PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor SB-E915IM Electric Bratt Pan – 120L Tilting Pan

Model / SKU: SB-E915IM

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/742/product/6354/

FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL

ES: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
FR: INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
EN: INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
DE: INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG
IT: ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
TR: MONTAJ, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI
PL: INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

SB-E910
SB-E915
SB-E710

12159960

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEICH
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ
UWAGA	WYSOKIE NAPIĘCIE	PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE	PRZYŁĄCZE EKWIPOTENCJALNE

Fagor Industrial S.Coop.

Barrio Santxolopetegi 22

20560, Oñati (Gipuzkoa)

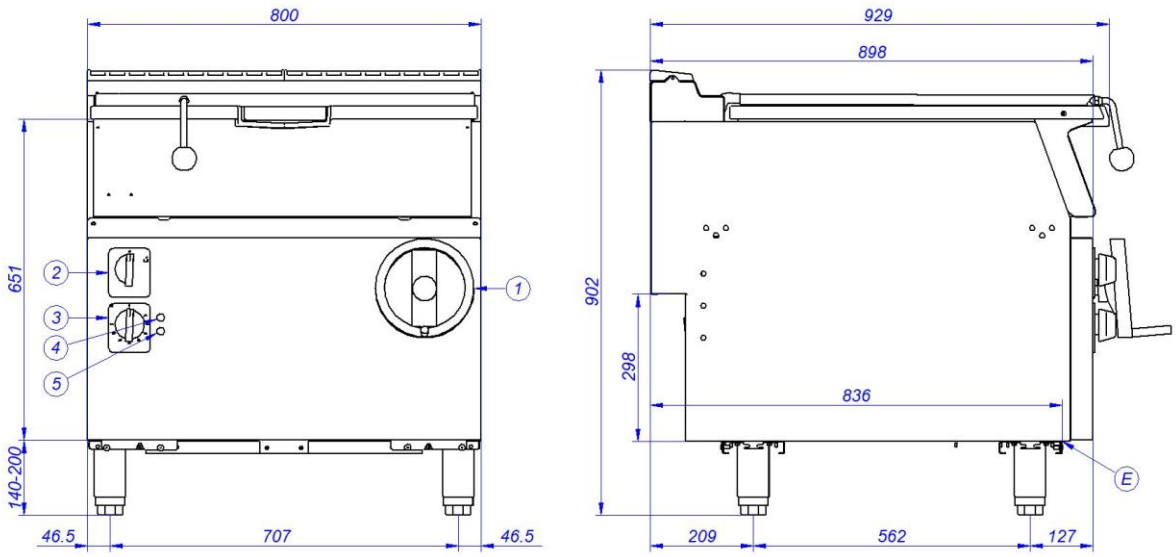
SPAIN

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

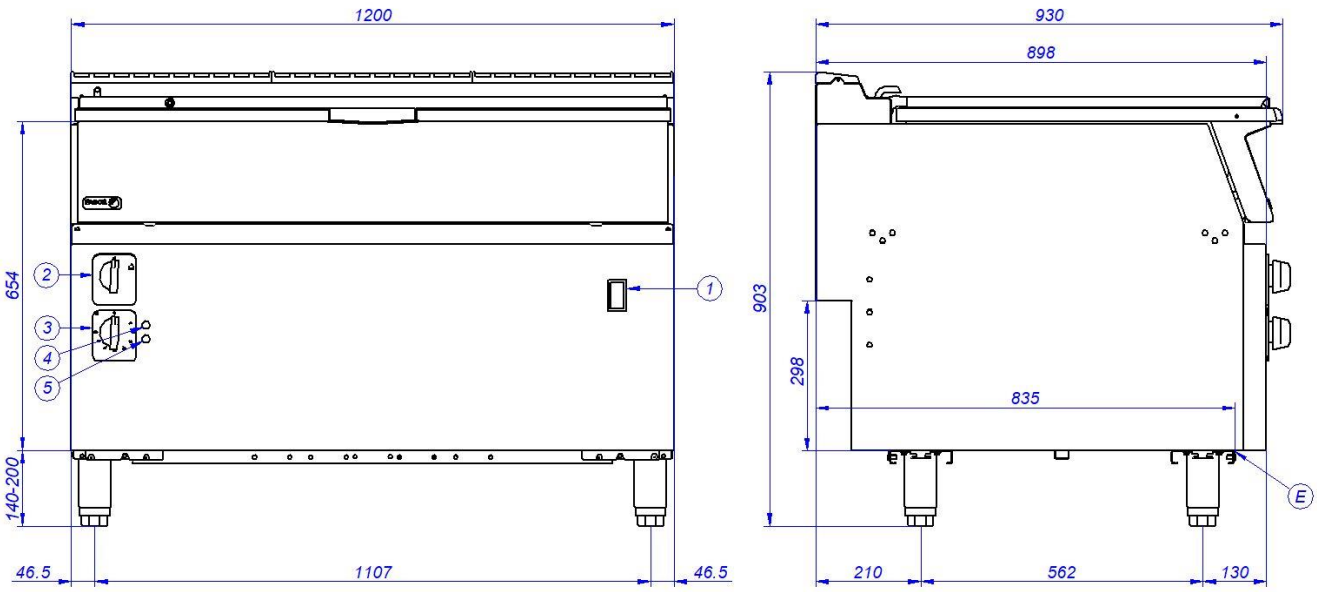
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES - GENERAL TECHNICAL SPECIFICATIONS - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES GENERALES - CARATTERISTICHE GENERALI - CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

