

**BRASIERA MULTIFUNZIONALE  
MANUALE PER INSTALLAZIONE E USO**

**IT**

**MULTIFUNCTION TILTING PAN  
OPERATING AND INSTALLATION MANUAL**

**EN**

**SAUTEUSE MULTIFONCTION  
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'EMPLOI**

**FR**

**MULTIFUNKTIONS BRÄTER  
HANDBUCH FÜR INSTALLATION UND BETRIEB**

**DE**

**CUBA MULTIFUNCIONAL  
MANUAL PARA INSTALACIÓN Y USO**

**ES**



|                |        |         |
|----------------|--------|---------|
| ITALIANO ..... | pagina | 2 - 10  |
| ENGLISH .....  | page   | 11 - 20 |
| FRANÇAIS ..... | page   | 21 - 30 |
| DEUTSCH .....  | Seite  | 31 - 40 |
| ESPAÑOL .....  | página | 41 - 50 |

## INDICE

| CAPITOLO | DESCRIZIONE                                                      | PAGINA |
|----------|------------------------------------------------------------------|--------|
|          | Avvertenze generali.....                                         | 3      |
| 1.       | Dati tecnici .....                                               | 4      |
| 1.1      | Brasiera ribaltabile elettrica .....                             | 4      |
| 1.2      | Caratteristiche tecniche .....                                   | 4      |
| 2.       | Istruzioni per l'installazione .....                             | 4      |
| 2.1      | Targhetta brasiera elettrica .....                               | 4      |
| 2.2      | Leggi, norme e direttive tecniche.....                           | 5      |
| 2.3      | Luogo d'installazione.....                                       | 5      |
| 2.4      | Posizionamento .....                                             | 5      |
| 2.5      | Collegamento elettrico .....                                     | 5      |
| 2.5.1    | Messa a terra .....                                              | 5      |
| 2.5.2    | Equipotenziale .....                                             | 5      |
| 2.5.3    | Cavo d'alimentazione .....                                       | 6      |
| 2.5.4    | Consigli per l'installatore.....                                 | 6      |
| 2.5.5    | Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione ..... | 6      |
| 3.       | Sostituzione dei componenti più importanti .....                 | 7      |
| 4.       | Istruzioni per l'utente .....                                    | 7      |
| 4.1      | Uso come brasiera elettrica .....                                | 7      |
| 4.2      | Svuotamento della vasca.....                                     | 7      |
| 4.3      | Limitatore di temperatura .....                                  | 7      |
| 4.4      | Uso come fry-top elettrico .....                                 | 8      |
| 4.5      | Uso come bagnomaria.....                                         | 8      |
| 5.       | Manutenzione e pulizia .....                                     | 9      |
|          | Smaltimento .....                                                | 10     |
|          | SCHEMI DI INSTALLAZIONE .....                                    | 51     |
|          | SCHEMA ELETTRICO .....                                           | 56     |

## AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Ogni eventuale danno rilevato sulla macchina al momento della ricezione va notificato al vettore ed al fornitore.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita: bagnomaria, brasiera e fry top, non deve in nessun modo essere utilizzata come friggitrice: ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Pericolo di incendio: lasciare l'area interna alla apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in possibilità di questa apparecchiatura.
- Installare l'apparecchio in locali areati.
- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma (vedi pag.37)
- Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico dell'apparecchiatura e di quelle facenti parte del sistema completo.

### USO IMPROPRIO DELLA BRASIERA

Il costruttore non può essere considerato responsabile nei casi sotto descritti.

- Non utilizzare mai la brasiera come friggitrice, o altre cotture in presenza di forti quantità di olio in vasca, in quanto, se utilizzata al max della temperatura dichiarata dal costruttore, la temperatura media sul fondo vasca sarebbe di circa 300°C (forte pericolo di incendio dell'olio).
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 3.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

**In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

# 1.

# DATI TECNICI

## 1.1 BRASIERA MULTIFUNZIONE ELETTRICA

| MOD.    | DIMENSIONI IN mm.        |                          |           |            | POTENZA ASSORBITA* | PESO NETTO |
|---------|--------------------------|--------------------------|-----------|------------|--------------------|------------|
|         | esterno                  | vasca                    |           |            |                    |            |
|         |                          |                          | Vol. Min. | Superficie |                    |            |
|         | L x P x A <sup>(1)</sup> | L x P x A <sup>(1)</sup> | lt.       | dm²        | kW                 | kg         |
| EMT 477 | 400 x 735 x 800          | 310 x 510 x 120          | 18        | 33         | 5                  | 54         |
| EMT 777 | 800 x 735 x 800          | 630 x 510 x 120          | 38        | 57         | 10                 | 83         |

\*TENSIONE DI ALIMENTAZIONE: 3N ~ 400 V; 3 ~ 400 V.

## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

**STRUTTURA** struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

**VASCA** in acciaio inox AISI 304 con fondo in compound di forte spessore.

**COMMUTATORE TERMOSTATO ELETTRICO E REGOLATORE DI ENERGIA.** Comando resistenze per una regolazione ottimale della temperatura.

**RESISTENZE ELETTRICHE** in incoloy.

**TERMOSTATO DI SICUREZZA** per evitare rotture in caso di mancato funzionamento del termostato principale.

**MANOPOLA COMANDI** in materiale atermico.

# 2.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore nel paese di destinazione; Italia: installare l'apparecchio secondo norme di sicurezza UNICIG 8723 Legge n°46 e decreto ministeriale DH12-4-96.

Vedere tabella dati tecnici al punto 1.1.

### AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 50°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 50 mm; nel caso la distanza sia inferiore isolare adeguatamente la parete.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

L'apparecchio può essere installato in batteria rispettando tutti i collegamenti e le protezioni riguardo le scosse elettriche

e le emissioni dannose di acqua (con angolo d'inclinazione minore o uguale a 15°).

## 2.1 TARGHETTA BRASIERA ELETTRICA

La targhetta dei dati tecnici si trova sul retro ed all'interno.



Mod.   
Matr. N°

V 
 HZ

KW

## 2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

## 2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

## 2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

## 2.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme in vigore nel paese di destinazione, solo da personale autorizzato e competente.

In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.

L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

**IMPORTANTE:** A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

### 2.5.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

#### AVVERTENZE SPECIFICHE

**La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**

**ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA** (Giallo-verde).

### 2.5.2 EQUIPOTENZIALE



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

### 2.5.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni:

#### 3N AC 400 V 50/60 Hz

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale  $\pm 10\%$ .

Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:

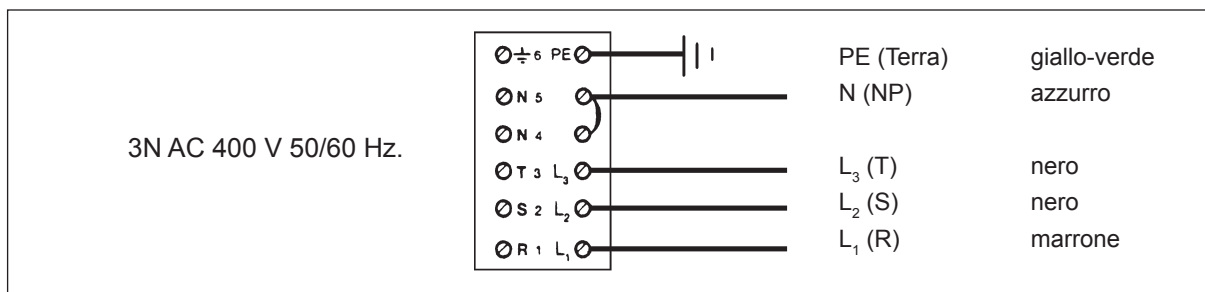
- smontare il pannello frontale
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

### 2.5.4 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.

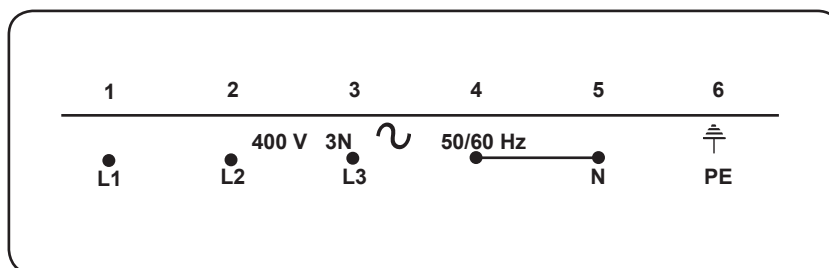
Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

### 2.5.5 COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE



Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



| MODELLO              | EMT477       |                            | EMT777       |                            |
|----------------------|--------------|----------------------------|--------------|----------------------------|
| TIPO DI TENSIONE     | Mass.<br>A/f | N° cavi<br>mm <sup>2</sup> | Mass.<br>A/f | N° cavi<br>mm <sup>2</sup> |
| 3N AC 400 V 50/60 Hz | 7,4          | 5 x 2,5                    | 13,88        | 5 x 2,5                    |

Tab. 3

### 3.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Le sostituzioni sottoportate vanno eseguite solo da un “Centro Assistenza autorizzato”.

Prima di eseguire le sostituzioni dei componenti, si deve togliere tensione all'apparecchio tramite l'interruttore onnipolare.

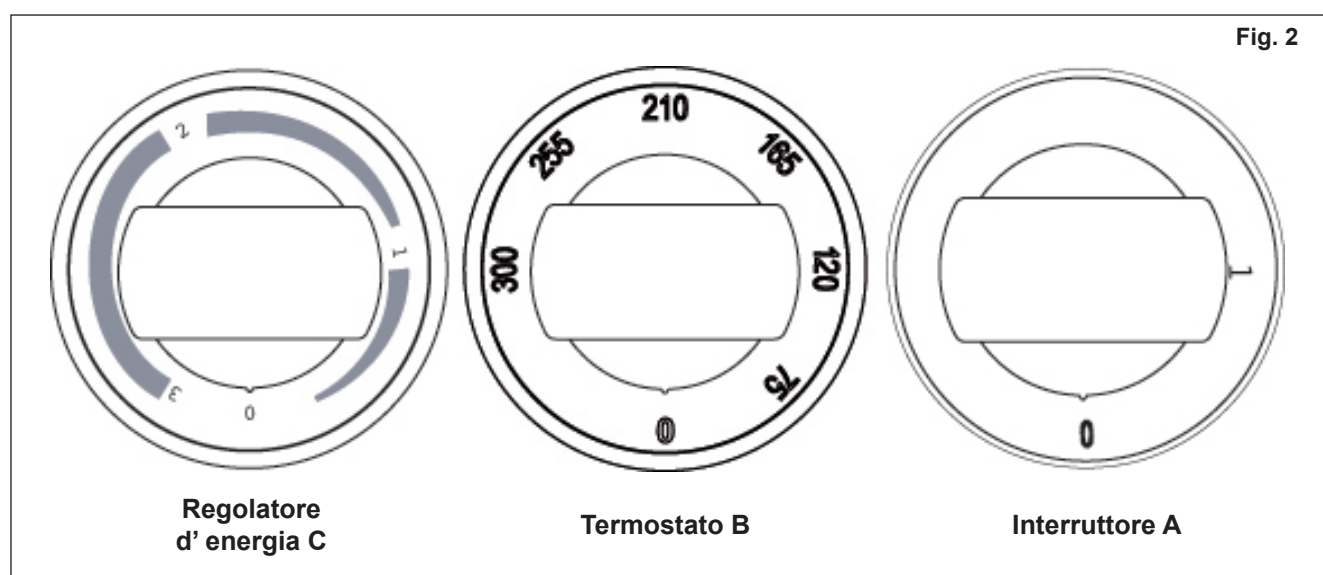
### 4.

## ISTRUZIONI PER L'UTENTE

### PREMESSA

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della vasca con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

Il riempimento della vasca si ottiene manualmente.



#### 4.1 USO COME BRASIERA ELETTRICA (Fig.2)

Ruotare la manopola (A) di accensione commutatore portandola in posizione 1, si accenderà la spia verde di linea, ruotare poi la manopola (B) di comando termostato, si potrà impostare la temperatura desiderata indicata sulla manopla stessa, girare la manopola del regolatore di energia (C) nelle posizioni 1-2 o 3, a secondo del regime di funzionamento desiderato della macchina. La spia gialla accesa indica che le resistenze di riscaldamento sono accese; lo spegnimento significa che la temperatura indicata sulla manopola è stata raggiunta.

La spia gialla si riaccende ogni qualvolta la temperatura desiderata sulla piastra è diminuita di circa 15°C e rimarrà accesa sino a riportare il contenuto della brasiera alla temperatura desiderata. Per lo spegnimento ruotare la manopola (B) in senso antiorario sino a portare lo zero “0” sulla posizione fine corsa (indicatore). la spia gialla si spegnerà automaticamente; per lo spegnimento completo, portare sullo “0” la manopola (A) comando commutatore, anche la spia verde si spegnerà.

Durante il funzionamento per un eventuale risparmio di energia elettrica utilizzare il regolatore di energia (fig.2 pos. C).

#### 4.2 SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Per agevolare lo svuotamento della vasca, la brasiera munita di un dispositivo meccanico tappo di chiusura che viene tolto tirando verso l'alto l'impugnatura tuotandola leggermente in modo da facilitare l'estrazione.

#### ATTENZIONE

Durante il funzionamento delle resistenze; assicurarsi che la vasca sia perfettamente orizzontale e appoggiata al piano.

#### 4.3 LIMITATORE DI TEMPERATURA

La brasiera è dotata di un termostato di sicurezza che interviene in caso di anomalia di funzionamento del termostato di servizio.

Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

#### 4.4 USO COME FRY-TOP ELETTRICO (Fig. 2)

Ruotare la manopola di comando (Fig. 2) in senso orario, si ottiene in questo modo l'accensione è segnalata dall'accensione della spia verde (interruttore "A"), ruotare in senso orario la manopola del termostato "B" e impostare la temperatura desiderata indicata sulla manopola stessa, girare la manopola del regolatore di energia (C) nelle posizioni 1-2 o 3, a secondo del regime di funzionamento desiderato della macchina.

La spia gialla accesa a fianco del medesimo indica che le resistenze di riscaldamento fondo sono accese; lo spegnimento significa che la temperatura indicata sulla manopola è stata raggiunta.

La spia gialla si riaccende ogni qualvolta la temperatura desiderata sulla piastra è diminuita di circa 15°C e rimarrà accesa sino a riportare la temperatura in vasca a quella desiderata. Per lo spegnimento ruotare la manopola in senso antiorario sino a portare lo zero "0" sulla posizione fine corsa (indicatore). La spia gialla si spegnerà automaticamente.

Per un risparmio energetico a parità di temperatura impostata utilizzare il regolatore di energia, tenendo sempre l'impostazione del medesimo tra il 2 e il 3 (regolatore C)

#### 4.5 USO COME BAGNOMARIA

**L'apparecchio deve funzionare con il livello MIN e MAX di acqua indicato sulla vasca, non può essere utilizzato a secco.**

Per accendere il bagnomaria, ruotare la manopola di Fig. 2 interruttore A dalla posizione "0" alla posizione "1", la spia verde si accenderà.

Ruotare la manopola del termostato "Fig. 2 termostato B" portandola sulla temperatura desiderata, da 50°C a un max. di 90°C automaticamente si accenderà la spia gialla che indica il riscaldamento, girare la manopola del regolatore di energia (C) nelle posizioni 1-2 o 3, a secondo del regime di funzionamento desiderato della macchina.

Quando si raggiunge la temperatura impostata la spia gialla si spegne.

Per spegnere l'apparecchio, ruotare le manopole utilizzate per il funzionamento, nella posizione "0" in corrispondenza dell'indice.

**Nota:** In questa funzione il regolatore di energia (fig. 2 - C) conviene tenerlo disinserito.

## PULIZIA

**Avvertenze generali**

**Nota:** L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

**Nota:** L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.

**Nota:** La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto.

**Nota:** In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura, proteggere le parti in acciaio con un panno leggermente imbevuto da olio di vasellina.

**Avvertenze:** Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano Cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

**Nota:** Munirsi degli appositi indumenti di protezione individuale prima di procedere nelle operazioni di pulizia (guanti, mascherina, occhiali).

**Nota:** L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente e abbondantemente risciacquata.

**Avvertenze:** Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

**Nota:** Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna dell'apparecchiatura (utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio e del vetro).

**Nota:** Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

**Nota:** Risciacquare le superfici con acqua tiepida potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.

**Avvertenze:** Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione e/o diretti.

## MANUTENZIONE

**Avvertenze generali**

**Avvertenze:** Ogni modifica tecnica si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.

**Avvertenze:** L'apparecchiatura deve essere manutentata da operatori qualificati ed autorizzati.

**Avvertenze:** Sulla linea di alimentazione elettrica deve essere installato un interruttore di blocco che escluda l'alimentazione elettrica ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza sull'apparecchiatura.

