemplo, encolado de linóleo, PVC, etc.)
- Antes del montaje del aparato de gas, el usuario debe tener el permiso de la planta de gas para la conexión del aparato de gas al conector de gas.
- La conexión del aparato de gas debe ser ejecutada solamente por un establecimiento especializado de instalación.

- El aparato de gas se debe ubicar de modo que, se encuentre parado o suspendido fijamente sobre basamento ininflamable; las sobredimensiones en la vista de plano, en todos los lados, debe ser mínimo 10 cm. En el aparato de gas y a menor distancia que la de seguridad, no se deben colocar objetos de materiales inflamables (la distancia mínima desde los aparatos a los materiales inflamables, en dirección de la irradiación es 50 cm, en las demás direcciones 10 cm).
- Sobre la distancia segura de los materiales, en los diferentes grados de inflamabilidad y la información respecto a los grados de inflamabilidad de los materiales corrientes de construcción – vea la tabla.

Tabla:

A – ininflamables	Granite, piedra arenisca, hormigones, ladrillos, azulejos ceramicos, enfoscados especiales
B – inflamables con dificultad	Akumin, heraklita, lihnos, itaver
C1 – dificultosamente inflamables	Madera, de fronda, Madera contrachapeada sirkoklit, papel laminado, umakart
C2 – medianamente inflamables	Tablas de Madera chapada, solodur, tablas de corcho, goma para suelos
C3 – fácilmente inflamables	Tablas de fibras de Madera, poliestireno, poliuretano, PVC

Los aparatos deben ser instalados considerando la seguridad, están dotados con patillas de regulación para la compensación de altura y los eventuales desniveles.

En la instalación se deben observar las correspondientes disposiciones de proyecto, de seguridad e higiene, de acuerdo a:

- EN 06 1008 Protección contra incendios, en los aparatos locales y fuentes de calor.
- EN 33 2000-3 Medio ambiente para equipos eléctricos
- EN EN 1775 Abastecimiento de gas – Gasoductos en los edificios – Presión máxima de operación $\leq 5\text{bar}$ – Requerimientos de servicio
- § 10 de la Ley No. 185/2001 del Código sobre desechos
- ..

Conexión del agua

La conexión del agua se realiza por medio de una manguera de alimentación con rosca G1/2. La conexión se realiza sacando el panel anterior (fig. 1). La alimentación de agua debe llevar cierre independiente, de fácil acceso. La válvula de retroacción forma parte del equipo.

- La dureza de agua debe estar en la amplitud de 0,5 - 5 ° grados franceses. Sobre este nivel es necesario emplear suavizante.
- La presión de agua debe estar en la amplitud de 50 - 250 kPa.
- El contenido de cloro en el agua no debe ser mayor a 10ppm, de otra manera se corre el riesgo de daño de la superficie de la cuba.
- La acidez del agua debe estar por encima de 7 pH.
- Conductividad eléctrica: 50 - 2000uS/cm(20°C)
- La conexión debe estar en conformidad con EN 1717 y con las disposiciones nacionales vigentes para la economía del agua.

Instrucciones de uso

¡Atención! Antes de emplear el aparato, es necesario quitar, de toda la superficie de lámina inoxidable, la hoja de protección y luego lavarlo debidamente con agua y detergente para vajilla, inclusive cuba y luego limpiarlo con trapo mojado en agua limpia. Seque la cuba con un paño, unte el fondo de la cuba con aceite comestible y caliente el fondo a la temperatura de 230°C. Antes de la cocción es necesario realizar el calentamiento del fondo y su curado, óptimo es freír de 3 a 5 días en la sartén y recién después utilizarla para la cocción. Si la limpieza se realiza con productos químicos, es conveniente, antes de la cocción realizar nuevamente un ciclo de 4 a 6 freiduras. **¡¡El aparato no debe ser utilizado como freidora ni como su sustituto, bajo ninguna circunstancia!!**

¡Atención!

Nunca deje desatendido mientras el dispositivo está en uso. Usar siempre bajo supervisión. Pan de inclinación puede ser utilizado para freír la carne, cocinar la salsa, cocinar la papa, sopa de decisiones, etc. Nunca cambie el dispositivo, si es recipiente vacío.