(1) Dimensiones generales y acometidas - General dimensions and connections - Allgemeine ABMessungen und Anschlüsse - Dimensions générales et raccordements - Dimensioni generali e le connessioni - Wymiary i przyłącza

SB-E910

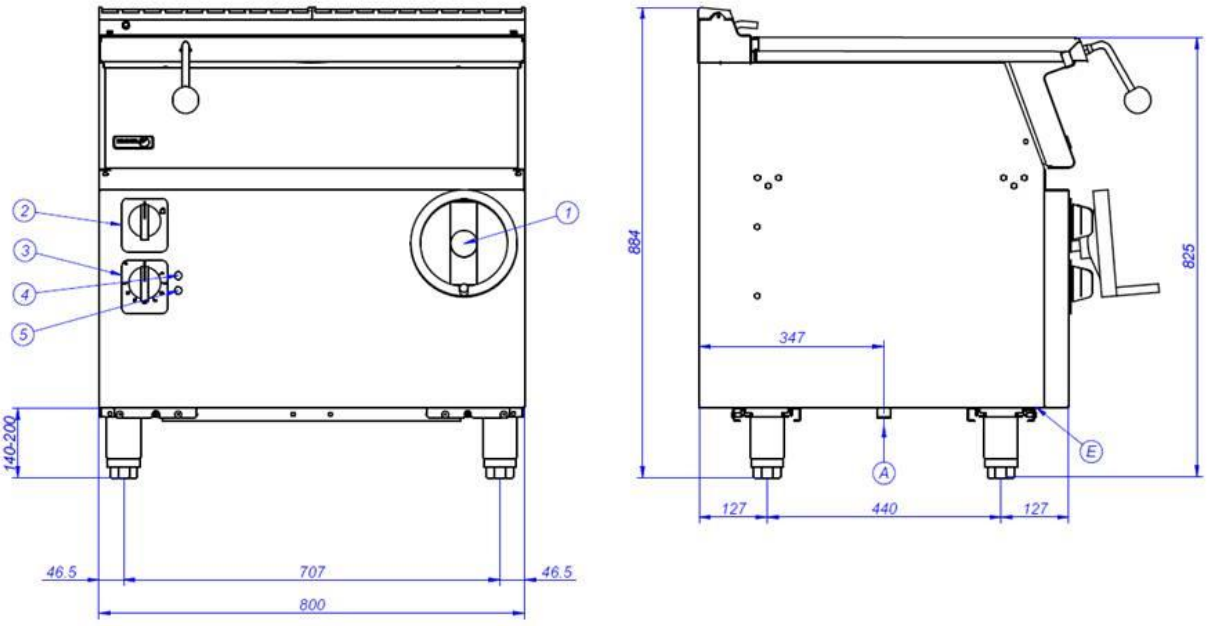


SB-E915



Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

SB-E710



E – Conexión eléctrico	Electrical connection
1 – Volante/Pulsadores elevación	Wheel/Elevation control
2 – Grifo válvula agua	Water valve tap
3 – Grifo válvula gas	Gas valve tap
4 – Piloto verde	Green pilot
5 – Piloto ambar	Ambar pilot
6 – Asa sartén	Pan handle

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

(2) Características técnicas - Technical specifications - Tabelle mit den Geräteeigenschaften - Caractéristiques techniques- Caratteristiche tecniche Specyfikacje techniczne