**Avvertenze:** Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso dell'apparecchiatura, è necessario simulare alcune operazioni di prova per memorizzare più rapidamente le funzioni principali dell'apparecchiatura, es. accensione, spegnimento etc. .

**Avvertenze:** Non manomettere, non eludere, non eliminare i dispositivi di sicurezza o le protezioni antinfortunistiche presenti sull'apparecchiatura.

**Avvertenze:** Non rimuovere i pittogrammi di sicurezza (Obbligo – Divieto – Pericolo) presenti sull'apparecchiatura.

**Avvertenze:** Non rimuovere la targa "MARCATURA CE" e/o sostituirla con altre. Qualora per motivi accidentali la targa "CE" fosse danneggiata, staccata dalla macchina, o semplicemente asportato il sigillo del fabbricante che la vincola alla stessa, il cliente deve obbligatoriamente informare il costruttore.

**Attenzione:** Verificare a scadenza annuale il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza installati (Termostato/ Microswitch).

# MANUTENZIONE PROGRAMMATA

## OPERAZIONI DA ESEGUIRE

Pulizia apparecchiatura  
Pulizia parti in contatto con generi alimentari  
Pulizia camino  
Pulizia filtro olio (Solo per friggitrici)  
Controllo termostato  
Controllo microswitch

## FREQUENZA

Quotidiana  
Quotidiana  
Annuale  
Settimanale  
Annuale  
Annuale



## SMALTIMENTO

### Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE e successivi aggiornamenti, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

### Smaltimento dei rifiuti



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

**MULTIFUNCTION TILTING PAN**  
**OPERATING AND INSTALLATION MANUAL**

EN



# CONTENTS

| SECTIONS | DESCRIPTION                                          | PAGES |
|----------|------------------------------------------------------|-------|
|          | General notices.....                                 | 13    |
| 1.       | Technical data .....                                 | 14    |
| 1.1      | Electric folding tilting pan .....                   | 14    |
| 1.2      | Technical characteristics .....                      | 14    |
| 2.       | Installation instructions .....                      | 14    |
| 2.1      | Information about electric folding tilting pan ..... | 14    |
| 2.2      | Laws, regulations and technical directives .....     | 15    |
| 2.3      | Installation place .....                             | 15    |
| 2.4      | Positioning .....                                    | 15    |
| 2.5      | Electrical connection.....                           | 15    |
| 2.5.1    | Earthing.....                                        | 15    |
| 2.5.2    | Equipotential .....                                  | 15    |
| 2.5.3    | Power supply cable .....                             | 16    |
| 2.5.4    | Advice to the installer .....                        | 16    |
| 2.5.5    | Connections to various main power supplies.....      | 16    |
| 3.       | Replacing the most important components.....         | 17    |
| 4.       | User instructions .....                              | 17    |
| 4.1      | Use as an electric cooking pan.....                  | 17    |
| 4.2      | Container draining .....                             | 17    |
| 4.3      | Temperature limiting device .....                    | 18    |
| 4.4      | Use as an electrical fry-top .....                   | 18    |
| 4.5      | Use as bain marie .....                              | 18    |
| 5.       | Maintenance and cleaning.....                        | 19    |
| .        | Waste disposal.....                                  | 20    |
|          | INSTALLATION DIAGRAM .....                           | 51    |
|          | ELECTRICAL DIAGRAM .....                             | 56    |

## GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Any damage found on the machine when you receive it should be notified to the carrier and to the supplier.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- This device shall be used only for the applications it has been designed for, that is cooking pan, Bain Marie or fry top. Never use it as a deep fryer; any other application is improper and therefore dangerous.
- Fire Hazard: keep the inside of the device clean and free from any combustible material. Do not keep flammable materials near this device.
- Install the device in properly ventilated rooms.
- This unit can be installed individually or together with other units belonging to the same range (see page 37).
- Do not block the ventilation system of the room the device is installed in
- Do not block the device's ventilation and discharge holes and those of the full system.

### UNINTENDED USES OF THE TILTING PAN

**The manufacturer shall not be held liable in the following circumstances.**

- Never use the cooking pan as a deep fryer or for any other cooking method in presence of large amounts of oil in the tank, because, when used at the highest temperature stated by the manufacturer, the bottom of the bowl would reach a temperature of approximately 300°C **(there is a high risk the oil might catch fire).**
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Switch off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 3.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F.
- **In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.**

**In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.**

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

# 1.

# TECHNICAL DATA

## 1.1 ELECTRICAL MULTIFUNCTION COOKING PAN

| MOD.   | DIMENSIONS IN mm.        |                          |     |         | POWER INPUT TOTAL * | NET WEIGHT |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----|---------|---------------------|------------|
|        | external                 | tank                     |     |         |                     |            |
|        |                          |                          |     | Surface |                     |            |
|        | W x D x H <sup>(1)</sup> | W x D x H <sup>(1)</sup> | lt. | dm²     | kW                  | kg         |
| EMT477 | 400 x 735 x 800          | 310 x 510 x 120          | 18  | 33      | 5                   | 54         |
| EMT777 | 800 x 735 x 800          | 630 x 510 x 120          | 38  | 57      | 10                  | 83         |

SUPPLY VOLTAGE : 3N AC 400V; 3AC 400 V.

## 1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

**STRUCTURE** frame made of stainless steel AISI 304, panels and base of stainless steel, mounted on height-adjustable feet.

**TANK** : AISI 304 Stainless Steel with very thick compound bottom.

**ENERGY REGULATOR/THERMOSTAT SELECTOR SWITCH.** Resistors control for optimal temperature regulation.

**ELECTRICAL HEATING ELEMENTS** made of Incoloy.

**SAFETY THERMOSTAT** to prevent breakages in case if water stoppage.

**CONTROL KNOB** made of thermally insulated material.

# 2.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

### WARNINGS:

If the unit is wall-mounted, the wall has to resist temperatures up to 50°C and does not have to be flammable. If not, the unit has to be installed 50 mm off the wall. If the gap between the unit and the wall is shorter than 50 mm, insulate the wall appropriately. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

The device can be installed in battery, check all connections and the protection for electric shock

and the harmful emissions of water (with angle less than or equal to 15°).

## 2.1 INFORMATION ABOUT ELECTRIC FOLDING TILTING PAN

The serial plate is located at back and inside.

CE

Mod.

Matr. N°

V

KW

HZ

## 2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

## 2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

## 2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10 cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection shall be carried out in compliance with the regulations in force in the country of destination, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

**IMPORTANT:** Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

### 2.5.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols () placed on the line-receiving terminal board. The earthing system should comply with the law in force.

### SPECIFIC WARNINGS

**The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.**

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

**The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.**

**ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).**

### 2.5.2 EQUIPOTENTIAL

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located near the terminal board on the base for models with oven, and at the back for the remaining models.

### 2.5.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for one of the following voltages:

#### 3N AC 400 V 50/60 Hz

The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension  $\pm 10\%$ .

To have access to the terminal board in order to connect the unit to a supply network having different characteristics from those provided for, or to replace the supply cable, you need to:

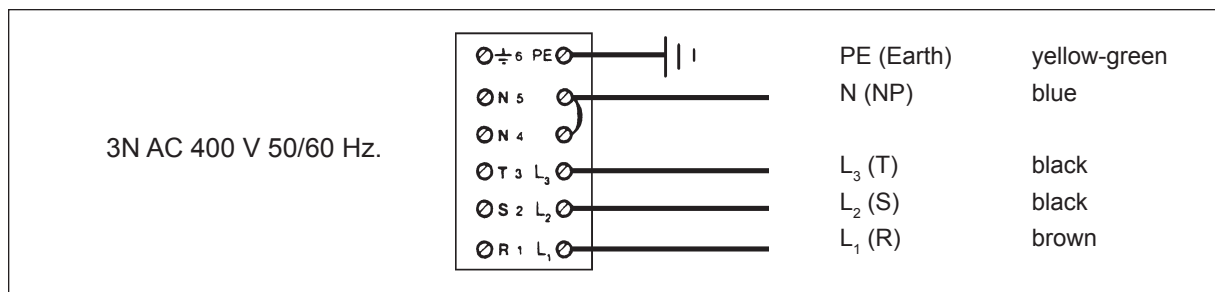
- remove the front panel
- connect the cable to the terminal board according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal board and on the present booklet.

### 2.5.4 ADVICE TO THE INSTALLER

Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.

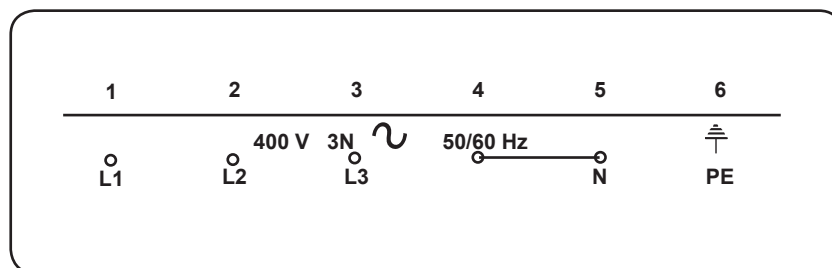
Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

### 2.5.5 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES



Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



| MODEL                | EMT477      |                              | EMT777      |                              |
|----------------------|-------------|------------------------------|-------------|------------------------------|
| SUPPLY VOLTAGE TYPE  | Max.<br>A/f | N° cables<br>mm <sup>2</sup> | Max.<br>A/f | N° cables<br>mm <sup>2</sup> |
| 3N AC 400 V 50/60 Hz | 7,4         | 5 x 2,5                      | 13,88       | 5 x 2,5                      |

Tab. 3

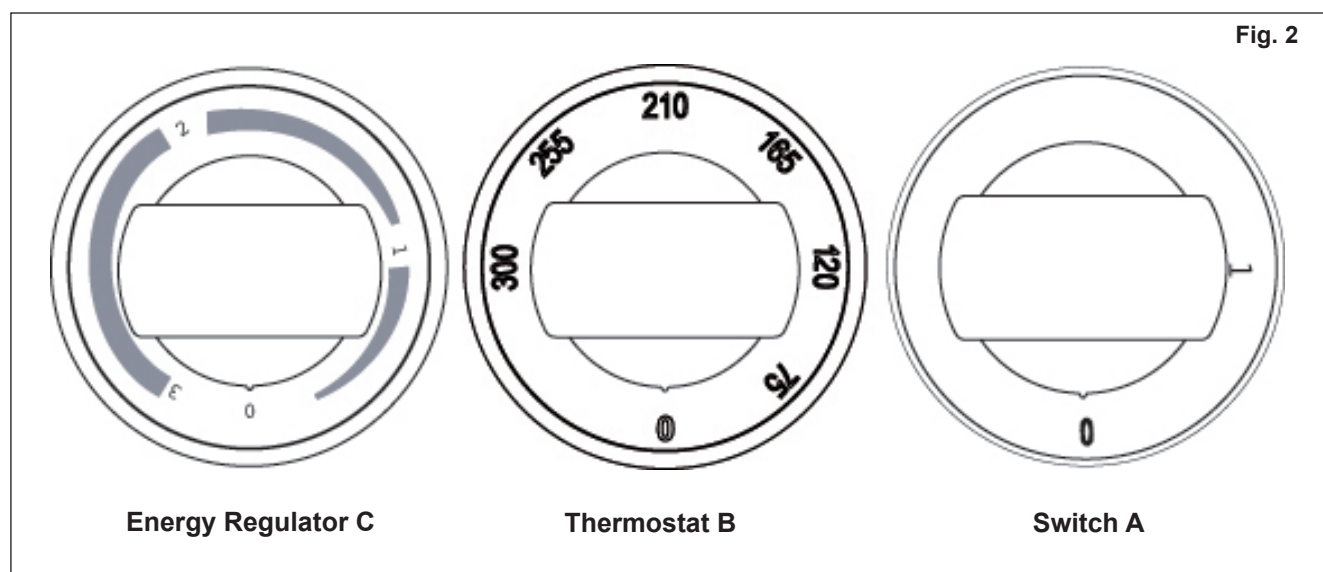
### 3. REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

The replacements described below should only be performed by an “Authorised Service Centre”.  
Before replacing any component, you should switch off power supply from the unit by using the omnipolar switch.

### 4. USER INSTRUCTIONS

#### FOREWORD

Before operating this device, wash thoroughly the inner part of the container with warm water and detergent and rinse repeatedly.  
The tank shall be filled manually.



#### 4.1 USE AS AN ELECTRIC COOKING PAN (FIG.2)

Turn handle (A) in order to turn the switch on and set in into position 1 ; the green-coloured line warning light will then switch on; turn handle (B) that controls the thermostat. You can now set the desired temperature which is also indicated onto the handle, turn the knob of energy regulator (C) in the positions 1-2 o 3, depending on hte regime of the appliance wished. The warning light near the thermostat indicates that the bottom heating resistors have lit up; this light switches off when the desired temperature has been reached. If the yellow warning light is on, the heating elements are on ; when it switches off, the temperature indicated onto the handle has been reached. The yellow warning light switches on when the desired temperature onto the plate has lost around 15°C ; it will stay lit until the content of the tilting pan reaches the desired temperature. Turn handle (B) anticlockwise in order to switch the tilting pan off until the zero (“0”) reaches the limit switch position (indicator). The yellow warning light will automatically switch off ; in order to completely switch the tilting pan off, set handle (A) of the switch control onto the position “0” ; the green warning light will also turn off.

During operation use the energy regulator (fig.2 pos. C) to save power.

#### 4.2 CONTAINER DRAINING

In order to simplify tank emptying, the cooking pan has been equipped with a mechanical device, a closing plug which is removed by pulling the handle upwards whilst rotating it slightly in order to simplify extraction.

#### WARNING

During the operation of the heating elements, make sure that the container is in a perfect horizontal position and is laying onto the floor.

### 4.3 TEMPERATURE LIMITING DEVICE

Tilting pans are equipped with a safety thermostat that is activated in case of an irregular operation of the standard thermostat. After the activation of the safety thermostat, you need to re-activate the thermostat in order for the tilting pan to operate. This operation has to be carried out by highly skilled personnel who will investigate the reason of the activation.

### 4.4 USE AS AN ELECTRICAL FRY-TOP (FIG. 2)

Rotate the control knob (Fig. 2) clockwise to power up the device (notified by the green light of the “A” switch lighting up), rotate the thermostat “B” wheel clockwise to set the desired temperature, turn the knob of energy regulator (C) in the positions 1-2 o 3, depending on hte regime of the appliance wished. The warning light near the thermostat indicates that the bottom heating resistors have lit up; this light switches off when the desired temperature has been reached.

The yellow light lights on again every time the plate temperature decreases by 15°C and will remain on until the temperature rises again to the desired value. To switch it off rotate the knob anti-clockwise until you reach zero (“0”) on the limit switch (indicator). The yellow light on the panel will switch off automatically.

In order to save energy at the same temperature use the energy regulator, keeping it always between 2 to 3 (regulator C)

### 4.5 USE AS A BAIN-MARIE

**The device shall operate with an amount of water between MIN and MAX gauges on the tank, never use the device without water.**

To turn the Bain-Marie function unit rotate the control knob (Fig. 2 (A switch) from the position “0” to position “1”, the green light will switch on.

Rotate the thermostat B knob (Fig. 2) moving it to the desired temperature, from 50°C to a maximum temperature of 90°C the yellow light on the panel, that notifies heating up, will switch on automatically. Turn the knob of energy regulator (C) in the positions 1-2 o 3, depending on hte regime of the appliance wished.

Once the set temperature is reached, the yellow light will go off.

To switch off the device, rotate the knobs used for operation in position“0”.

Note: When this function is used the energy regulator (fig. 2 - C) should be turned off.

**CLEANING:****General warnings**

Note: Since this is a food preparation device, its cleanliness should be taken into special care and both the device and the surrounding environment should be kept constantly clean.

Note: The device should be cleaned regularly and dirt and/or food deposits should always be removed.

Note: During the cleaning operations, the cooking compartment should be empty.

Note: In case of prolonged inactivity, please disconnect from power source, clean thoroughly all internal and external components and wipe the steel components with a cloth and Vaseline oil to protect them.

Warning: Always remember that you risk burn injuries when using the “cooking compartment”. It is therefore compulsory to take adequate protection measures and to wear the appropriate protection equipment.

Note: Specific protecting clothes (gloves, mask, glasses) should be worn during cleaning operations.

Note: Salt, vinegar and other acid substances present in the food might corrode the cooking compartment on the long term. After using the abovementioned ingredients, the device should be washed and rinsed thoroughly.