Encendido y apagado

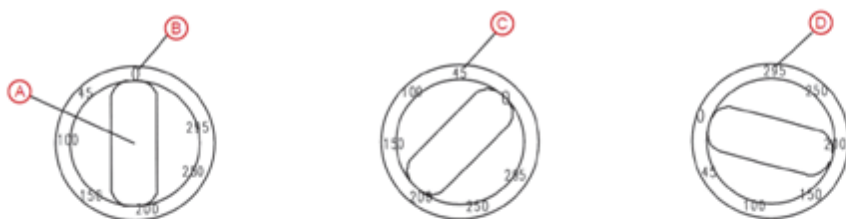
Gire la perilla de control a la derecha y ajuste de la temperatura requerida entre 45 - 295 ° grados centígrados. Cuando el dispositivo de encendido, la luz naranja de control de iluminación, control de la luz verde que indica calentadores de trabajo. Si la luz verde se apaga, la temperatura se encuentra. Para apagar el dispositivo, establezca la perilla de control a la posición 0.

Llenado de agua para el baño

Abra la válvula de llenado de agua y cuando lograr el volumen necesario de agua, sólo tiene que cerrar. El agua se llena sólo cuando la tapa del baño abierta.

El drenaje del baño

Incline el baño a la posición requerida para su fuga con la ayuda del mango de la manipulación. ¡Atención! Antes de empezar el drenaje de la bañera, colocar bajo el contenedor adecuado de desbordamiento. Mantener la máxima atención si va a manipular con el contenido de ebullición. Después del baño éxito drenaje, volver de nuevo a la posición de operación



- (A) Control Knob
- (B) Position 0
- (C) Position minimum power
- (D) Position maximum power



Sistema de volcado de la cuba

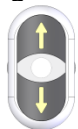
Durante el volcado manual de la cuba proceda en la siguiente forma:

- 1) **debajo del flujo de salida, coloque un recipiente suficientemente grande en volumen y resistente al calor**
- 2) **deje enfriar el contenido de la cuba, después de la freidura**
- 3) **en el volante vuelque la manilla de manipulación**
- 4) **empiece a girar el volante hacia la derecha para elevar la cuba y hacia la izquierda para el descenso de la cuba**
- 5) **realice la elevación en la forma más uniforme, a fin de no agitar la cuba**

Advertencia:

No vierta nunca el aceite de la cuba a la temperatura de freidura. Durante la manipulación de la cuba con contenido tenga el máximo cuidado, algunas partes pueden estar calientes aun cuando el contenido ya esté frío.

En el caso de volcado motorizado, observe las advertencias anteriormente indicadas y utilice este pulsador, en lugar de la manilla, donde la flecha hacia arriba significa volcado y la flecha hacia abajo significa el retorno de la sartén a la posición básica.



Limpieza:

¡ATENCIÓN! El aparato no se debe limpiar con chorro de agua o agua de presión.

Limpie el aparato todos los días. El mantenimiento diario prolonga el tiempo de vida y la eficiencia del aparato. Antes de empezar la limpieza verifique si el aparato ha sido desconectado de la corriente eléctrica. Desconecte siempre la alimentación principal del aparato. Lave las partes inoxidables con trapo

mojado y detergente sin partículas gruesas, luego enjuague todo con agua limpia y seque. No utilice medios de limpieza abrasivos o corrosivos.

La superficie interna del sartén se limpia con espátula plástica o esponja y detergentes corrientes (no usar objetos metálicos). No eliminamos inutilmente la capa delgada oscura, en el fondo de la sartén, sirve como capa protectora de la superficie. Después de lavar el fondo de la sartén nuevamente lo curamos con aceite comestible.

Después de la limpieza, devuelva la cuba a su posición original. Deje abierta la tapa, para que el aire dentro del recipiente pueda circular.

En caso de inactividad prolongada:

- Incondicionalmente cierre la alimentación de agua y gas y desconecte la corriente eléctrica
- En caso de inactividad prolongada, limpie la cuba a ponga aceite en su fondo, para su conservación.

Advertencia

La garantía no incluye todas las piezas sujetas al desgaste corriente (empaquetaduras de goma, piezas de plástico, etc.). La garantía tampoco incluye el equipo, mientras no se ejecute la instalación de acuerdo a las instrucciones – por personal autorizado y según las normas correspondientes y si el equipo hubiese sido manipulado de modo no calificado (intervenciones en el interior del equipo) o si hubiese sido operado por personal no entrenado y en contradicción con las instrucciones de empleo, luego no incluye los daños causados por los efectos atmosféricos u otros efectos exteriores.