Modelo - Model - Modelle- Modèle – Modelo - Model			SB-E710	SB-E910	SB-E910 M	SB-E910 I	SB-E910 I M	SB-E915 I M
Dimensiones externas - External dimensions - Äußere ABMessungen - Dimensions externes - Dimensioni esterne Wymiary zewnętrzne	L (mm)		800	800	800	800	800	1200
	W (mm)		730	930	930	930	930	930
	H (mm)		850	850	850	850	850	850
Peso neto (kg)								
Cuba (l)			60	80	80	80	80	120
Resistencias, Resistances, Resistenz, Résistances, Resistenze, Elementy grzejne (nº)			6	6	6	6	6	9
ΣQn (kW)			10	15	15	15	15	22,5
Tensión alimentación - Supply voltage - Versorgungs spannung - Tension alimentation - Tensione alimentazione - Zasilanie elektryczne	380…415V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x2.5mm^2 + T+N	3x4mm^2 + T+N	3x4mm^2 + T+ N	3x4mm^2 + T+ N	3x4mm^2 + T+ N	3x6mm^2 + T+ N
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositf differentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	20 A	25 A	25 A	25 A	25 A	40 A
	230 V 3N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	3x6 mm^2 + T	3x10 mm^2 + T	3x10 mm^2 + T	3x10 mm^2 + T	3x10 mm^2 + T	3x16 mm^2 + T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositf differentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	32 A	40 A	40 A	40 A	40 A	80 A
	220…240V 1N	Sección manguera - Cable section - Querschnitt schlauch - Section câble – Sezion - Cavo Przekrój przewodów	2x10mm^2 +T	2x16mm^2 +T	2x16mm^2 +T	2x16mm^2 +T	2x16mm^2 +T	2x35mm^2 +T
		Dispositivo diferencial - Differential device - Trenn-vorrichtung - Dispositf differentiel - Dispositivo differenziale - zabezpieczenie	63 A	80 A	80 A	80 A	80 A	1025 A

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. ÍNDICE

1. ÍNDICE 6
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES 7
3. DATOS DEL PRODUCTO 7
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 9
4.1 Desembalaje 9
4.2 Emplazamiento y nivelación 9
4.3 Montaje de equipos en bloques 9
4.4 Conexión eléctrica 10
4.5 Conexión de agua 11
4.6 Reciclaje 11
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO 11
5.1 Riesgos de utilización 11
5.2 Funcionamiento 11
5.2.1 Descripción de los mandos 12
5.2.2 Encendido de las resistencias 12
5.2.3 Apagado de las resistencias 12
5.2.4 Llenado de la cuba 12
5.2.5 Vaciado de la cuba 12
5.3 Consejos útiles 13
5.3.1 Limpieza inicial 13
5.3.2 Mantenimiento 13
5.3.3 No uso prolongado 13
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS 13
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO 14

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En él dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.

ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministre este manual al nuevo usuario.

ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
- Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad. El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riegos para la seguridad y la salud de las personas.
- **Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo.**
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica.**
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
  - Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar la sartén basculante de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.
    NO utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes de la sartén basculante.
    NO dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
  - Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 ºC y 40 ºC.
  - Durante su uso se requiere de la presencia constante del usuario.
  - No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