Warning: Read carefully the indications reported on detergent labels and wear equipment suitable to the operations that you are about to perform. (See protection equipments reported on the package).

Note: Do not use aggressive products to clean the external surface of the device. The use of specific steel and glass detergents is recommended.

Note: Clean the stainless steel surfaces with special care and avoid corrosive products, abrasive materials or sharp tools.

Note: Rinse the surfaces with lukewarm drinkable water and dry with an absorbent cloth or another non abrasive material.

Warning: Avoid clearing the device with direct and/or pressurised water jets.

**MAINTENANCE:****General warnings**

Warning: Since any technical modification might impair the functioning or reduce the safety of the instrument, every operation on the device should only be performed by technical staff hired or formally authorised by the manufacturer. If this is not the case, the manufacturer declines any responsibility for the modifications and the possible damages that may arise.

Warning: The maintenance of the device should only be performed by qualified and authorised technicians.

Warning: The power cable must be provided with a switch in order to block the power supply and create the necessary safety conditions when operating on the device.

Warning: Please, read the operating instructions and test the main functions of the device (turning the device on/off, etc.) before using the instrument.

Warning: Do not modify, remove or eliminate neither the instrument safety devices nor the accident-prevention protections on the instrument.

Warning: Do not remove the warning stickers (Obligation – Ban – Danger) from the device.

Warning: Do not remove nor substitute the CE MARK label. Should the CE MARK or the manufacturer’s seal be accidentally damaged or removed, the customer has an obligation to inform the manufacturer.

Attention: Please check every twelve months that the instrument safety devices (Thermostat/Microswitch) are fully functional.

## RECOMMENDED MAINTENANCE OPERATIONS:

| OPERATION                              | FREQUENCY |
|----------------------------------------|-----------|
| Clean the device                       | Daily     |
| Clean the parts in contact with food   | Daily     |
| Clean the chimney                      | Annually  |
| Clean the oil filter (only for fryers) | Weekly    |
| Check the thermostat                   | Annually  |
| Check the microswitch                  | Annually  |



### WASTE DISPOSAL

#### Deactivation and scrapping of appliance



OBLIGATION OF DISPOSING OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

In compliance with Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC and following updates, relating to the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user who wishes to get rid of this appliance must contact the manufacturer and follow the instructions received to separately dispose of the appliance at the end of its life. An appropriate collection and dispatching of exhausted appliances to environmentally compatible recycling, treatment and disposal plants helps to prevent damaging effects on health and environment and also guarantees that the component parts of exhausted appliances are effectively recycled or reused. Holders of exhausted appliances who dispose of them illegally will be prosecuted.



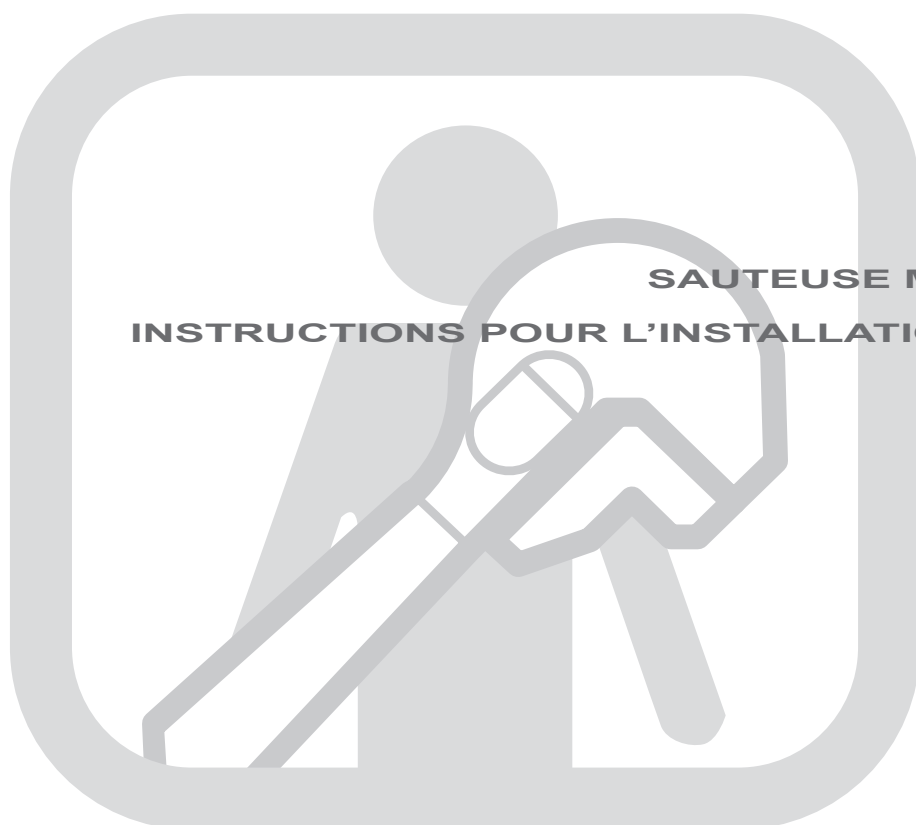
Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

#### Waste disposal



During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



**SAUTEUSE MULTIFONCTION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'EMPLOI**

**FR**



# SOMMAIRE

| CHAPTER | DESCRIPTION                                                          | PAGES |
|---------|----------------------------------------------------------------------|-------|
|         | Regles generales.....                                                | 23    |
| 1.      | Donnees techniques .....                                             | 24    |
| 1.1     | Sauteuse electrique basculante.....                                  | 24    |
| 1.2     | Caracteristiques techniques.....                                     | 24    |
| 2.      | Instructions pour l'installation .....                               | 24    |
| 2.1     | Plaquette d'identification des sauteuses electriques basculante..... | 24    |
| 2.2     | Legislation a respecter .....                                        | 25    |
| 2.3     | Lieu d'installation .....                                            | 25    |
| 2.4     | Mise en place .....                                                  | 25    |
| 2.5     | Branchement electrique .....                                         | 25    |
| 2.5.1   | Mise a la terre.....                                                 | 25    |
| 2.5.2   | Systeme equipotentiel .....                                          | 25    |
| 2.5.3   | Cordon d'alimentation .....                                          | 26    |
| 2.5.4   | Informations de l'utilisateur .....                                  | 26    |
| 2.5.5   | Branchements au differents reseaux electriques de distribution ..... | 26    |
| 3.      | Changement des composants plus importants .....                      | 27    |
| 4.      | Mode d'emploi.....                                                   | 27    |
| 4.1     | Emploi comme sauteuse electrique .....                               | 27    |
| 4.2     | Vidage de la cuve .....                                              | 27    |
| 4.3     | Dispositif de limitation de la temperature.....                      | 27    |
| 4.4     | Emploi comme fry-top electrique .....                                | 28    |
| 4.5     | Emploi comme bain-marie.....                                         | 28    |
| 5.      | Entretien & nettoyage .....                                          | 29    |
|         | Elimination.....                                                     | 30    |
|         | SCHEMAS D'INSTALLATION .....                                         | 51    |
|         | SCHEMA ELECTRIQUE .....                                              | 56    |

## REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Tous les dommages éventuels relevés sur la machine au moment de la réception doivent être communiqués à l'expéditeur et au fournisseur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil doit être utilisé seulement pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu c'est-à-dire bain-marie, sauteuse et fry top, il ne doit en aucun cas être utilisé comme une friteuse. Tout autre usage serait impropre et donc dangereux.
- Danger d'incendie : laisser la zone interne libre et propre sans combustible. Ne pas entreposer de matières inflammables à proximité de cet appareil.
- Installer l'appareil dans un endroit ventilé.
- L'appareil peut être installé sur pied ou assemblé à d'autres appareils de sa gamme (voir page 37). paragraphe 2
- Ne pas obstruer le dispositif de ventilation de la pièce où il est installé.
- Ne pas obstruer les trous d'aération et d'évacuation de l'appareil et ceux de la ligne complète.

### USAGE IMPROPRE DE LA SAUTEUSE

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre de la sauteuse, notamment dans les cas suivants :**

- Ne jamais utiliser la sauteuse comme une friteuse ou pour d'autres cuissons nécessitant une grande quantité d'huile dans la cuve, car la sauteuse fonctionne à la température maximale prévue par le fabricant. La température moyenne sur le fond de la cuve est de 300°C environ (**fort danger d'incendie de l'huile**).
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les caractéristiques indiquées dans le Tableau 3.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.
- **En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.**

**En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.**

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

# 1.

# DONNEES TECHNIQUES

## 1.1 SAUTEUSE MULTIFUNCTION ELECTRIQUE

| MOD.   | DIMENSIONS IN mm.        |                          |     |                | DÉBI THERMI-<br>QUE* | POIDS<br>NET |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----|----------------|----------------------|--------------|
|        | externe                  | bac                      |     |                |                      |              |
|        |                          | L x P x H <sup>(1)</sup> | lt. | surface<br>dm² |                      |              |
|        | L x P x H <sup>(1)</sup> | L x P x H <sup>(1)</sup> | lt. | dm²            | kW                   | kg           |
| EMT477 | 400 x 735 x 800          | 310 x 510 x 120          | 18  | 33             | 5                    | 54           |
| EMT777 | 800 x 735 x 800          | 630 x 510 x 120          | 38  | 57             | 10                   | 83           |

TENSION D'ALIMENTATION : 3N AC 400 V; 3AC 400 V.

## 1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**STRUCTURE** structure portante en acier Inox AISI 304, panneaux et base en acier Inox montée sur des pieds réglables en hauteur.

**BAC** en acier inoxydable AISI 304 avec fond en Compound de grosse épaisseur.

**COMMUTATEUR ET THERMOSTAT ELECTRIQUES** à 8 positions pour le contrôle des résistances et le réglage de la température.

**COMMUTATEUR THERMOSTAT ELECTRIQUE ET REGULATEUR D'ENERGIE.** Commande résistances pour une régulation optimale de la température.

**RESISTANCES ELECTRIQUES** en incoloy

**THERMOSTAT DE SECURITE** pour éviter les ruptures en cas de coupure d'eau.

**MANETTES COMMANDES** en matériel athermique.

# 2.

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

**L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.**

**ATTENTION !**

Si l'appareil est installé contre une cloison, cette dernière doit être apte à résister à une température de 50°C et être incombustible, sinon il faudra respecter une distance minimale de 50 mm. En cas de distance inférieure, isoler la cloison de façon adéquate. Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

Le dispositif peut être installé dans la batterie, vérifiez toutes les connexions et la protection s'étend aux chocs électriques et des émissions nocives de l'eau (avec un angle mineures ou égal à 15° ).

## 2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES SAUTEUSES ELECTRIQUES BASCULANTE

La plaquette des données techniques se trouve: au dos et à l'intérieur.

|                                                                                     |    |          |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|----|
|  |    | Mod.     |    |
|                                                                                     |    | Matr. N° |    |
| V                                                                                   |    |          | HZ |
|                                                                                     | KW |          |    |

## 2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

## 2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

## 2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

## 2.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes locales en vigueur en la matière, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

**IMPORTANT :** Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

### 2.5.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme  à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

### AVERTISSEMENTS

**La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.**

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

**Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**

**ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).**

### 2.5.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL



L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l'arrière pour les autres modèles.

### 2.5.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes :

#### 3N AC 400 V 50/60 Hz

Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de  $\pm 10\%$ .

Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le câble d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade (tables de cuisson ou tables avec meuble) ou
- démonter le panneau gauche (cuisinière)
- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée à côté du bornier ou dans ce manuel.

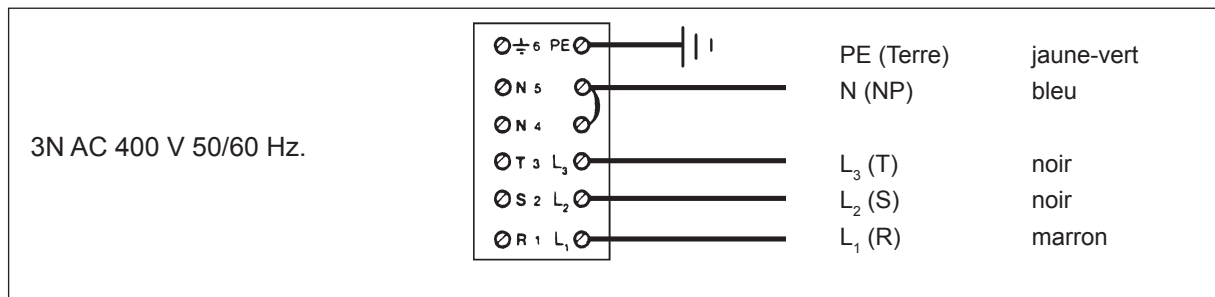
### 2.5.4 INFORMATIONS DE L'USAGER

Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.

Laissez un exemplaire de ce manuel à l'utilisateur en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

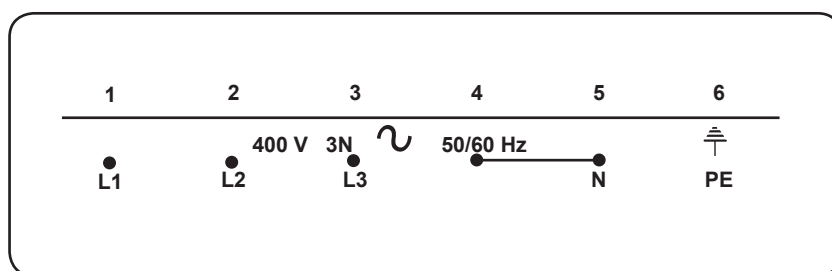
### 2.5.5 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

**Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé.**



Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



| MODÈLE               | EMT477   |                                | EMT777   |                                |
|----------------------|----------|--------------------------------|----------|--------------------------------|
| TYPE DE TENSION      | Max. A/f | Nbre de câbles mm <sup>2</sup> | Max. A/f | Nbre de câbles mm <sup>2</sup> |
| 3N AC 400 V 50/60 Hz | 7,4      | 5 x 2,5                        | 13,88    | 5 x 2,5                        |

Tab. 3

### 3. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

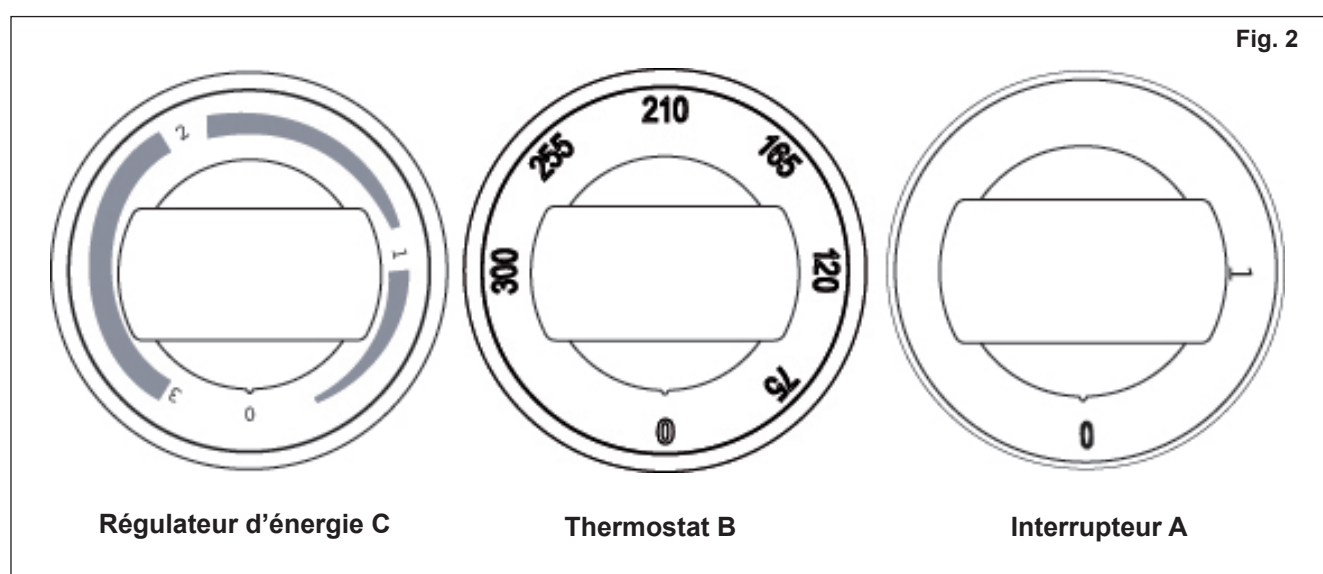
Avant d'effectuer toute opération de réparation, débranchez l'appareil en déclenchant l'interrupteur omnipolaire.