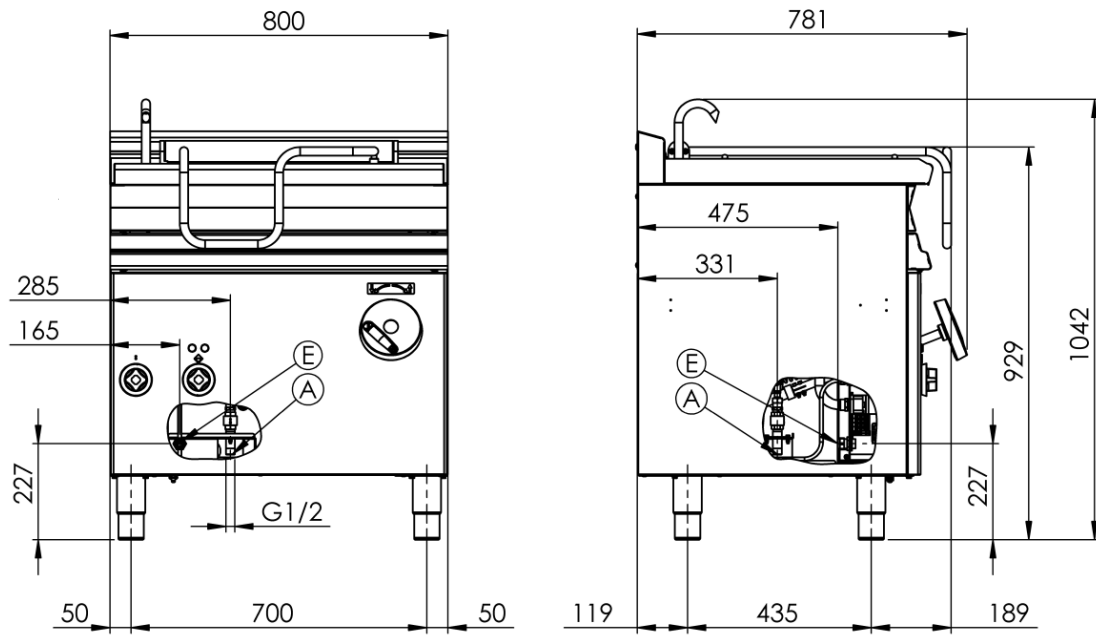
El fabricante no se responsabiliza por las lesiones de personas y daños en la propiedad, causados por la inobservancia de las disposiciones de seguridad o el empleo del aparato en otros fines diferentes de los determinados.

Instrucciones para la liquidación:

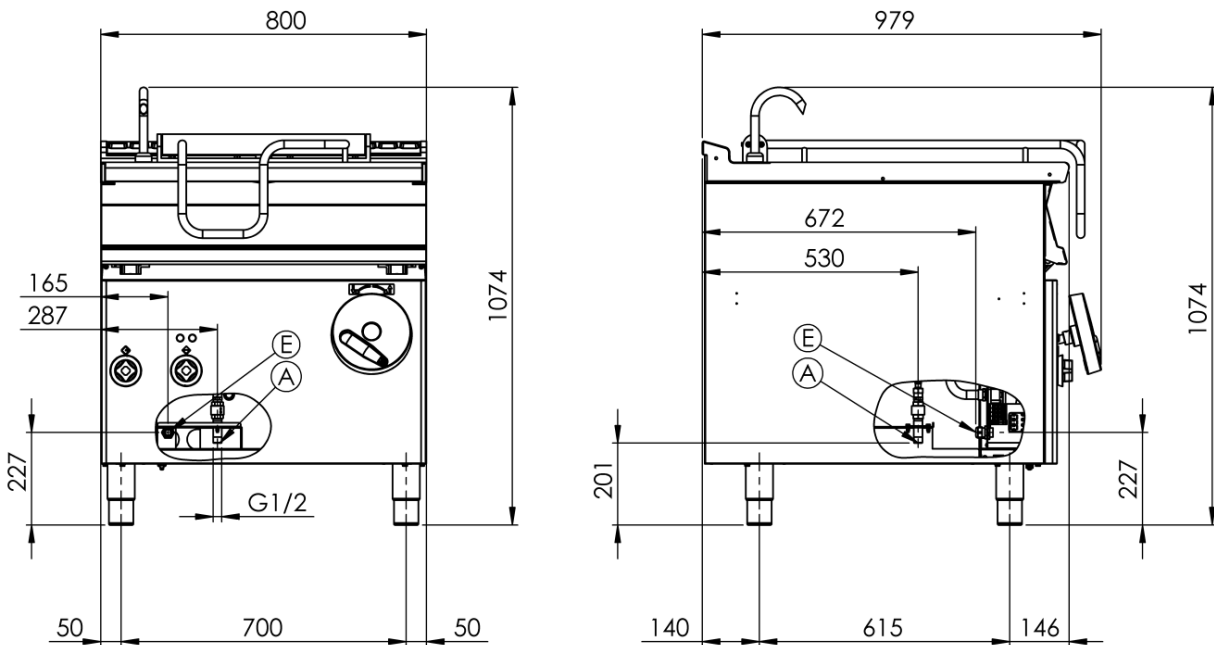
Los envases se deben liquidar en conformidad a las disposiciones vigentes