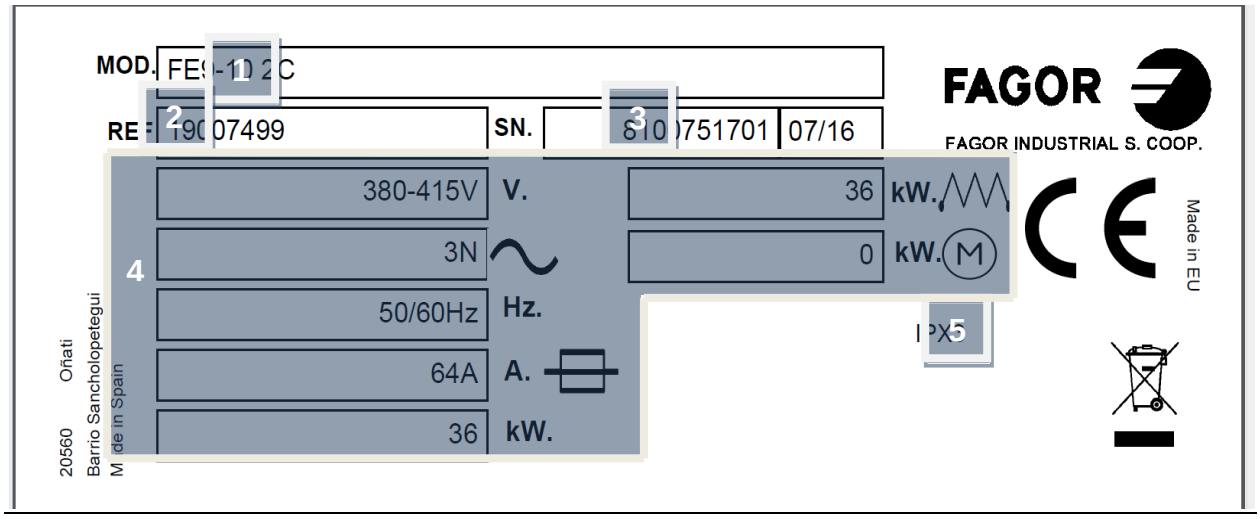
4. DATOS DEL PRODUCTO

La máquina que usted acaba de adquirir es una sartén basculante industrial, utilizada en la restauración y hostelería. Al ser un producto industrial, está caracterizado por tener una gran producción.

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

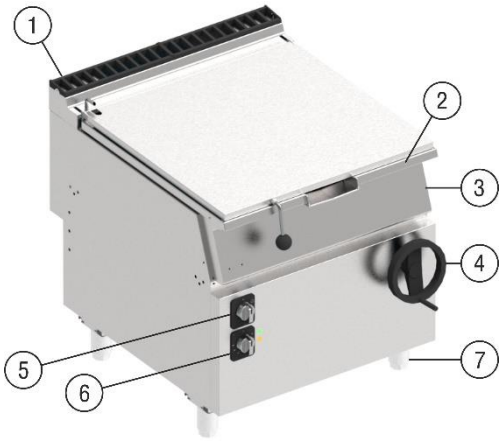
PLACA DE CARACTERÍSTICAS

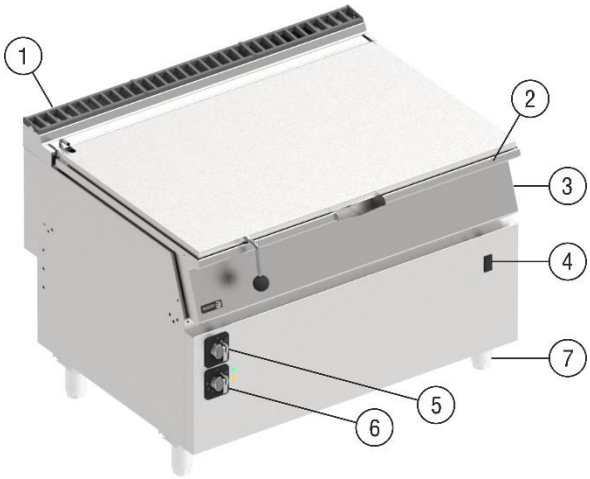


1. NOMBRE DEL APARATO
2. REFERENCIA DEL APARATO
3. Nº DE SERIE+FECHA FABRICACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5. PROTECCIÓN IPX

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO





1. Chimenea
2. Cuba
3. Portamandos
4. Volante/Pulsadores elevación
5. Grifo válvula de agua
6. Grifo válvula gas
7. Pata regulable

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Las sartenes cuentan con un termostato de seguridad que corta el calentamiento en caso de recalentamiento de la cuba.

El limitador tiene que restablecerlo un técnico especializado, tras desmontar el panel frontal y apretar el pulsador rojo del termostato de seguridad.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

5.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.

Los elementos del embalaje (plásticos, maderas, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.
Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

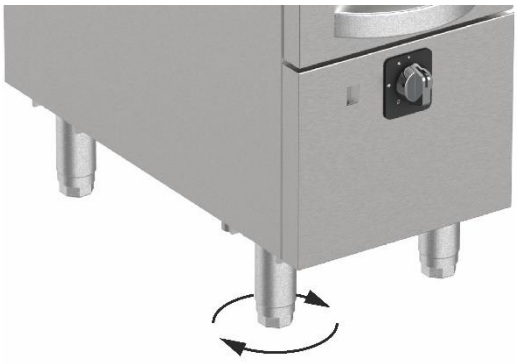
5.2 Emplazamiento y nivelación

Esta máquina dispone de patas regulables para su perfecta colocación, se hace girando la pata a la altura deseada. Es muy importante que la máquina esté bien nivelada ya que así se optimiza su funcionamiento. El pavimento donde se va a colocar la máquina debe aguantar el peso de la máquina.