### 4. MODE D'EMPLOI

#### Avant - propos

Avant de mettre en marche la sauteuse, lavez soigneusement l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude et du détergent. Rincez-la ensuite abondamment avec de l'eau.

Le remplissage de la cuve s'effectue manuellement.



#### 4.1 EMPLOI COMME SAUTEUSE ELECTRIQUE (FIG.2)

Tournez la manette (A) d'allumage du commutateur sur la position 1 ce qui allumera le témoin vert. Programmez ensuite la température souhaitée en tournant le thermostat (B), tournez la manette du régulateur d'énergie (C) sur les positions 2 ou 3, selon le régime de fonctionnement, désiré, de la machine. L'allumage du témoin jaune à côté du thermostat signale que les résistances sont allumées et son extinction signifie que la température indiquée sur la manette a été atteinte. L'allumage du témoin jaune signale que les résistances sont activées, lorsqu'il s'éteint cela signifie que la température indiquée a été atteinte. Le témoin jaune se rallume chaque fois que la température diminue de 15° C et reste allumé jusqu'à ce que la température programmée s'atteigne. Pour éteindre, tournez le thermostat (B) à gauche et placez le "0" en fin de course (indicateur). Le témoin jaune s'éteint automatiquement. L'extinction complète est signalée par l'extinction du témoin vert, en amenant la manette (A) d'allumage du commutateur sur la position "0".

Pendant le fonctionnement, pour une économie d'énergie électrique éventuelle, utiliser le régulateur d'énergie (fig.2 rep. C).

#### 4.2 VIDAGE DE LA CUVE

Pour faciliter le vidage de la cuve, la sauteuse est munie d'un dispositif mécanique de fermeture qui s'enlève en tirant la poignée vers le haut tout en la tournant légèrement pour faciliter l'extraction.

#### ATTENTION !

Pendant le fonctionnement de les résistances, assurez-vous que la cuve est parfaitement horizontale et qu'elle repose bien sur le plan.

#### 4.3 DISPOSITIF DE LIMITATION DE LA TEMPERATURE

Les sauteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité (Z) qui se déclenche en cas d'anomalie du thermostat de service. Pour faire repartir la sauteuse après le déclenchement du thermostat de sécurité (Z), il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel spécialisé qui doit d'abord éliminer la cause du déclenchement avant de réenclencher le thermostat.

#### 4.4 EMPLOI COMME FRY-TOP ELECTRIQUE (FIG. 2)

Pour l'allumage, tourner la manette de commande (Fig. 2) vers la droite. L'allumage est signalé par l'allumage du témoin vert (interrupteur "A"). Tourner la manette du thermostat "B" vers la droite pour régler la température souhaitée indiquée sur la manette même, tourner la manette du régulateur d'énergie (C) sur les positions 2 ou 3, selon le régime de fonctionnement, désiré, de la machine. L'allumage du témoin jaune à côté du thermostat signale que les résistances sont allumées et son extinction signifie que la température indiquée sur la manette a été atteinte.

Le témoin jaune se rallume chaque fois que la température descend de 15°C et reste allumé jusqu'à ce que la température dans la cuve atteigne celle programmée. Pour l'extinction, tourner la manette vers la gauche jusqu'à placer le zéro "0" sur la position de fin de course (indicateur). Le témoin jaune s'éteindra automatiquement.

Pour une économie d'énergie à parité de température programmée, utiliser le régulateur d'énergie en le programmant toujours entre le 2 et le 3 (régulateur C).

#### 4.5 EMPLOI COMME BAIN-MARIE

**L'appareil doit fonctionner avec le niveau MIN et MAX d'eau indiqué sur la cuve, il ne doit jamais fonctionner à sec.**

Pour allumer le bain-marie, tourner la manette Fig. 2 interrupteur A de "0" à "1", le témoin vert s'allumera.

Tourner la manette du thermostat "Fig. 2 thermostat B" sur la température souhaitée comprise entre 50°C et 90°C maximum, le témoin jaune s'allume automatiquement pour indiquer la mise en route du réchauffement.

Lorsque la température établie est atteinte, le voyant jaune s'éteint.

**Pour éteindre l'appareil, tourner la manette utilisée pour l'allumage, sur "0" en correspondance de l'index.**

**Remarque :** Dans cette fonction, il est inutile de brancher le régulateur d'énergie (fig. 2 - C).

## NETTOYAGE

**Généralités**

Remarque : La destination de l'appareil est la préparation de produits à usage alimentaire. Faire donc particulièrement attention à tout ce qui concerne l'hygiène et la propreté de l'appareil et de son environnement immédiat.

Remarque : L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Chaque incrustation ou dépôt alimentaire doit immédiatement être éliminé.

Remarque : Le nettoyage de l'appareil doit s'effectuer avec le logement de cuisson vide.

Remarque : Avant toute inactivité prolongée, débrancher l'appareil et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Appliquer un léger voile de vaseline avec un chiffon doux sur les éléments en acier.

Mise en garde ! Avant d'accéder au "Logement cuisson", se rappeler que le risque de brûlure existe. Il faut donc obligatoirement endosser l'équipement de protection individuel adapté aux opérations à effectuer.

Remarque : Endosser l'équipement de protection individuel adapté avant d'effectuer les opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).

Remarque : L'effet chimique du sel, du vinaigre ou d'autres substances acides pendant la cuisson provoque à long terme de la corrosion dans le logement cuisson. Pour y remédier, il faut laver l'appareil à chaque fin de cycle avec un produit idoïne, puis le rincer abondamment.

Mise en garde ! Lire attentivement le mode d'emploi reporté sur les produits de lavage. Endosser l'équipement de protection individuel adapté aux opérations à effectuer (Suivre les préconisations reportées sur l'emballage).

Remarque : Pour le nettoyage externe de l'appareil utiliser un produit non agressif, adapté pour l'acier et le verre.

Remarque : Ne pas utiliser de produits corrosifs, ni d'outils abrasifs ou coupants pour ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable.

Remarque : Rincer avec de l'eau tiède propre et sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériau non abrasif.

Mise en garde ! Ne pas diriger de jets d'eau directement sur l'appareil, ni de jets haute pression.

## ENTRETIEN

**Généralités**

Mise en garde ! Toute modification technique a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de la machine. L'entretien doit donc être effectué par le personnel technique du fabricant ou par un personnel autorisé par ce dernier. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par la non-observance de cette règle.

Mise en garde ! L'appareil doit être entretenu par un personnel qualifié et autorisé.

Mise en garde ! Installer un interrupteur électrique sur la ligne d'alimentation pour couper le courant et pouvoir ainsi opérer en condition de sécurité sur l'appareil.

Mise en garde ! Après avoir lu le manuel d'instructions, il est conseillé de faire des essais à vide de l'appareil pour se familiariser avec son fonctionnement (marche, arrêt, etc.).

Mise en garde ! Il est interdit d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité de même que les protecteurs prévus sur l'appareil.

Mise en garde ! Il est interdit d'enlever les pictogrammes de sécurité appliqués sur l'appareil (Obligation - Interdiction - Danger).

Mise en garde ! Il est interdit d'enlever la plaquette d'identification CE et de la remplacer par une autre. Si pour une raison quelconque la plaquette "CE" devait être illisible ou absente de l'appareil, en informer immédiatement le fabricant.

Attention ! Vérifier au moins une fois par an, le fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (thermostat, micro-interrupteurs).

## DESCRIPTION OPERATION

## FREQUENCE

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| Nettoyage appareil                                  | Quotidienne  |
| Nettoyage des éléments en contact avec les aliments | Quotidienne  |
| Nettoyage conduit                                   | Annuelle     |
| Nettoyage filtre à huile (pour friteuse seulement)  | Hebdomadaire |
| Contrôle thermostat                                 | Annuelle     |
| Contrôle micro-interrupteur                         | Annuelle     |



## ELIMINATION

### Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE et mises à jour suivantes, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

### Elimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.



**MULTIFUNKTIONS BRÄTER**  
**HANDBUCH FÜR INSTALLATION UND BETRIEB**

**DE**



# INHALTSVERZEICHNIS

| KAPITEL | BESCHREIBUNG                                                     | SEITE |
|---------|------------------------------------------------------------------|-------|
|         | Allgemeine Hinweise.....                                         | 33    |
| 1.      | Technische Daten .....                                           | 34    |
| 1.1     | Kippbares Elektrisch Beheiztes Bräter .....                      | 34    |
| 1.2     | Technische Eigenschaften .....                                   | 34    |
| 2.      | Installationsanleitungen .....                                   | 34    |
| 2.1     | Informationen Zu Den Kippbares Elektrisch Beheiztes Bräter ..... | 34    |
| 2.2     | Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien .....                 | 35    |
| 2.3     | Installationsort.....                                            | 35    |
| 2.4     | Aufstellung .....                                                | 35    |
| 2.5     | Elektroanschluß.....                                             | 35    |
| 2.5.1   | Erdleiteranschluß .....                                          | 35    |
| 2.5.2   | Äquipotentialsystem .....                                        | 35    |
| 2.5.3   | Versorgungskabel .....                                           | 35    |
| 2.5.4   | Hinweise Für Den Installateur .....                              | 36    |
| 2.5.5   | Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze .....       | 36    |
| 3.      | Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile .....                   | 37    |
| 4.      | Anweisungen Für Den Verwender .....                              | 37    |
| 4.1     | Gebrauch als elektrisches bräter .....                           | 37    |
| 4.2     | Abheben und entleeren des beckens .....                          | 37    |
| 4.3     | Temperaturbegrenzer .....                                        | 37    |
| 4.4     | Gebrauch als elektrische griddleplatte .....                     | 38    |
| 4.5     | Gebrauch als bain-marie .....                                    | 38    |
| 5.      | Wartung Und Reinigung .....                                      | 39    |
|         | Entsorgung .....                                                 | 40    |
|         | INSTALLATIONSPLÄNE .....                                         | 51    |
|         | SCHALTPLAN .....                                                 | 56    |

## ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Jeder eventuelle Schaden, der bei Empfang des Geräts festgestellt werden sollte, ist dem Spediteur und dem Lieferant zu melden.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für die Zwecke verwendet werden, für die es aus ausdrücklich konzipiert wurde: Bain-Marie, Bräter und Griddleplatte. Es darf auf keinen Fall als Friteuse verwendet werden, jeder andersartige Gebrauch gilt als unsachgemäß und gefährlich.
- Brandgefahr: Den Innenbereich des Geräts von Brennstoffen frei und sauber halten. Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Geräts lassen.
- Das Gerät in einem durchlüfteten Raum installieren.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten der gleichen Serie aufgestellt werden (siehe S. 37) Abs. 2.
- Das Lüftungssystem des Installationsraums darf nicht verstopft sein.
- Die Lüftungs- und Auslassbohrungen des Geräts und die des gesamten Systems dürfen nicht verstopft sein.

### UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH DES BRÄTERS

**Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keine Verantwortung.**

- Das Bräter niemals als Friteuse oder für anderen Kochvorgänge mit großen Ölmengen im Becken verwenden, da bei Verwendung mit der vom Hersteller angegebenen Höchsttemperatur die durchschnittliche Temperatur am Boden des Beckens auf etwa 300°C steigen würde (**erhebliche Ölentzündungsgefahr**).
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Gasversorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 3.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.
- **Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installations-techniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

**Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

# 1.

# TECHNISCHE DATEN

## 1.1 ELEKTRISCH BEHEIZTES MULTIFUNKTIONS-BRÄTER

| MOD.   | ABMESSUNGEN IN mm.       |                          |     |            | WARME-LEI-<br>STUNG* | NETTO<br>GEWICHT |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----|------------|----------------------|------------------|
|        | Außenmasse               | Wanne                    |     |            |                      |                  |
|        |                          |                          |     | Oberfläche |                      |                  |
|        | B x T x H <sup>(1)</sup> | B x T x H <sup>(1)</sup> | lt. | dm²        | kW                   | kg               |
| EMT477 | 400 x 735 x 800          | 310 x 510 x 120          | 18  | 33         | 5                    | 54               |
| EMT777 | 800 x 735 x 800          | 630 x510 x 120           | 38  | 57         | 10                   | 83               |

\*BETRIEBSSPANNUNG: 3N AC 400 V; 3 AC 400 V.

## 1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

**STRUKTUR** Tragestruktur aus rostfreiem Stahl AISI 304, Vertäfelung und Untergestell aus rostfreiem Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen montiert.

**WANNE** Nirosta-Stahl AISI 304 mit dickwandigem Compound-Boden.

**ELEKTRISCHER THERMOSTAT-UMSCHALTER UND ENERGIEREGLER.** Schaltung der Heizelemente für eine optimale Temperaturregelung.

**ELEKTRISCHER UMSCHALTER UND THERMOSTAT** mit 8stelliger Heizschaltung zur optimalen Einregulierung der Temperatur.

**ELEKTRISCHE ROHRHEIZKÖRPER** aus Incoloy.

**SICHERHEITS-THERMOSTAT** zur Vermeidung von Brüchen wenn das Wasser fehlen sollte.

**BEDIENUNGSKNEBEL** aus athermisches Material.

**Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.**

auf der Rückseite und innen.

# 2.

# INSTALLATIONSANLEITUNGEN

## HINWEISE:

Falls das Gerät gegen eine Wand installiert wird, muss sie Temperaturen von 50°C standhalten und unbrennbar sein, andernfalls ist das Gerät in einem Abstand von 50 mm aufzustellen oder die Wand im Falle eines geringeren Abstandes angemessen zu isolieren. Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es am Boden zu befestigen.

Das Gerät kann in Batterie installiert werden, überprüfen Sie alle Verbindungen und den Schutz der elektrischen Schlag

und die schädlichen Emissionen von Wasser (mit Winkel von weniger als oder gleich 15° ).

## 2.1 INFORMATIONEN ZU DEN KIPPBARES ELEKTRISCH BEHEIZTES BRÄTER

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich:



Mod.

Matr. N°

V

Hz

KW

## 2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

## 2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen.

## 2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.

## 2.5 ELEKTROANSCHLUß

Der elektrische Anschluss ist in Entsprechung der im Bestimmungsland geltenden Vorschriften zu fertigen. Vor Beginn der Anschlussarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.

Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

**WICHTIG:** Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

### 2.5.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol () gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

### SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

**ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.**

### 2.5.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backofen nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den restlichen Modellen auf der Rückseite.

### 2.5.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert:

3N AC 400 V 50/60 Hz

Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingeführt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als  $\pm 10\%$  vom Nennspannungswert abweichen.

Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

- nehmen Sie die Schalterblende ab
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechenden Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

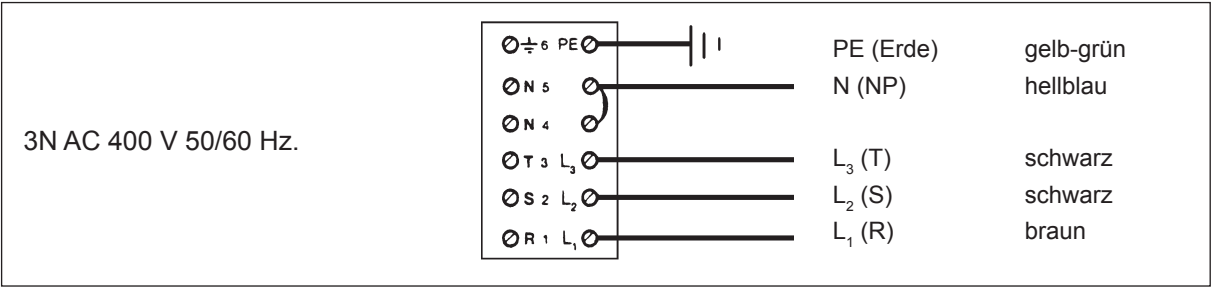
Laissez un exemplaire de ce manuel à l'usager en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

vigueur. La vis marquée avec la plaquette “équipotentiel” se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l’arrière pour les autres modèles.

### 2.5.4 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

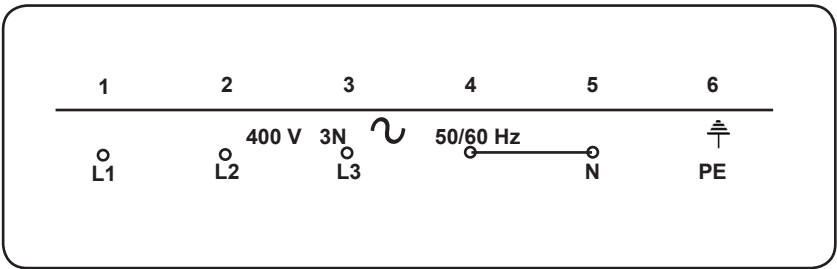
Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin. Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen verwenden muß.