Su aparato fuera de uso debe ser asimismo debidamente liquidado, contacte al vendedor o taller autorizado para obtener más informaciones referentes a la liquidación correspondiente.

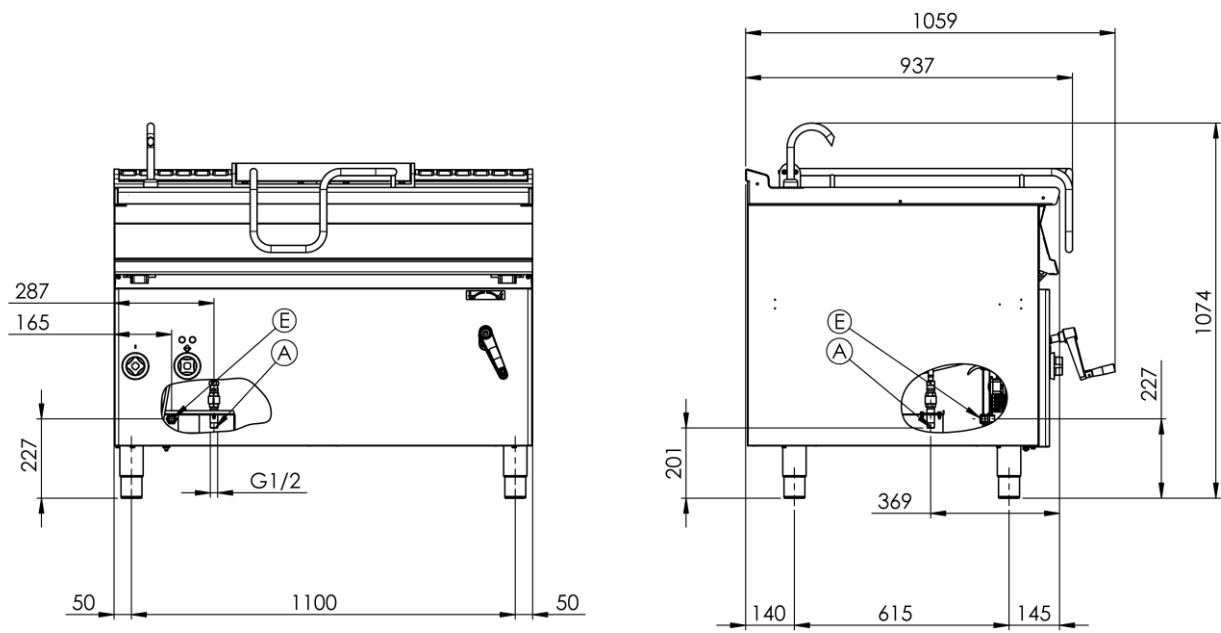
Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 50 – 78



Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 80 – 98

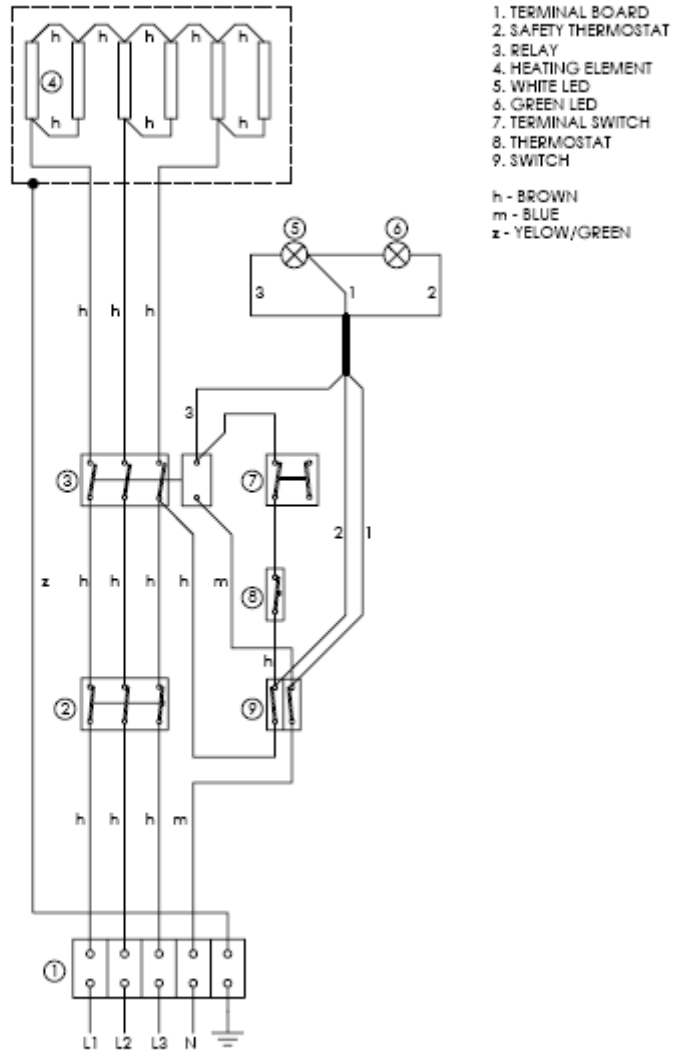


Los dibujos de dimensiones con puntos de conexión BR 120 – 912