Es conveniente instalar una campana extractora para su buen funcionamiento

Utilice el aparato en un local suficientemente ventilado, de acuerdo a la reglamentación en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas en el lugar en el que está instalado.

Si la pared no resiste temperaturas de 150ºC se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100mm de la misma. Los aparatos solo pueden instalarse sobre y/o contra una superficie incombustible.



Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

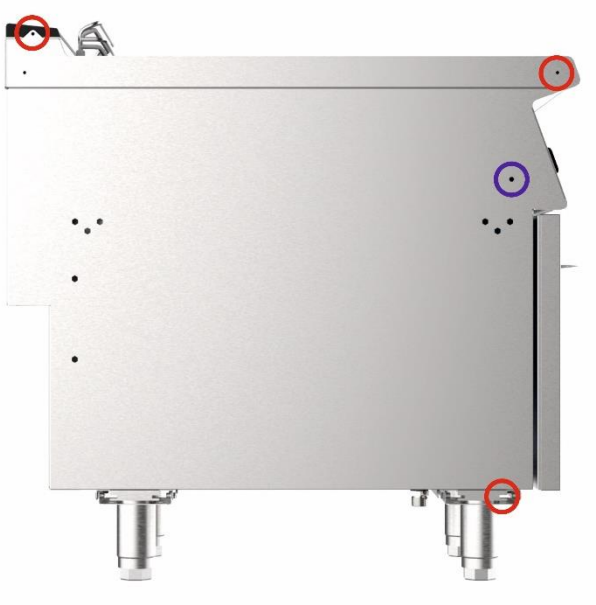
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

5.3 Montaje de equipos en bloques

Para el montaje de los equipos en bloques seguid las siguientes instrucciones:

- Retirar los embellecedores de chimenea.
- Juntar las máquinas.
- Atar las máquinas mediante tornillos y tuercas tanto en la parte superior posterior como en la superior anterior (véase imagen).

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



- Atar las máquinas mediante tornillo y tuerca en la parte anterior inferior (véase imagen).

- Volver a colocar los embellecedores de chimenea.

5.4 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión eléctrica se debe emplear cable flexible con cubierta resistente al aceite, y no debe ser más ligero que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).
- La sección del cable de alimentación debe estar dimensionada según la corriente nominal de la máquina. (tabla 2).
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato mediante la toma de la regleta de conexión del aparato. El cable de tierra deberá ser más largo que el resto de los hilos. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre si a tierra por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un interruptor automático magnetotérmico de corte omnipolar adecuadamente dimensionado, con un mínimo de 3 mm de apertura entre contactos. Este dispositivo debe usarse para desconectar el aparato en trabajos de instalación, reparaciones y limpieza o mantenimiento del aparato. Se recomienda que disponga de capacidades de bloqueo/etiquetado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un dispositivo de protección diferencial adecuadamente dimensionado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.
- **Antes de colocar la tapa de la caja eléctrica fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.**

No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.

5.5 Conexión de agua

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso. Las tomas de agua vienen definidas en el aparato “Dimensiones generales y acometidas” por la letra A.

La presión del agua se aconseja que este entre 2 y 4 bar y Temperatura Máxima 60°C

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de ¾”.

El aparato se instalará de acuerdo a la norma EN 1717 y los reglamentos nacionales sobre el agua.

5.6 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cantoneras de cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Bolsa de plástico.

Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

6. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

6.1 Riesgos de utilización

Está usted utilizando una sartén basculante; no utilice este aparato para fines distintos del previsto ya que pueden deteriorarse las partes funcionales del mismo.

Límpie asiduamente la máquina. Si se van a utilizar disolventes o productos de limpieza inflamables, para quitar las posibles incrustaciones de la cuba, hacerlo siempre con la cuba fría, los mandos en posición apagado y el interruptor general desconectado.

Una vez utilizados los productos proceder a un esmerado aclarado con agua abundante y posteriormente secar la cuba.

Existe el riesgo de atrapamiento al bajar la cuba o la tapa. Proceder a estas operaciones con cuidado.

Prestad atención al bascular la cuba para vaciar su contenido. Los alimentos pueden estar calientes y existe el riesgo de sufrir quemaduras.