### 2.5.5 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE



Tab. 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



| MODELL               | EMT477              |                                | EMT777              |                                |
|----------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| BETRIEBSSPANNUNG     | Spitzenstrom<br>A/f | Kabelanzahl<br>mm <sup>2</sup> | Spitzenstrom<br>A/f | Kabelanzahl<br>mm <sup>2</sup> |
| 3N AC 400 V 50/60 Hz | 7,4                 | 5 x 2,5                        | 13,88               | 5 x 2,5                        |

Tab. 3

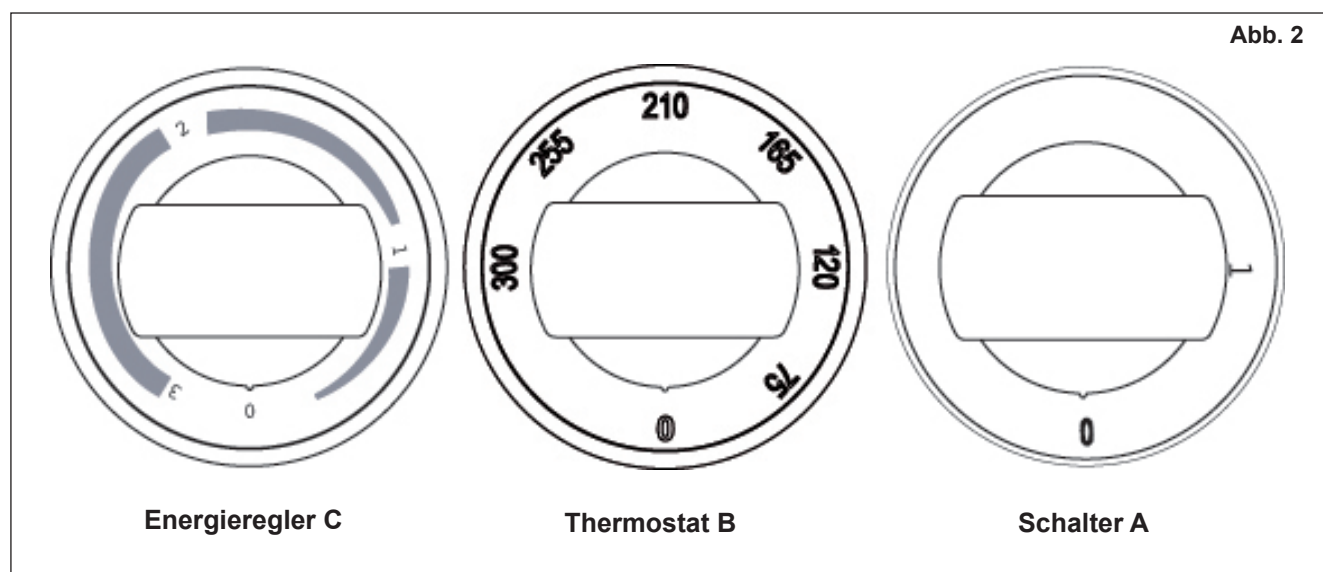
### 3. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Die untenstehenden Auswechslungen dürfen nur von Vertragswerkstätten durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Bestandteileauswechslungen muß mit dem Hauptschalter die Spannung vom Gerät abgenommen werden.

### 4. ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER

#### VORBEMERKUNG

Vor Inbetriebnahme des Geräts das Becken innen sorgfältig mit Warmwasser und Spülmittel waschen und reichlich nachspülen. Das Becken wird manuell gefüllt.



#### 4.1 GEBRAUCH ALS ELEKTRISCHES BRÄTER (ABB.2)

Den Drehschalter (A) auf Stellung 1 drehen, wodurch die grüne Netzanschluß-Kontrolleuchte aufleuchtet; danach den Drehschalter (B) für Thermostatbedienung drehen, um die gewünschte und auf dem Drehschalter angezeigte Temperatur einzustellen, den Knebel des Energiereglers (C) je nach der gewünschten Betriebsart des Geräts auf die Position 2 oder 3 drehen. Wenn die gelbe Kontrolleuchte leuchtet, sind die Heizelemente eingeschaltet; erlischt sie, so wurde die auf dem Drehschalter angezeigte Temperatur erreicht. Die gelbe Kontrolleuchte schaltet jedesmal wieder ein, wenn die auf der Platte gewünschte Temperatur um etwa 15°C gesunken ist und bleibt so lange eingeschaltet, bis der Inhalt des Bräters wieder auf die gewünschte Temperatur gebracht wurde. Zum Ausschalten den Drehschalter (B) im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis die Nullstellung "0" auf der Endanschlagstellung (Anzeiger) steht. Die gelbe Kontrolleuchte erlischt automatisch. Zum vollständigen Ausschalten, den Drehschalter (A) auf "0" stellen, wonach auch die grüne Kontrolleuchte erlischt.

Während des Betriebs kann für eine eventuelle Stromeinsparung der Energieregler verwendet werden (Abb. 2 Pos. C).

#### 4.2 ABHEBEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Um das Entleeren des Beckens zu erleichtern, ist das Bräter mit einem mechanischen Verschlussstopfen ausgestattet, der durch nach oben ziehen des Griffes entfernt wird; der Griff ist dabei für eine leichtere Entfernung leicht zu drehen.

#### ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich, daß das Becken perfekt horizontal ist und auf der Ebene aufsitzt, wenn der Rohrheizkörper in Funktion ist.

#### 4.3 TEMPERATURBEGRENZER

Die Brätere sind mit einem Sicherheitsthermostat (Z) ausgestattet, der bei Störbetrieb des Betriebsthermostats einschaltet. Wenn dieser Sicherheitsthermostat angesprochen wurde, muß der Betriebsthermostat wieder funktionsfähig gemacht werden, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können. Dieser Vorgang ist durch qualifiziertes Personal durchzuführen, welches die Ursache der Einschaltung des Sicherheitsthermostats feststellen wird.

#### 4.4 GEBRAUCH ALS ELEKTRISCHE GRIDDLEPLATTE (ABB. 2)

Den Schaltknebel (Abb. 2) zur Einschaltung im Uhrzeigersinn drehen; die erfolgte Einschaltung wird von der aufleuchtenden grünen Kontrolllampe (Schalter "A") angezeigt. Den Knebel des Thermostats "B" im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Temperatur einstellen, die auf dem Knebel selbst angezeigt wird, den Knebel des Energiereglers den Knebel des Energiereglers ( C ) je nach der gewünschten Betriebsart des Geräts auf die Position 2 oder 3 drehen ( C ) je nach der gewünschten Betriebsart des Geräts auf die Position 2 oder 3 drehen.

Die daneben befindliche leuchtende gelbe Kontrolllampe weist darauf hin, dass die Heizelemente des Bodens eingeschaltet sind; wenn sie ausschaltet, ist die auf dem Knebel angezeigte Temperatur erreicht worden.

Die gelbe Kontrolllampe schaltet jedes Mal wieder ein, wenn die auf der Platte gewünschte Temperatur um ca. 15°C gesunken ist und bleibt eingeschaltet, bis die Temperatur im Becken der gewünschten Temperatur entspricht. Zur Ausschaltung, den Knebel im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis die Null "0" an die Endposition (Zeiger) gelangt. Die gelbe Kontrolllampe erlischt automatisch.

Zur Einsparung von Strom ist bei gleich bleibender Einstellungstemperatur der Energieregler zu verwenden, wobei seine Einstellung stets zwischen 2 und 3 zu halten ist (Regler C).

#### 4.5 GEBRAUCH ALS BAIN-MARIE

**Das Gerät muss mit dem auf dem Becken angezeigten MIN- und MAX-Stand verwendet werden und darf nicht im Trockenzustand benutzt werden.**

Zur Einschaltung der Bain-Marie den Knebel Abb. 2 Schalter A von Position "0" auf Position "1" drehen, die grüne Kontrolllampe wird einschalten.

Den Knebel des Thermostats "Abb. 2 Thermostat B" auf die gewünschte Temperatur drehen, von 50°C bis max. 90°C; die gelbe Kontrolllampe, die auf den Heizvorgang hinweist, schaltet ein. Den Knebel des Energiereglers ( C ) je nach der gewünschten Betriebsart des Geräts auf die Position 2 oder 3 drehen.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die gelbe Kontrolllampe.

**Zur Ausschaltung des Geräts, die für den Betrieb verwendeten Knebel auf Position "0" neben dem Zeiger drehen.**

**Anmerkung:** In dieser Betriebsmethode empfiehlt es sich, den Energieregler (Abb. 2 – C) ausgeschaltet zu lassen.

**REINIGUNG:****Allgemeine Hinweise**

Anmerkung: Das Gerät wird für die Zubereitung von Produkten für die Ernährung verwendet. Alle Aspekte, welche die Hygiene und das ständige Sauberhalten des Geräts und ihres gesamten Umfeldes betreffen, sind besonders sorgfältig zu beachten.

Anmerkung: Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen und jede Verkrustung und/oder Ablagerung durch Nahrungsmittel ist zu entfernen.

Anmerkung: Bei der Reinigung des Geräts muss der Kochraum leer sein.

Anmerkung: Im Falle eines längeren Stillstandes sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen, alle Innen- und Außenteile des Geräts gründlich zu reinigen und die Stahlteile mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch zu schützen.

Hinweise: Bei jedem Zugriff in den "Kochraum" ist zu beachten, dass Verbrennungsrisiko besteht. Deshalb sind zwingend geeignete persönliche Schutzausrüstungen anzuwenden. Eine Schutzausrüstung tragen, die für die durchzuführenden Arbeitsschritte geeignet ist.

Anmerkung: Vor Beginn der Reinigungsarbeiten geeignete persönliche Schutzausrüstungen anziehen (Handschuhe, Maske, Schutzbrille).

Anmerkung: Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder sonstigen ätzenden Stoffen kann beim Kochen langfristig Korrosionserscheinungen im Kochraum hervorrufen. Das Gerät ist nach Kochzyklen mit solchen Stoffen sorgfältig mit Reinigungsmittel zu waschen und reichlich nachzuspülen.

Hinweise: Die Angaben auf dem Etikett der Reinigungsmittel aufmerksam lesen. Eine Schutzausrüstung tragen, die für die durchzuführenden Arbeitsschritte geeignet ist. (Siehe die auf dem Packungsetikett stehenden Schutzmittel).

Anmerkung: Zur Reinigung der Außenseite des Geräts nicht aggressive Produkte verwenden (handelsübliche Reinigungsmittel für die Reinigung von Stahl und Glas).

Anmerkung: Vorsicht beim Umgang mit den Edelstahlflächen! Um sie nicht zu beschädigen, dürfen keine korrosionsfördernden Produkte, abrasiven Materialien oder schnittigen Küchengeräte verwendet werden.

Anmerkung: Die Oberflächen mit lauwarmem Trinkwasser abspülen und sie mit einem aufnahmefähigen Tuch oder einem sonstigen nicht reibfähigen Material abtrocknen.

Hinweise: Das Gerät nicht mit einem Hochdruck-Wasserstrahl und/oder direkten Wasserstrahl reinigen.

**INSTANDHALTUNG:****Allgemeine Hinweise**

Hinweise: Jede technische Änderung wirkt sich auf den Betrieb oder die Sicherheit der Maschine aus und darf deshalb nur vom technischen Personal des Herstellers oder von offiziell von ihm autorisierten Technikern durchgeführt werden. Andernfalls übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für die Änderungen oder die eventuell von diesen verursachten Folgeschäden.

Hinweise: Für die Instandhaltung des Gerät müssen qualifizierte und autorisierte Bediener sorgen.

Hinweis: Auf der Stromversorgungsleitung ist ein Sperrschalter zu installieren, der die Stromversorgung jedes Mal ausschaltet, wenn unter Sicherheitsbedingungen Eingriffe auf dem Gerät durchgeführt werden müssen.

Hinweise: Auch nachdem man sich zweckmäßig informiert hat, sind bei der ersten Verwendung des Geräts versuchsweise einige Vorgänge zu simulieren, um die Hauptfunktionen des Geräts wie z.B. die Ein- und Ausschaltung usw. schneller zu erlernen.

Hinweise: Die Sicherheitsvorrichtung bzw. die Unfallverhütungsvorrichtungen des Geräts dürfen nicht verstellt bzw. umgangen werden.

Hinweise: Die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitspiktogramme (Vorschrift – Verbot – Gefahr) dürfen nicht entfernt werden.

Hinweise: Das Schild "CE-ZEICHEN" darf nicht entfernt und/oder durch andere ersetzt werden. Falls das "CE"-Schild durch Zufall beschädigt, von der Maschine abgelöst oder einfach das kennzeichnende Herstellersiegel der Maschine entfernt worden sein sollte, muss der Kunde zwingend den Hersteller informieren.

Achtung: Jährlich alle installierten Sicherheitsvorrichtungen auf ihre korrekte Betriebsfähigkeit prüfen (Thermostat/Mikroschalter).

# WARTUNGSPROGRAMM:

## DURCHZUFÜHRENDE VORGÄNGE

## HÄUFIGKEIT

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Reinigung des Geräts                                           | Täglich     |
| Reinigung der mit Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile | Täglich     |
| Reinigung des Kamins                                           | Jährlich    |
| Reinigung des Ölfilters (nur bei Friteusen)                    | Wöchentlich |
| Thermostat-Kontrolle                                           | Jährlich    |
| Mikroschalter-Kontrolle                                        | Jährlich    |



## ENTSORGUNG

### Außerbetriebnahme und Demontage des Gerätes



PFLICHT VON ENTSORGUNG DER MATERIALIEN NACH DEM GESETZGEBUNGSVERFAHREN, DAS IN KRAFT IST, IM LAND, WO DAS GERÄT DEMONTIERT WIRD.

GEMÄß der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG und weiteren Aktualisierungen, über die Verringerung der Benutzung der gefährlicher Stoffen in der elektrischen und elektronischen Geräten, und über die Entsorgung der Abfälle. Das Symbol des gekreuzte Müllcontainer auf die Gerät oder auf das Verpacken zeigt an, dass das Produkt am Ende ihrer Brauchbarkeitsdauer getrennt aus den anderen Müll gesammelt werden muss. Die getrennte Müllsammlung dieses Gerätes, das das Ende ihrer Lebensdauer erreicht hat, wird vom Hersteller organisiert und kontrolliert. Wenn der Benutzer dieses Gerät will loswerden, muss er dann den Hersteller kontaktieren, und das System folgen, das derselbe angewandt hat, um die getrennte Sammlung des am Ende ihres Lebensdauer Gerätes zu erlauben. Die passende getrennte Müllsammlung für den folgenden Beginn im abgelegten Gerät der ökologisch vereinbaren Rückgewinnung, Bearbeitung und Entsorgung, trägt bei, dass mögliche negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden, und fördert die Wiederverwendung und/oder die Rückgewinnung der Materialien, deren das Gerät besteht aus. Die unbefugte Entsorgung des Produkts vom Besitzer bringt mit sich die Anwendung der von der geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen.



Die Außerbetriebnahme und Demontage des Gerätes müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

### Müllentsorgung



Bei dem Gebrauch und der Wartung, nicht in die Umwelt verunreinigende Produkte (Ölen, Fette, usw.) auflösen und für die getrennte Entsorgung nach der Zusammensetzung der verschiedenen Materialien und mit der Befolgung der geltenden auf dem Gebiet Gesetze sorgen.

Die unbefugte Entsorgung der Müll wird mit Sanktionen bestraft, geregelte von Gesetze, geltende im Gebiet wo die Verletzung ermittelt wird.