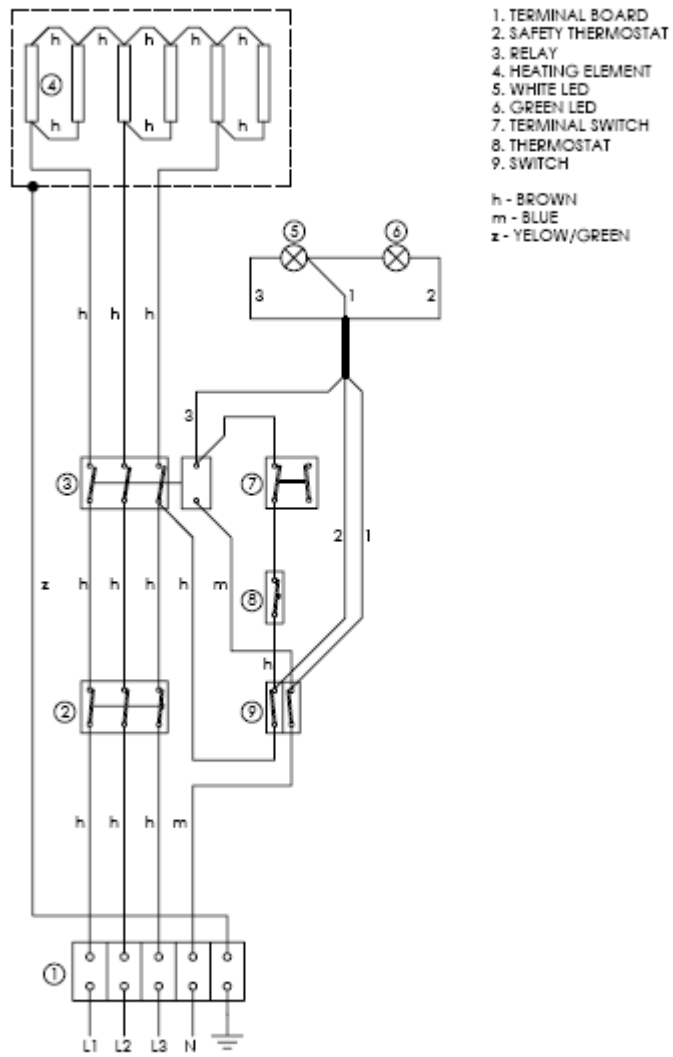
E – gas
A - aqua

BR 50-78 ET



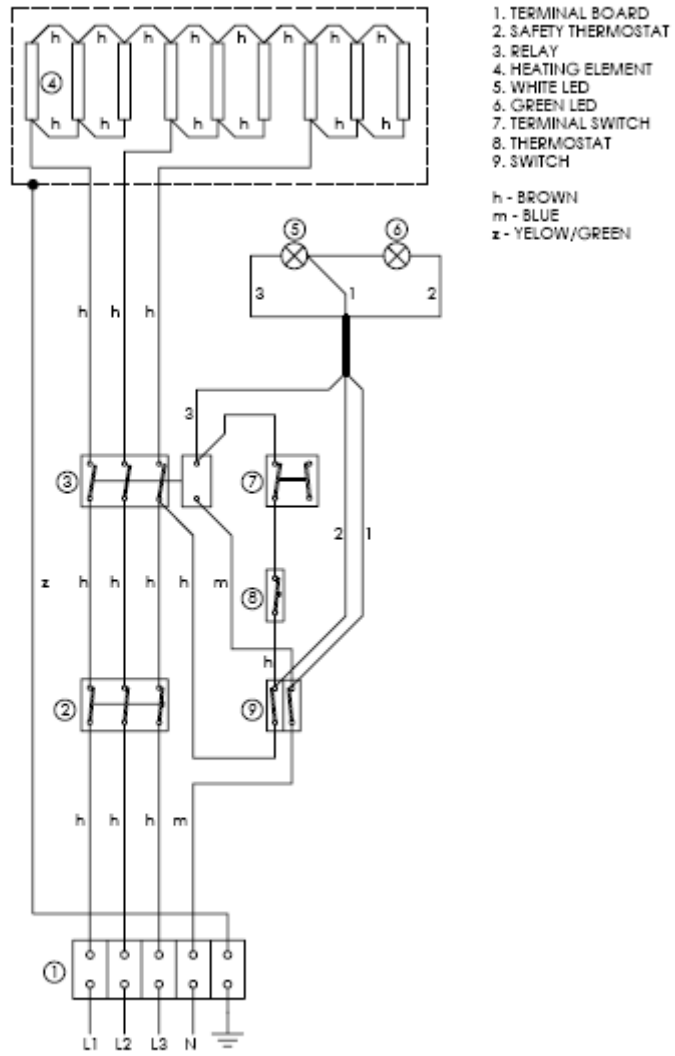
BR-50-78ET

BR 80-98 ET



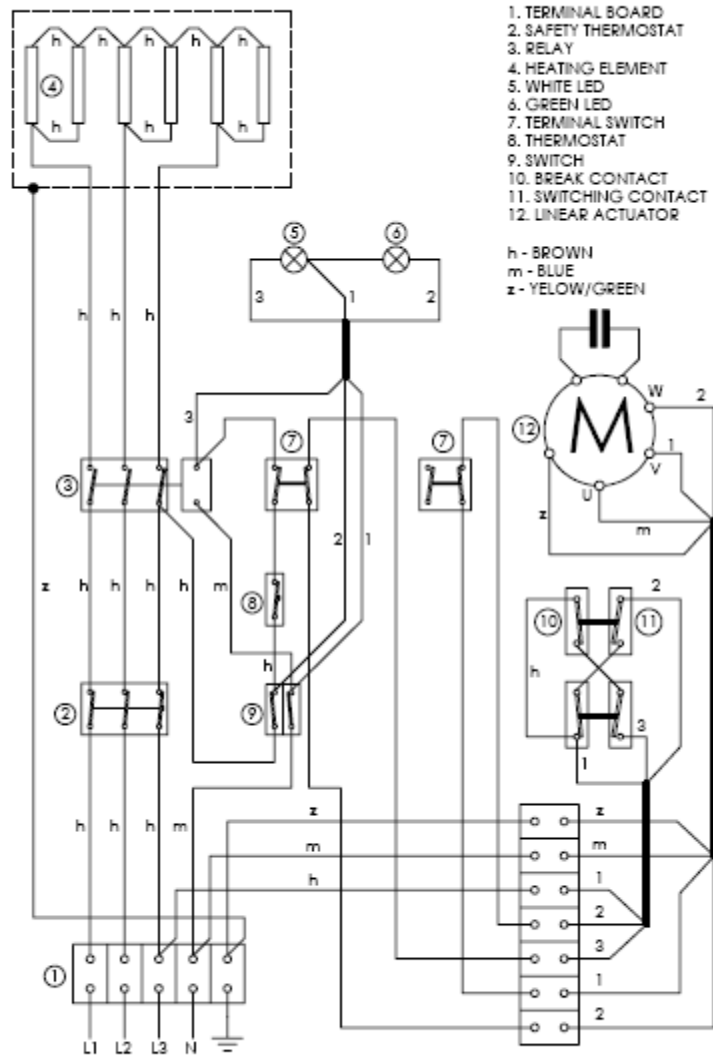