6.2 Funcionamiento

Indicaciones para el correcto uso de la máquina:

- La sartén basculante está diseñada para la cocción de distintos elementos en salsa, braseadas o estofadas.
- No utilizar la sartén como freidora. El fondo de la cuba se calienta a más de 230ºC y el aceite puede inflamarse.
- No utilizar la sartén con fondo de hierro para cocer alimentos con un nivel de acidez alto.
- No precalentar la sartén con la tapa cerrada.

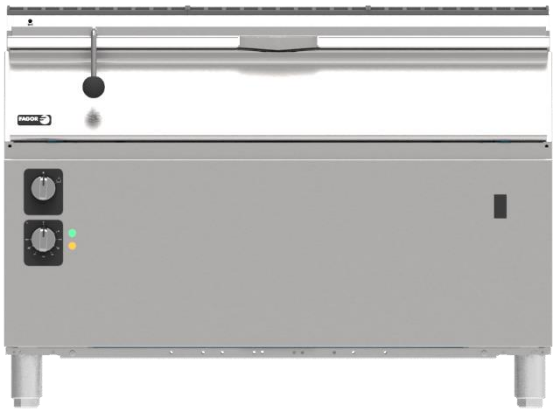
KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- No raspar el fondo de la cuba de acero inoxidable con espátulas o cepillo de alambre de hierro-

A continuación se indican los pasos a seguir para optimizar el funcionamiento de su sartén basculante, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

6.2.1 Descripción de los mandos

MANUAL



MOTORIZADA

MANDO M

MANDO A

6.2.2 Encendido de las resistencias

- Accionar el interruptor general de corriente eléctrica situada en el exterior del aparato.
- Girar el mando del termostato M en sentido horario hasta la posición de máquina conectada de forma que se encienda la lámpara L1 (verde).
- A partir de este momento, para poner en marcha el aparato girar el mando del termostato en sentido horario hasta la posición deseada, dependiendo de la temperatura que pretendamos alcanzar.
- La lámpara L2 (ámbar) se ilumina cuando funcionan las resistencias.
- En el momento en que el agua de la cuba alcance la temperatura seleccionada, las resistencias (por medio del termostato) dejan de actuar y la lámpara L2 (ámbar) se apaga. Así mismo, cuando la temperatura baje del valor seleccionado, las resistencias comienzan a actuar, encendiéndose la lámpara L2 (ámbar).

6.2.3 Apagado de las resistencias

- Girar el mando del termostato M en sentido antihorario hasta la posición de apagado ●, apagándose la lámpara L1 (verde).

6.2.4 Llenado de la cuba

- La sartén basculante cuenta con un grifo de llenado integrado que se acciona mediante el mando A.
- Para proceder al llenado girar el mando A a la posición .

6.2.5 Vaciado de la cuba

- Versión motorizada:
  - La sartén basculante cuenta con un motor para la basculación de la cuba que se acciona mediante los pulsadores V.
- Versión manual:

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- La sartén basculante cuenta con un volante.
- Para subir la cuba girar el volante en sentido horario.
- Para bajar la cuba girar el volante en sentido antihorario.

6.3 Consejos útiles

Lea atentamente los consejos útiles que a continuación se le muestran para poder aprovechar todo el potencial que su sartén basculante dispone.

6.3.1 Limpieza inicial

Tras instalar el aparato y antes de introducir los alimentos en la cuba el agua es preciso limpiarla.

Cuba de hierro fundido:

- Para limpiar la cuba aplicar un jabón desengrasante y frotar la cuba enérgicamente.
- A continuación proceder al aclarado de la cuba con abundante agua.
- Por último, secar bien la cuba y pasar un paño impregnado de aceite.

Cuba de inoxidable:

- Limpiar la cuba con un jabón desengrasante.
- A continuación proceder al aclarado de la cuba con abundante agua.
- Por último, secar bien la cuba.

6.3.2 Mantenimiento

FAGOR INDUSTRIAL recomienda realizar al menos una vez al año, una revisión de los componentes funcionales de la sartén basculante para comprobar su estado y el buen funcionamiento del aparato. Esta revisión debe ser realizada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO.