**CUBA MULTIFUNCIONAL**  
**MANUAL PARA INSTALACIÓN Y USO**

**ES**



# ÍNDICE

| CAPÍTULOS | DESCRIZIONE                                                       | PÁGINAS |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|---------|
| 1.        | Advertencias generale .....                                       | 43      |
| 1.1       | Datos técnicos .....                                              | 44      |
| 1.2       | Cuba volcable eléctrica .....                                     | 44      |
| 2.        | Características técnicas .....                                    | 44      |
| 2.1       | Instrucciones para la instalación .....                           | 44      |
| 2.2       | Informaciones sobre la cuba volcable eléctrica .....              | 44      |
| 2.3       | Ley, normas y directivas técnicas .....                           | 45      |
| 2.4       | Lugar de instalación .....                                        | 45      |
| 2.5       | Ubicación .....                                                   | 45      |
| 2.5.1     | Conexión eléctrica .....                                          | 45      |
| 2.5.2     | Protección de tierra .....                                        | 45      |
| 2.5.3     | Equipotencial .....                                               | 45      |
| 2.5.4     | Cable de alimentación .....                                       | 46      |
| 2.5.5     | Consejos para el instalador .....                                 | 46      |
| 3.        | Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro ..... | 46      |
| 4.        | Sustitución de los componentes más importantes .....              | 47      |
| 4.1       | Instrucciones para el usuario .....                               | 47      |
| 4.2       | Uso como cazueka eléctrica .....                                  | 47      |
| 4.3       | Vaciado del recipiente .....                                      | 47      |
| 4.4       | Limitador de temperatura .....                                    | 47      |
| 4.5       | Uso como asador eléctrico .....                                   | 48      |
| 4.6       | Uso como baño-maría .....                                         | 48      |
| 5.        | uso como baño-maría .....                                         | 48      |
|           | Manutención y limpieza .....                                      | 49      |
|           | Eliminación .....                                                 | 50      |
|           | ESQUEMAS DE INSTALACIÓN .....                                     | 51      |
|           | ESQUEMAS ELÉCTRICO .....                                          | 56      |

## ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Los desperfectos detectados en la máquina al recibirla, se han de comunicar inmediatamente al transportista y al proveedor.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- Este aparato debe destinarse únicamente al uso para el que está expresamente destinado: baño-maría, cazuela y asador. En ningún caso deba utilizarse como freidora, y cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por tanto, peligroso.
- Peligro de incendio: deje la superficie interna del aparato libre y limpia de combustibles. No tenga materiales inflamables cerca del aparato.
- Instale el aparato en locales aireados.
- El aparato se puede instalar individualmente o unido a otros aparatos de la misma gama (véase la página 37). párrafo 2.
- No obstruya el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado.
- No obstruya los orificios de aireación y de descarga del aparato ni los que forman parte del sistema completo.

### USO IMPROPIO DE LA SARTÉN (LA CUBA)

**El fabricante no puede considerarse responsable en los siguientes casos.**

- No utilice nunca la cazuela como freidora ni para otras cocciones en presencia de grandes cantidades de aceite en el recipiente, ya que si se la utiliza al máximo de la temperatura declarada por el fabricante, la temperatura media en el fondo del recipiente sería de aproximadamente 300°C (**fuerte peligro de que arda el aceite**).
- No utilice la sartén con el fondo del recipiente seco y, sobre todo, con la regulación al máximo, puesto que existe un **fuerte peligro** de que se queme el fondo del recipiente y, en cualquier caso, la distribución perimetral de las temperaturas respecto al centro del recipiente resultaría mucho más baja, creando una notable falta de uniformidad de la cocción.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 3.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.
- **En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.**

**En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.**

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

# 1.

# DATOS TÉCNICOS

## 1.1 CAZUELA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL

| MOD.   | DIMENSIONES EN mm.       |                          |           |            | CAPACIDAD TERMICA* | PESO NETO |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----------|------------|--------------------|-----------|
|        | exterior                 | recipiente               |           |            |                    |           |
|        |                          |                          | Vol. Min. | Superficie |                    |           |
|        | L x P x A <sup>(1)</sup> | L x P x A <sup>(1)</sup> | lt.       | dm²        | kW                 | kg        |
| EMT477 | 400 x 735 x 800          | 310 x 480 x 120          | 18        | 33         | 5                  | 54        |
| EMT777 | 800 x 735 x 800          | 630 x 510 x 120          | 38        | 57         | 10                 | 83        |

\* Tensión de alimentación: 3N AC 400 V; 3AC 400 V.

## 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**ESTRUCTURA** estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura básica de acero inoxidable, montada sobre patas de altura regulable.

**RECIPIENTE** acero inoxidable AISI 304 con fondo de aleación de gran espesor.

**CONMUTADOR TERMOSTATO ELÉCTRICO Y REGULADOR DE ENERGÍA.** Control de las resistencias para una regulación óptima de la temperatura.

**RESISTENCIAS ELÉCTRICAS** de incoloy.

**TERMOSTATO DE SEGURIDAD** para evitar roturas en caso de falta de agua.

**POMOS DE MANDO** de material atérmico.

# 2.

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

## OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, ésta debe resistir valores de temperatura de 50 °C y debe ser incombustible, o bien hay que situar el aparato a 50 mm; en caso de que la distancia sea inferior, aísle adecuadamente la pared. Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable. Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras. En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

El dispositivo puede ser instalado en la batería, compruebe todas las conexiones y la protección de descarga eléctrica

y las emisiones nocivas de agua (con menor ángulo superior o igual a 15 ° .

## 2.1 INFORMACIONES SOBRE LA CUBA VOLCABLE ELÉCTRICA

La placa de los datos técnicos se encuentra: en la parte y en el interior.



Mod.

Matr. N°

V

KW

HZ

## 2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

## 2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

## 2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama .
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

## 2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe realizarse respetando las normas en vigor del país de destino, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.

La conexión prevista es fija.

**IMPORTANTE:** antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

### 2.5.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos () en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

#### OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

**La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.**

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

**El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.**

**ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (amarillo-verde).**

### 2.5.2 EQUIPOTENCIAL



El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normas en vigor. El tornillo marcado con la etiqueta "Equipotencial" se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura en los modelos con horno, y en la parte trasera en los demás modelos.

### 2.5.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones:

#### 3N AC 400 V 50/60 Hz

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujetacable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal  $\pm 10\%$ .

Para acceder a la caja de bornes para la conexión del aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:

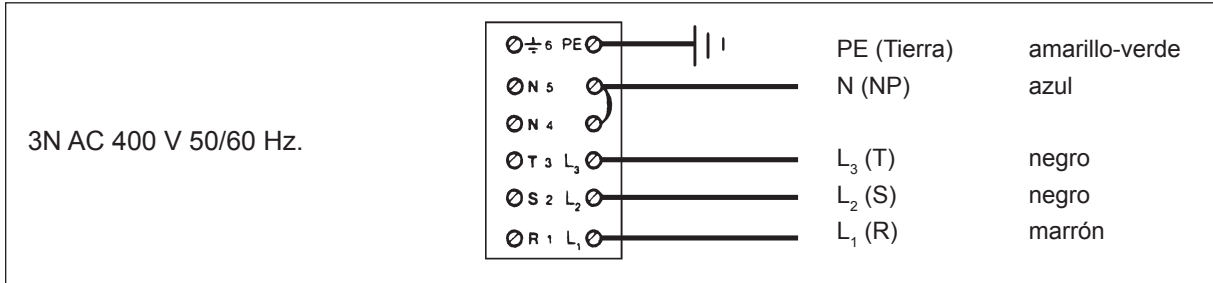
- desmontar el panel delantero
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

### 2.5.4 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento.

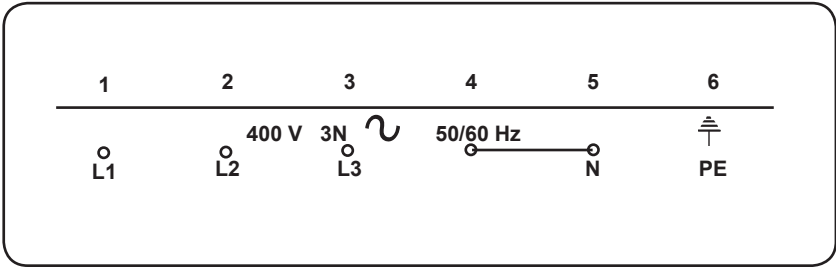
Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

### 2.5.5 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO.



Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



| MODELO               | EMT477 - EMT777 |                              | EMT477 - EMT777 |                              |
|----------------------|-----------------|------------------------------|-----------------|------------------------------|
| TIPO DE TENSIÓN      | Masa.<br>A/fase | N° câbles<br>mm <sup>2</sup> | Masa.<br>A/fase | N° câbles<br>mm <sup>2</sup> |
| 3N AC 400 V 50/60 Hz | 7,4             | 5 x 1,5                      | 13,88           | 5 x 2,5                      |

Tab. 3

### 3. SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Las sustituciones indicadas debajo deben ser realizadas solamente por un “Centro de Asistencia Autorizado”.

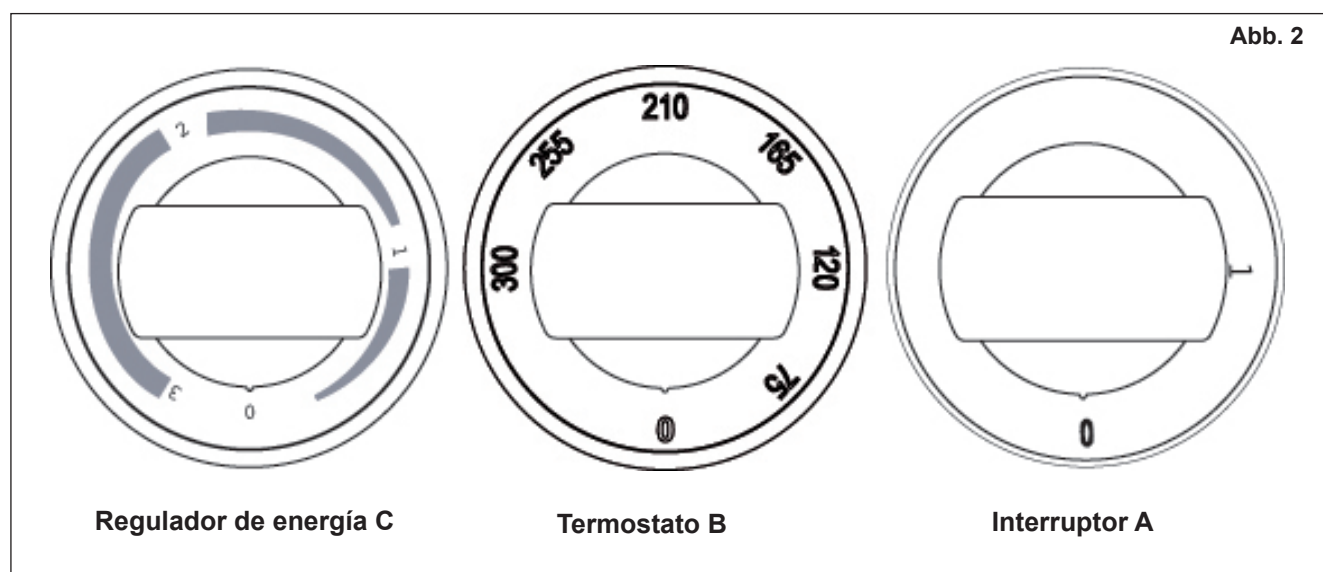
Antes de realizar las sustituciones de los componentes hay que desconectar la energía eléctrica del aparato a través del interruptor omnipolar.

### 4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

#### PREMISA

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lavar cuidadosamente el interior del recipiente con agua caliente y detergente, enjuagando luego abundantemente.

El llenado del recipiente se lleva a cabo de forma manual.



#### 4.1 USO COMO CAZUELA ELÉCTRICA (FIG. 2)

Girar el pomo (A) de encendido de la conmutación poniéndolo en la posición 1, se enciende la luz testigo verde de la línea, girar el pomo (B) de mando del termostato, se podrá seleccionar la temperatura deseada indicada en el pomo, gire el mando del regulador de energía (C) hacia las posiciones 2 ó 3 según el régimen de funcionamiento deseado de la máquina. La luz testigo amarilla encendida indica que las resistencias de calentamiento están encendidas; se apaga al alcanzar la temperatura indicada en el pomo. La luz testigo amarilla se vuelve a encender cada vez que la temperatura deseada en la plancha disminuye aproximadamente 15 °C y permanece encendida hasta que el contenido de la cuba vuelve a la temperatura deseada. Para apagar girar en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo (B) hasta poner el cero “0”, en la posición de final de carrera (indicador). La luz amarilla se apaga automáticamente; para apagar totalmente, pone en “0” el pomo (A) de mando del conmutador, también se apaga la luz espía verde.

Durante el funcionamiento, para obtener un ahorro de energía eléctrica, utilice el regulador de energía (fig. 2 pos. C).

#### 4.2 ELEVACIÓN Y VACIADO DEL RECIPIENTE

Para facilitar el vaciado del recipiente, la cazuela está provista de un dispositivo mecánico que actúa como tapón de cierre.

Para quitar el tapón de cierre, tire hacia arriba del asa girándola ligeramente para facilitar la extracción.

#### ATENCIÓN

Durante el funcionamiento de resistencias; asegurarse que el recipiente esté perfectamente horizontal y apoyado en un plano.

#### 4.3 LIMITADOR DE TEMPERATURA

El recipiente de cocción consta de un termostato de seguridad (2) que interviene en caso de irregularidades de funcionamiento del termostato de servicio.

Cuando éste interviene, para poner nuevamente en funcionamiento el aparato, hay que volver a armar el termostato. Esta operación tiene que ser efectuada por personal experto, que identificará la causa del desperfecto.

#### 4.4 USO COMO ASADOR ELÉCTRICO (FIG. 2)

Gire el mando (fig. 2) en sentido horario y obtendrá el encendido. Se encenderá el piloto verde (interruptor A). Gire en sentido horario el mando del termostato B y seleccione la temperatura deseada en el mismo mando, gire el mando del regulador de energía (C) hacia las posiciones 2 ó 3 según el régimen de funcionamiento deseado de la máquina.

El piloto amarillo encendido al lado del mismo indica que las resistencias de calentamiento del fondo están encendidas; cuando el piloto se apaga, se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando.

El piloto amarillo se encenderá cada vez que la temperatura de la placa disminuya unos 15 °C, y permanecerá encendida hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada en el recipiente. Para el apagado, lleve el mando en sentido antihorario hasta colocar el cero (0) en la posición tope (indicador). El piloto amarillo se apagará automáticamente.

Para obtener un ahorro energético con la misma temperatura seleccionada, utilice el regulador de energía manteniendo siempre la posición entre el 2 y el 3 (regulador C).

#### 4.5 USO DE LA PLANCHA CROMADA

##### COCCIÓN:

La cocción óptima se realiza a una temperatura de unos 250-280 °C. Esta temperatura permite realizar una cocción sana sin perder las características principales de las comidas: sabor, olor y aspecto.

**N.B.** Plancha cromada temperatura massima 270 °C.

#### 4.6 USO COMO BAÑO-MARÍA

**El aparato debe funcionar con los niveles MÍN y MÁX de agua indicados en el recipiente; no puede utilizarse en seco.**

Para encender el baño-maría, gire el mando de la fig. 2, interruptor A desde la posición 0 a la posición 1; el piloto verde se encenderá.

Gire el mando del termostato «Fig. 2, termostato B» hasta la temperatura deseada, desde 50 °C hasta un máximo de 90 °C.

Automáticamente se encenderá el piloto amarillo que indica que se está produciendo el calentamiento. Gire el mando del regulador de energía (C) hacia las posiciones 2 ó 3 según el régimen de funcionamiento deseado de la máquina.

Cuando se alcanza la temperatura programada la luz testigo amarilla se apaga.

Para apagar el aparato, gire los mandos utilizados para el funcionamiento hasta la posición 0.

**Nota:** En esta función, conviene tener apagado el regulador de energía (fig. 2 – C).

## LIMPIEZA:

**Advertencias generales**

Nota: Este equipo se utiliza para la preparación de productos de uso alimentario, de modo que resulta especialmente necesario prestar gran atención a todo aquello que concierne a la higiene y mantener constantemente limpio el equipo y todo el ambiente circundante.

Nota: El equipo debe limpiarse regularmente, y se debe eliminar cualquier incrustación o depósito de alimentos.

Nota: La limpieza del equipo debe realizarse con el espacio de cocción vacío.

Nota: En caso de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario efectuar una limpieza cuidadosa de todas las partes internas y externas del equipo, y proteger las partes de acero con un paño empapado de aceite de vaselina.

Advertencias: Cada vez que se desee acceder a la zona denominada «espacio de cocción» conviene recordar que existe peligro de quemaduras. Por tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Póngase un equipamiento de protección adecuado para las operaciones que va a efectuar.

Nota: Póngase los elementos de protección individual necesarios antes de proceder a realizar las operaciones de limpieza (guantes, gafas, mascarilla).

Nota: El efecto químico de la sal, el vinagre y otras sustancias ácidas durante la cocción puede generar a largo plazo fenómenos de corrosión en el interior del espacio de cocción. Al final de un ciclo de cocción con dichas sustancias, el equipo debe lavarse cuidadosamente con detergente y enjuagarse abundantemente.

Advertencias: Lea atentamente las indicaciones que aparecen en la etiqueta de los productos detergentes. Póngase un equipo de protección adecuado para las operaciones que va a efectuar. (Véanse los medios de protección que se indican en la etiqueta de la prenda.)

Nota: Use productos no agresivos para la limpieza de la parte exterior del aparato (utilice detergentes comerciales indicados para la limpieza del acero y del vidrio).

Nota: Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas; en concreto, evite el uso de productos no corrosivos, no utilice materiales abrasivos ni utensilios cortantes.