BR-80-98ET

BR 120-912 ET



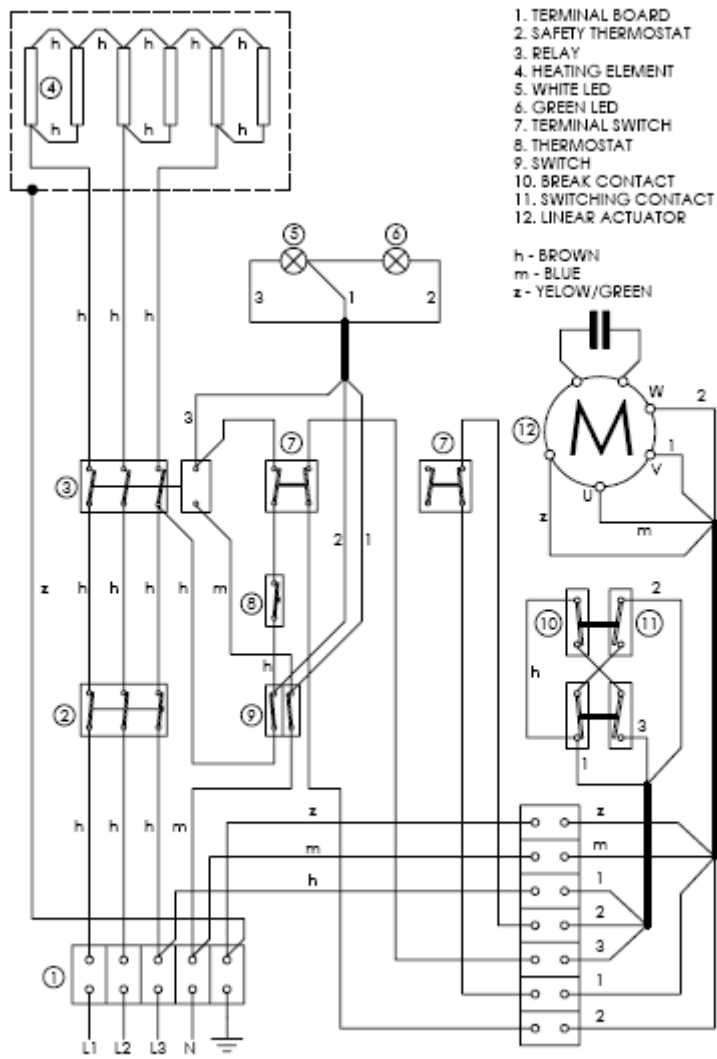
BR-120-912ET

BRM 50-78 ET



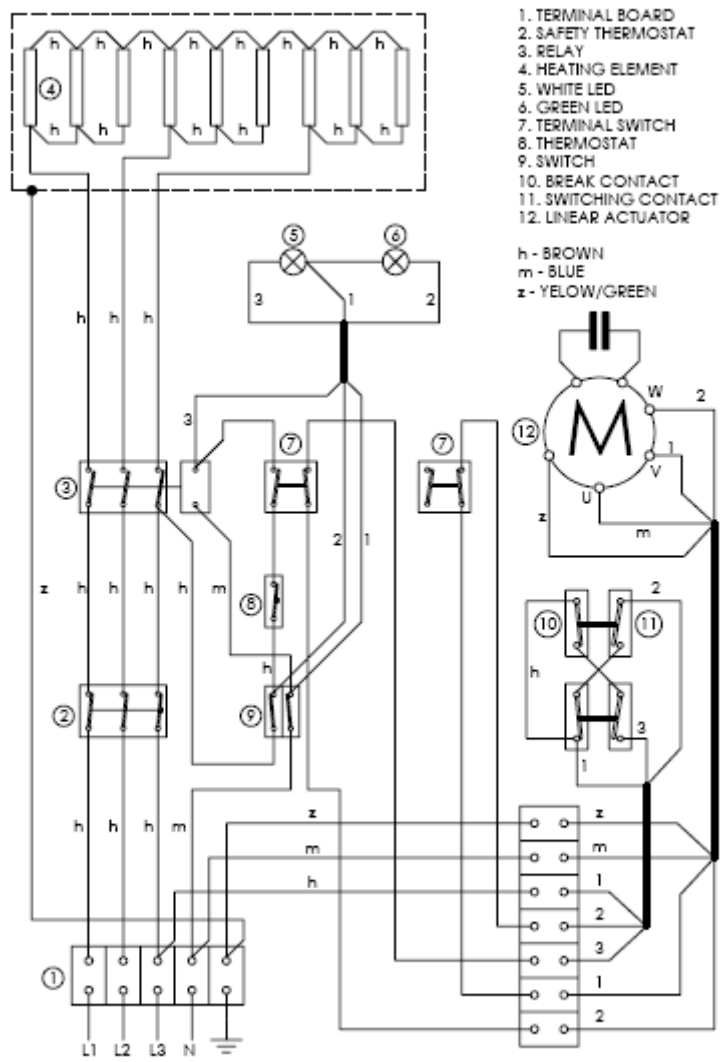
BRM-50-78ET