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad tanto de máquina como de usuario deberá ser efectuada por un SERVICIO TÉCNICO OFICIAL Y/O AUTORIZADO utilizando los repuestos originales apropiados.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos. A continuación proceder a su aclarado con abundante agua y secado. Para poder limpiar la cuba previamente hay que evacuar los cestillos.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

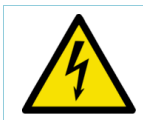
6.3.3 No uso prolongado

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal…) tenga en cuenta estas directrices:

- Limpie la máquina y zonas adyacentes intensamente.
- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable y la cuba una capa delgada de aceite comestible.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

7. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

	**No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.**

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Problema	Causa	Solución
La sartén basculante no calienta.	Resistencias estropeadas.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Termostato limitador salta.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Termostato de funcionamiento estropeado.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	La sartén basculante no está conectada a la tensión que le corresponde.	Revisar placa matrícula de la máquina y contactar con el servicio de asistencia técnica.
No es posible regular la temperatura del aceite.	Termostato estropeado.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.
	Bulbo del termostato mal posicionado.	Contactar con el servicio de asistencia técnica.

NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.

8. RECICLAJE DEL PRODUCTO

La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. INDEX

1. INDEX 15
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 16
3. PRODUCT DETAILS 16
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS 18
4.1 Removal of packaging 18
4.2 Positioning and levelling 18
4.3 Assembly of equipment in blocks 18
4.4 Electrical connection 19
4.5 Water connection 20
4.6 Recycling 20
5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 20
5.1 Risks of use 20
5.2 Operation 20
5.2.1 Description of the controls 21
5.2.2 Switching on the heating elements 21
5.2.3 Switching off the heating elements 21
5.2.4 Filling the tub 21
5.2.5 Tub drainage 21
5.3 Useful tips 21
5.3.1 Initial cleaning 21
5.3.2 Maintenance 22
5.3.3 Prolonged periods of no use 22
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS 22
7. RECYCLING THE PRODUCT 23

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.

BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

The manual should be kept safely to hand for future reference.

If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user.

THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.
- It is strictly forbidden to delete, alter, manipulate or suppress the safety devices. Failure to comply with this warning may result in severe risk for the health and safety of individuals.
- **The equipment must only be used for the purposes established by the manufacturer. Inappropriate use of the same may result in risks to the health and safety of users and damage to the equipment.**
  - If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
  - Do **NOT** try to repair it yourself or have it repaired by unqualified and unauthorized persons.
  - Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
  - To prevent the contamination of elaborated food and to maintain hygiene standards, the elements in contact with food and surrounding zones should be cleaned after each use.
  - During all maintenance operations, the tilting bratt pan must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.
  - To clean, use detergents suitable for use with products in contact with food.
    Do **NOT** use abrasive or corrosive products or acids, solvents and chlorine-based detergents as these may damage the components of the tilting bratt pan.
    Do **NOT** direct jets of pressurised water at the internal parts.
  - This appliance has been designed for use in ambient temperatures of between 5 ºC and 40 ºC.
  - The user should be present at all times during its use.
  - Do not leave flammable products or objects inside the tub or in its vicinity.

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.

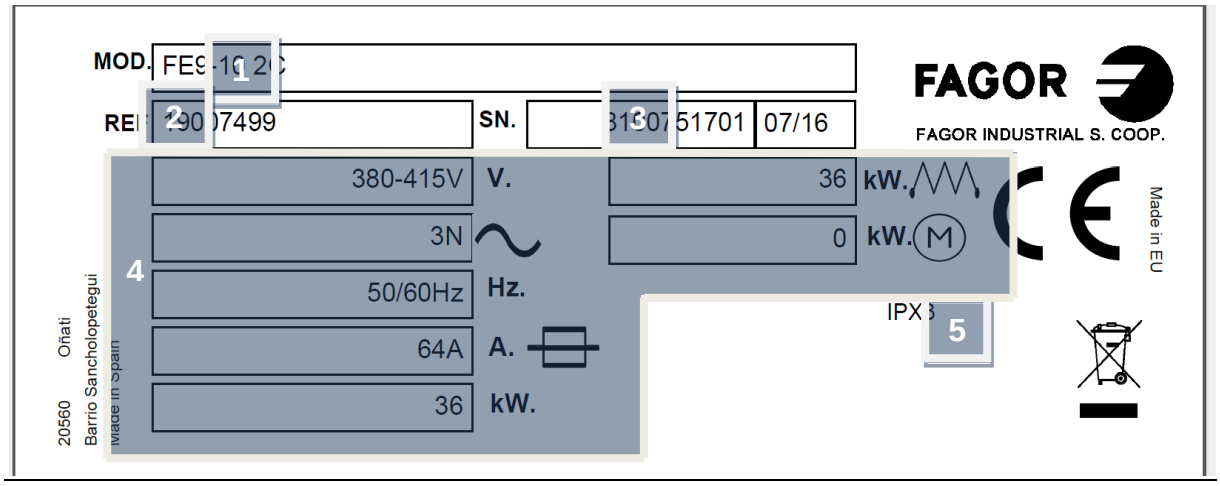
3. PRODUCT DETAILS

The machine you have just purchased is an industrial tilting bratt pan, used in the hotel and catering sector. As it is an industrial product, it is characterised for having a high capacity.