Nota: Enjuague las superficies con agua tibia potable y enjuáguelas con un paño absorbente o cualquier otro material no abrasivo.

Advertencias: No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos.

**MANTENIMIENTO:****Advertencias generales**

Advertencias: Cualquier modificación técnica repercute en el funcionamiento o la seguridad de la máquina, y debe ser efectuada únicamente por personal técnico del fabricante o por técnicos formalmente autorizados por el mismo. En caso contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a modificaciones o a los daños que se pudieran derivar.

Advertencias: El equipo debe ser sometido a mantenimiento por parte de operarios cualificados y autorizados.

Advertencia: Sobre la línea de alimentación eléctrica hay que instalar un interruptor de bloqueo que impida la alimentación eléctrica en caso de que se debe operar en condiciones de seguridad sobre el equipo.

Advertencias: A pesar de haberse documentado convenientemente, antes de usar el equipo por primera vez es necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales, como el encendido, el apagado, etc.

Advertencias: No manipule, eluda ni elimine los dispositivos de seguridad ni las protecciones de riesgos de que dispone el equipo.

Advertencias: No quite los pictogramas de seguridad (Obligación – Prohibición – Peligro) de que dispone el equipo.

Advertencias: No quite la placa «MARCA CE» ni la sustituya por otra. En caso de que, por accidente, se dañara la placa «CE», se soltara de la máquina o simplemente se separara el sello del fabricante que la vincula a la misma, el cliente está obligado a informar a éste.

Atención: Compruebe una vez al año el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad instalados (Termostato/Microswitch).

## MANTENIMIENTO PROGRAMADO:

| OPERAZIONI DA ESEGUIRE                          | FREQUENZA   |
|-------------------------------------------------|-------------|
| Pulizia apparecchiatura                         | Quotidiana  |
| Pulizia parti in contatto con generi alimentari | Quotidiana  |
| Pulizia camino                                  | Annuale     |
| Pulizia filtro olio (Solo per friggitrice)      | Settimanale |
| Controllo termostato                            | Annuale     |
| Controllo microswitch                           | Annuale     |



### ELIMINACIÓN

#### Puesta fuera de servicio y eliminación del equipo



OBLIGACIÓN DE ELIMINAR LOS MATERIALES MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO EN VIGOR EN EL PAÍS DONDE EL EQUIPO ES DESMANTELADO

SEGÚN las disposiciones 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE y las actualizaciones posteriores, tocantes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos y la eliminación de los residuos. El símbolo del contenedor cruzado sobre el equipo o sobre el envase, indica que el producto al término de su vida útil debe ser recogido separadamente de los otros residuos. La recogida selectiva de este equipo, llegado a fin de vida, es organizada y gestionada por el productor. El usuario que quiere deshacerse de este equipo debe por lo tanto contactar al productor y seguir el mismo sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva del equipo que ha llegado a fin de vida. La adecuada recogida selectiva para la sucesiva iniciación del equipo puesto fuera servicio al reciclaje y a la eliminación compatibles con el ambiente, ayuda a evitar posibles efectos negativos al ambiente y a la salud y favorece el reemplazo y/o el reciclaje de los materiales cuyos el equipo se constituye. La eliminación abusiva del producto por el poseedor exige la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera servicio y desmantelamiento del equipo debe ser efectuado por personal especializado.

#### Eliminación de los residuos

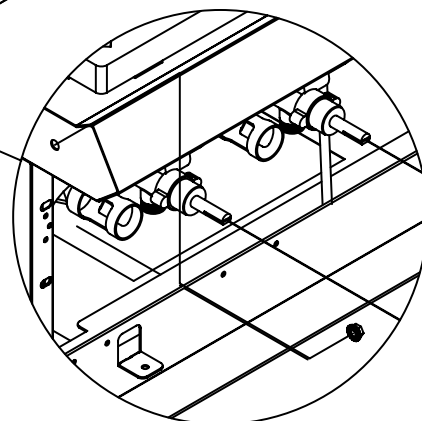
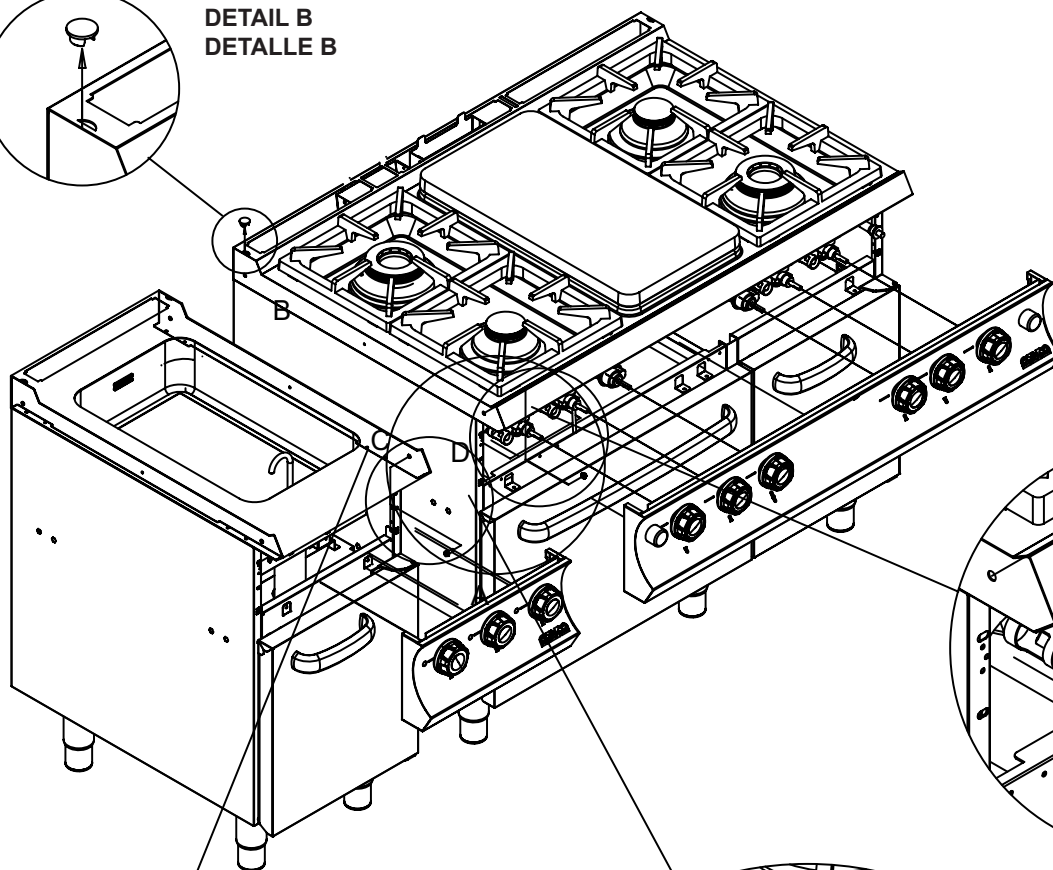
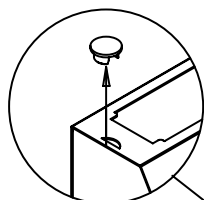


En fase de utilizzo y mantenimiento, no dispersar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y ocuparse de la eliminación selectiva en función de la composición de los diferentes materiales y en el respeto de las relativas leyes vigentes.

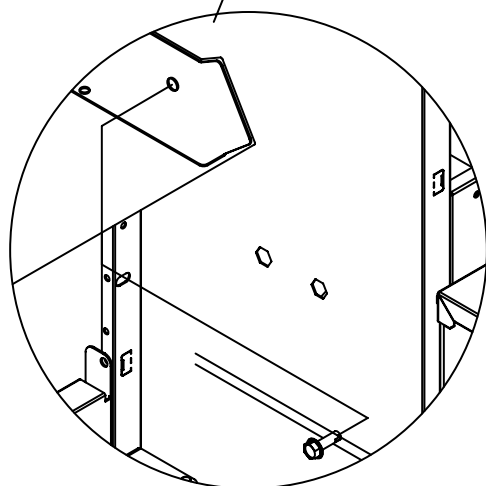
La eliminación abusiva de los residuos es punible con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el territorio donde la infracción ha sido comprobada.

# **INSTALLAZIONE IN BATTERIA - BATTERY INSTALLATION - IN-** **STALLATION DES PILES - AKKU-INSTALLATION -** **DE INSTALACIÓN DE LA BATERÍA** **EMT477**

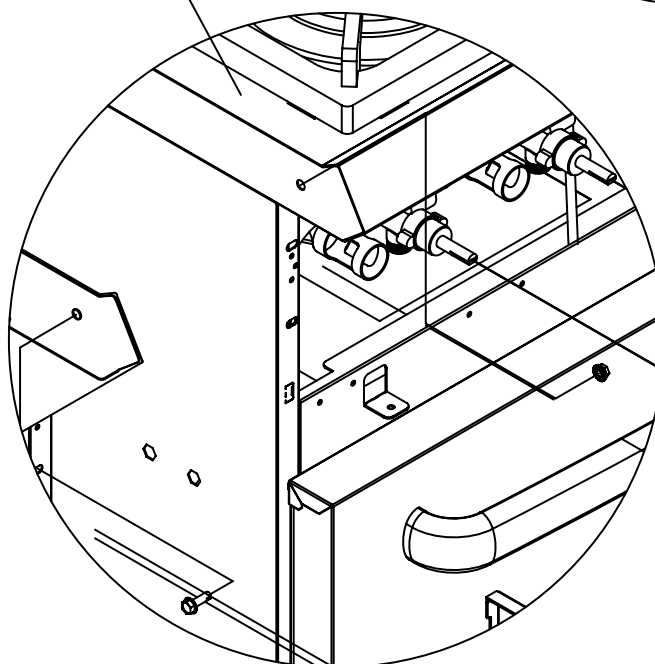
DETTAGLIO B  
 DÉTAIL B  
 DETAIL B  
 DETAIL B  
 DETALLE B



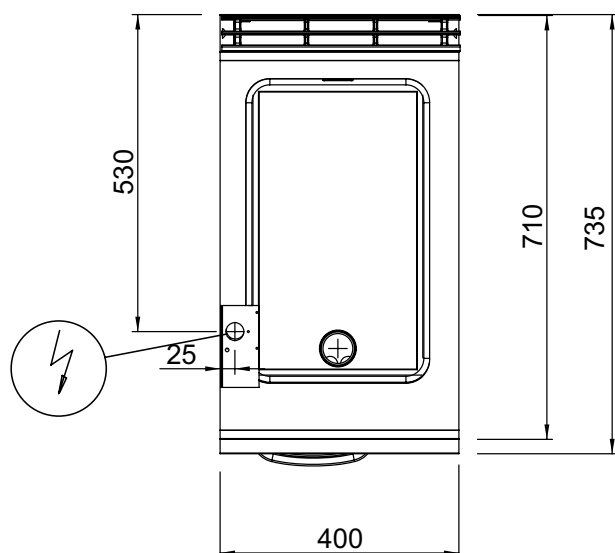
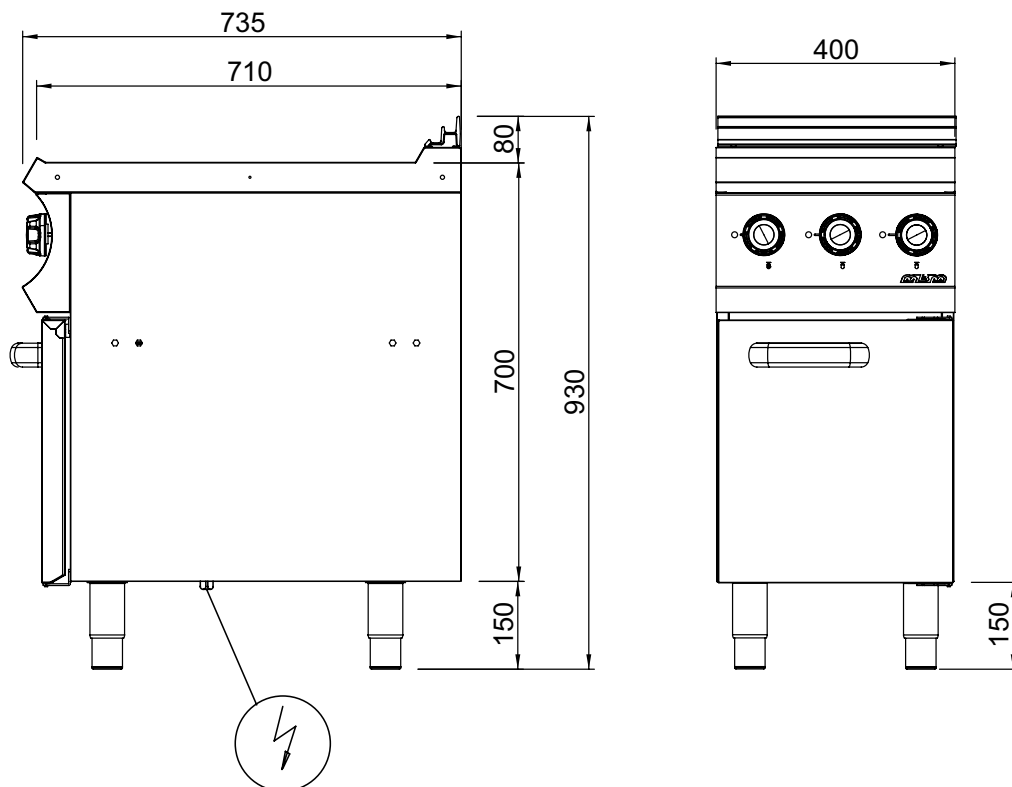
DETTAGLIO D  
 DÉTAIL D  
 DETAIL D  
 DETAIL D  
 DETALLE D



DETTAGLIO C  
 DÉTAIL C  
 DETAIL C  
 DETAIL C  
 DETALLE C

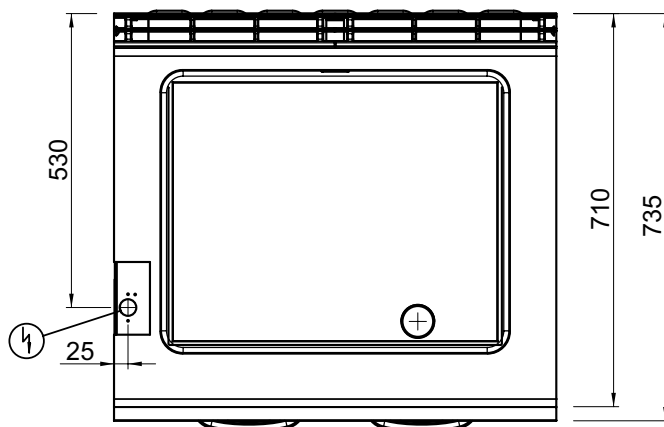
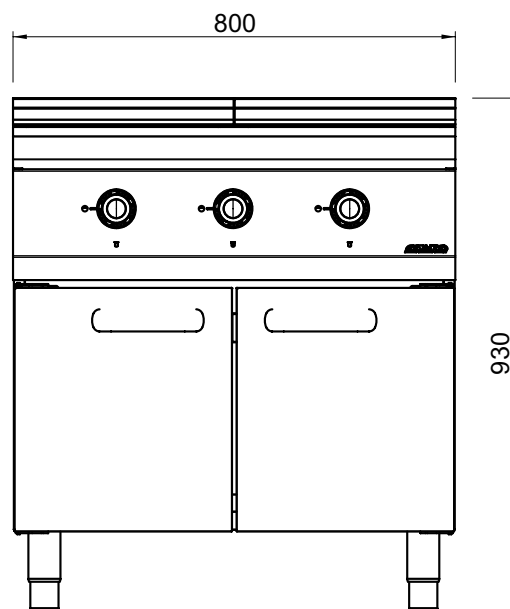
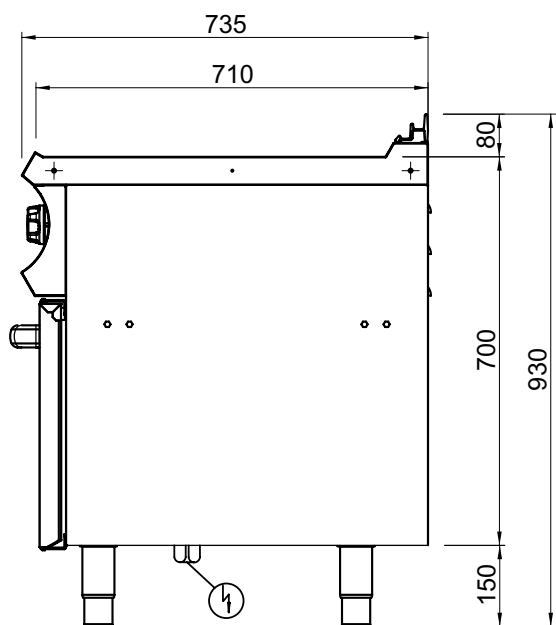