BRM 80-98 ET



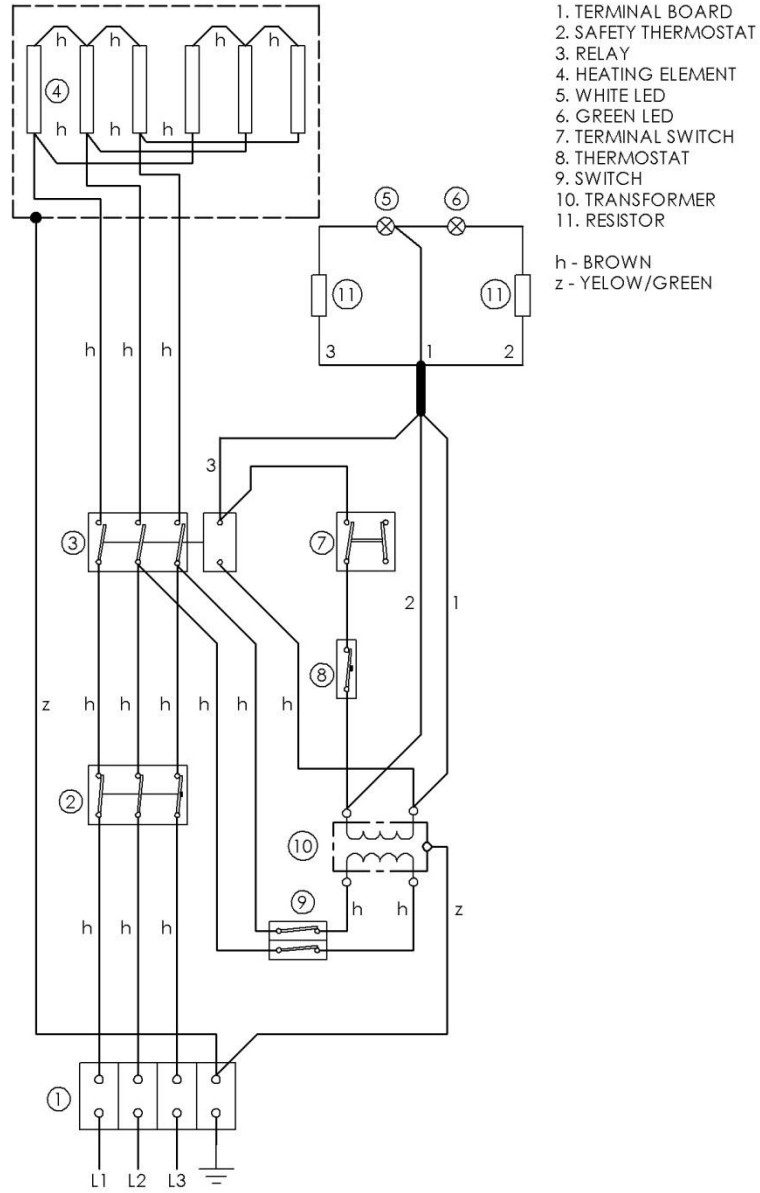
BRM-80-98ET

BRM 120 – 912 ET



BRM-120-912ET

BR 50-78 ET / BR 80-98 ET (nave)



BR-50-78ET, BR-80-98ET-LOĎ