**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM**  
**SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE**  
**ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**  
**EMT477**



Entrata cavo di alimentazione  
 Power supply cable  
 Entree cable d'alimentation  
 Eingang für Anschlußkabel  
 Entrada cable de alimentación

**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM**  
**SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE**  
**ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**  
**EMT777**



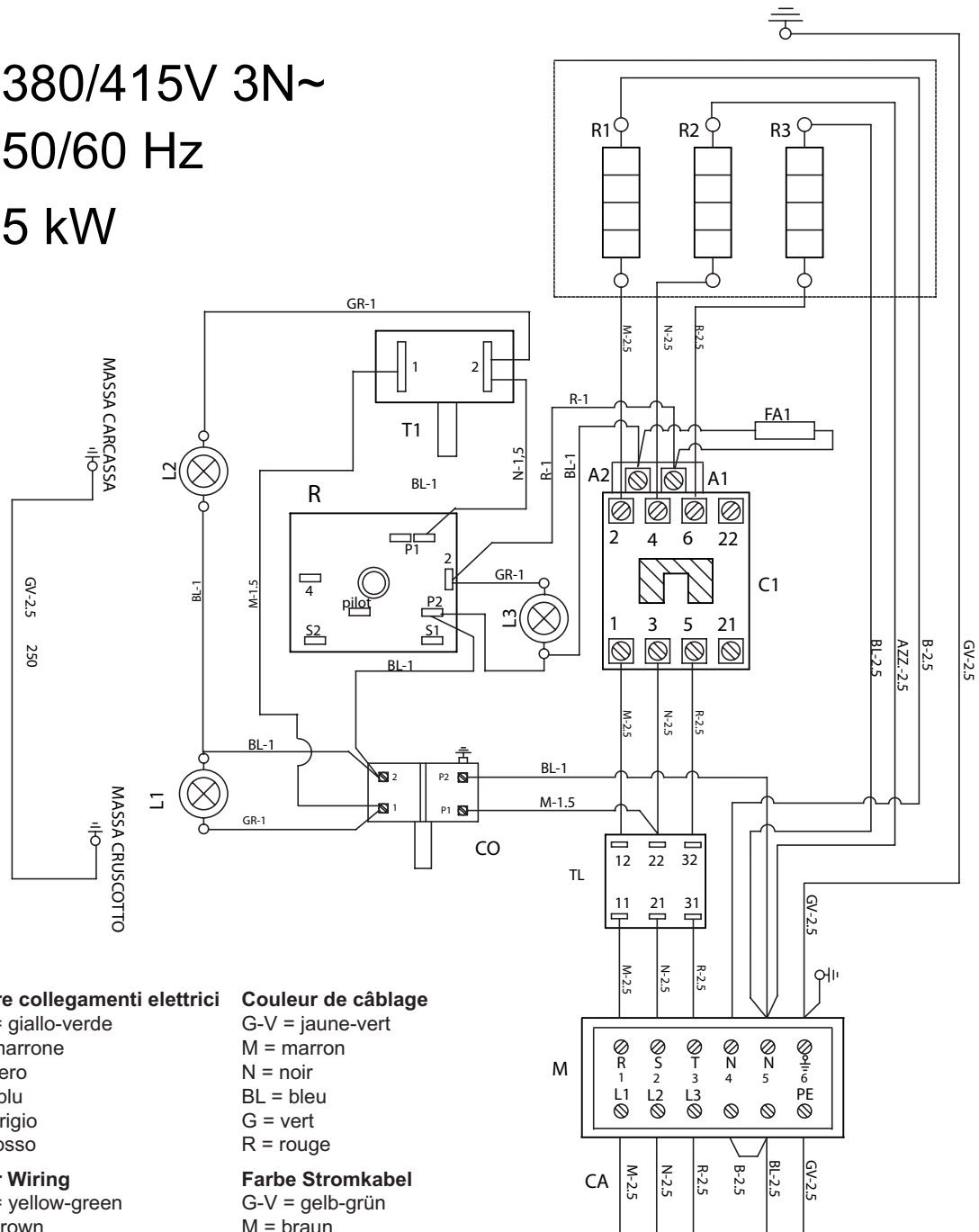
Entrata cavo di alimentazione  
 Power supply cable  
 Entree cable d'alimentation  
 Eingang für Anschlußkabel  
 Entrada cable de alimentaciòn

# SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE SCHALTPLAN - ESQUEMAS ELÉCTRICO EMT477

380/415V 3N~

50/60 Hz

5 kW



## Colore collegamenti elettrici

G-V = giallo-verde  
M = marrone  
N = nero  
BL = blu  
G = grigio  
R = rosso

## Color Wiring

G-V = yellow-green  
M = brown  
N = black  
BL = blue  
G = gray  
R = red

## Cableado de color

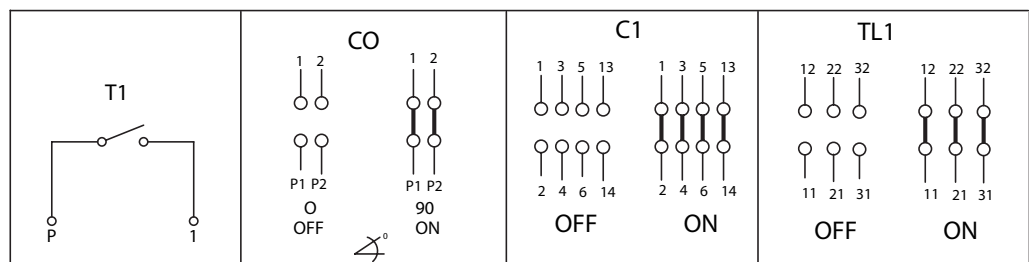
G-V = amarillo-verde  
M = marrón  
N = negro  
BL = azul  
G = gris  
R = rojo

## Couleur de câblage

G-V = jaune-vert  
M = marron  
N = noir  
BL = bleu  
G = vert  
R = rouge

## Farbe Stromkabel

G-V = gelb-grün  
M = braun  
N = schwarz  
BL = blau  
G = Grau  
R = rot



| ABBREVIAZIONE<br>ABREVIATION<br>SHORTNAME<br>KURZZEICHEN | N° CODICE M.B.M.<br>N° CODE M.B.M.<br>M.B.M. CODE n°<br>Nr.CODEX M.B.M. | ITALIANO                 | FRANCAIS             | ENGLISH                 | DEUTSCH                    |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|
| M                                                        | RTBF900045                                                              | MORSETTIERA              | PANNEAU DE CONTROL   | TERMINAL BLOK           | KLEMMENLEISTE              |
| CA                                                       | RTCU900422                                                              | CAVO D'ALIM.             | CABLE D'ALIM.        | POWER SUPPLY CABLE      | ANSCHLUSSKABEL             |
| TL                                                       | RTCU800152<br>5532562808-EGO                                            | TERMOSTATO LIMITE        | LIMITE THERMOSTAT    | LIMIT THERMOSTAT        | SICHERHEITS-<br>THERMOSTAT |
| R                                                        | RTCU800066                                                              | REGOLATORE ENERGIA       | REGULATEUR D'ENERGIE | ENERGY REGULATOR        | ENERGIE REGLER             |
| T1                                                       | RTFOC 00646<br>5519052817-EGO                                           | TERMOSTATO               | THERMOSTAT           | THERMOSTAT              | THERMOSTAT                 |
| FA1                                                      | RTFOC 00309                                                             | FILTRO ANTIDISTURBO      | FILTRE ANTIPARASITES | INTERFERENCE<br>FILTERS | FUNKENSTOR FILTER          |
| R2                                                       | 175213                                                                  | RESISTENZA               | RESISTANCE           | HEATING ELEMENT         | ROHRHEIZKOERPER            |
| R1-R3                                                    | 175212                                                                  | RESISTENZA               | RESISTANCE           | HEATING ELEMENT         | ROHRHEIZKOERPER            |
| C1                                                       | 164608                                                                  | CONTATTORE DI<br>POTENZA | RELAJ                | RELAIS                  | RELAIS                     |
| L1                                                       | 166465                                                                  | LAMPADA VERDE            | LAMPE VERTE          | GREEN LAMP              | GRUENE LAMPE               |
| L2-L3                                                    | 166466                                                                  | LAMPADA ARANCIONE        | LAMPE ORANGE         | ORANGE LAMP             | ORANGE LAMPE               |
| CO                                                       |                                                                         | INTERRUTT. GENERALE      | INTERRUPTEUR GENERAL | MAIN SWITCH             | HAUPTSCHALTER              |

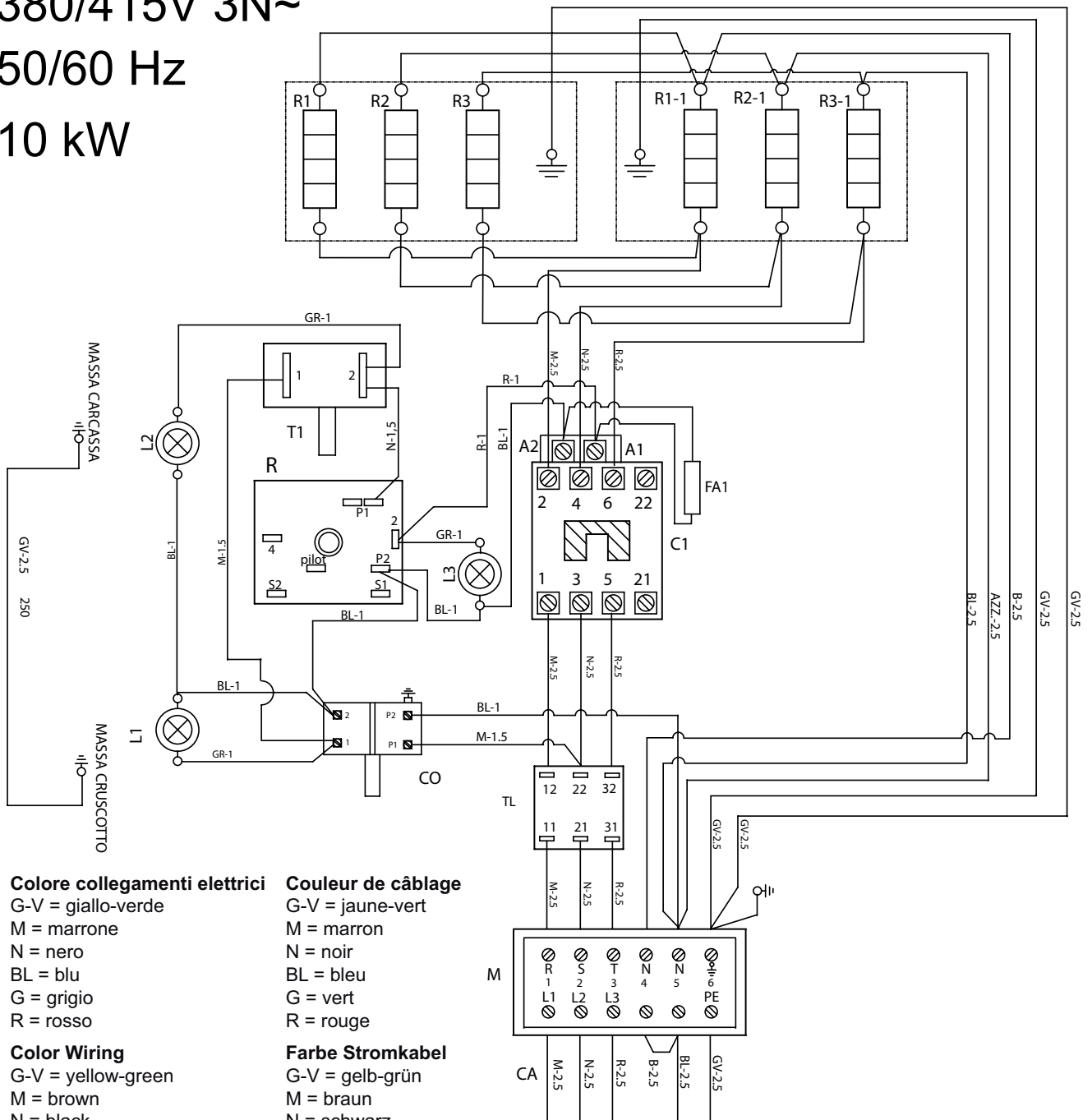
# SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE SCHALTPLAN - ESQUEMAS ELÉCTRICO

## EMT777

380/415V 3N~

50/60 Hz

10 kW



### Colore collegamenti elettrici

G-V = giallo-verde  
M = marrone  
N = nero  
BL = blu  
G = grigio  
R = rosso

### Color Wiring

G-V = yellow-green  
M = brown  
N = black  
BL = blue  
G = gray  
R = red

### Cableado de color

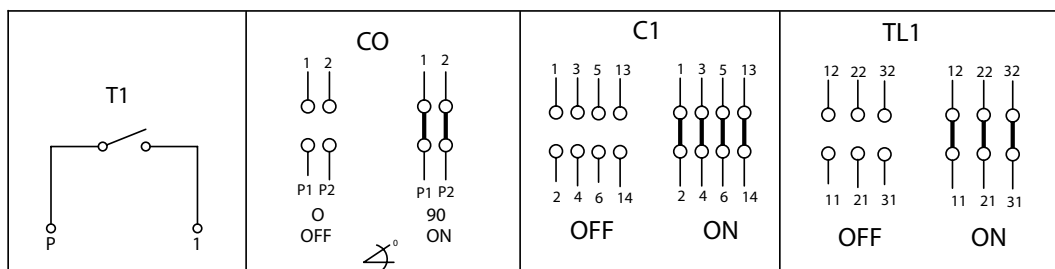
G-V = amarillo-verde  
M = marrón  
N = negro  
BL = azul  
G = gris  
R = rojo

### Couleur de câblage

G-V = jaune-vert  
M = marron  
N = noir  
BL = bleu  
G = vert  
R = rouge

### Farbe Stromkabel

G-V = gelb-grün  
M = braun  
N = schwarz  
BL = blau  
G = Grau  
R = rot



| ABBREVIAZIONE<br>ABREVIATION<br>SHORTNAME<br>KURZZEICHEN | N° CODICE M.B.M.<br>N° CODE M.B.M.<br>M.B.M. CODE n°<br>Nr.CODEX M.B.M. | ITALIANO                 | FRANCAIS             | ENGLISH                 | DEUTSCH                    |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|
| M                                                        | RTBF900045                                                              | MORSETTIERA              | PANNEAU DE CONTROL   | TERMINAL BLOK           | KLEMMENLEISTE              |
| CA                                                       | RTCU900422                                                              | CAVO D'ALIM.             | CABLE D'ALIM.        | POWER SUPPLY CABLE      | ANSCHLUSSKABEL             |
| TL                                                       | RTCU800152<br>5532562808-EGO                                            | TERMOSTATO LIMITE        | LIMITE THERMOSTAT    | LIMIT THERMOSTAT        | SICHERHEITS-<br>THERMOSTAT |
| R                                                        | RTCU800066                                                              | REGOLATORE ENERGIA       | REGULATEUR D'ENERGIE | ENERGY REGULATOR        | ENERGIE REGLER             |
| T1                                                       | RTFOC 00646<br>5519052817-EGO                                           | TERMOSTATO               | THERMOSTAT           | THERMOSTAT              | THERMOSTAT                 |
| FA1                                                      | RTFOC 00309                                                             | FILTRO ANTIDISTURBO      | FILTRE ANTIPARASITES | INTERFERENCE<br>FILTERS | FUNKENSTOR FILTER          |
| R2                                                       | 175213                                                                  | RESISTENZA               | RESISTANCE           | HEATING ELEMENT         | ROHRHEIZKOERPER            |
| R1-R3                                                    | 175212                                                                  | RESISTENZA               | RESISTANCE           | HEATING ELEMENT         | ROHRHEIZKOERPER            |
| C1                                                       | 164608                                                                  | CONTATTORE DI<br>POTENZA | RELAJ                | RELAIS                  | RELAIS                     |
| L1                                                       | 166465                                                                  | LAMPADA VERDE            | LAMPE VERTE          | GREEN LAMP              | GRUENE LAMPE               |
| L2-L3                                                    | 166466                                                                  | LAMPADA ARANCIONE        | LAMPE ORANGE         | ORANGE LAMP             | ORANGE LAMPE               |
| CO                                                       |                                                                         | INTERRUTT. GENERALE      | INTERRUPTEUR GENERAL | MAIN SWITCH             | HAUPTSCHALTER              |