All the appliances have a specifications plate which identifies the appliance and indicates its technical characteristics. This is found on one of the sides of the machine. Do not remove the plate from the appliance.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

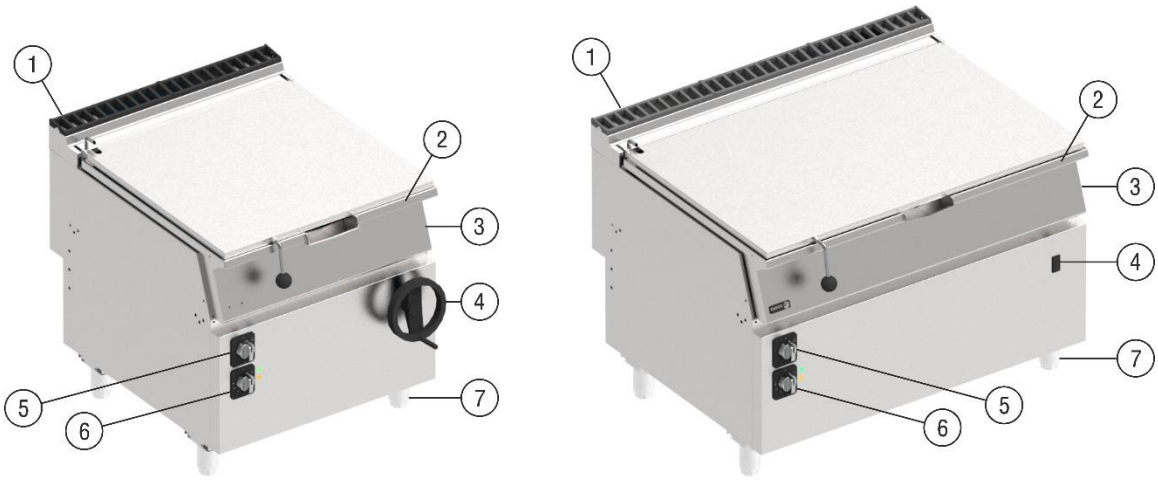
SPECIFICATIONS PLATE



1. NAME OF APPLIANCE
2. APPLIANCE REFERENCE
3. SERIAL NUMBER + DATE OF MANUFACTURE
4. ELECTRICAL SPECIFICATIONS
5. IPX PROTECTION

These details should be quoted when the technical service is called.

GENERAL DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT



1. Chimney
2. Tub
3. Control holder
4. Tilting buttons/wheel
5. Water valve tap
6. Gas valve tap
7. Adjustable leg

SAFETY DEVICES

The pans have a safety thermostat which disconnects the heating if the pan overheats.

The limiter switch must be restored by a specialised technician, after removing the front panel and pressing the red button on the safety thermostat.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country.

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.

4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check for damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.

Packaging (plastic, wood, staples, etc.) must not be left in the reach of children, it is a potential hazard.

The machine should be moved using a fork-lift truck or similar to avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.
All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

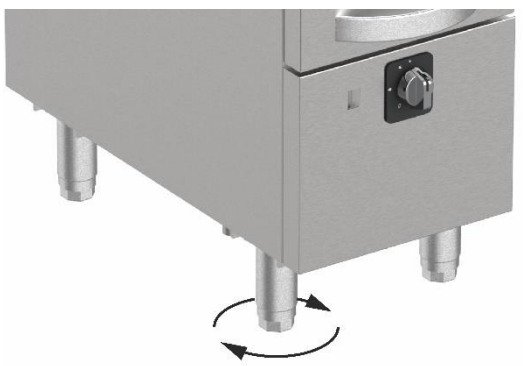
4.2 Positioning and levelling

This machine has adjustable legs to ensure that it is always correctly mounted. Just rotate the legs until the required height. For optimum operation, it is essential that the machine is correctly levelled. The flooring on which the machine is to be installed must be able to bear the full weight of the machine.

It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.

Place the appliance in a sufficiently ventilated room, in accordance with the current regulations, to prevent the formation of unacceptable concentrations of harmful substances in the installation site.

If the wall is not able to withstand temperatures of 150 ºC, the appliance should be installed at a distance of at least 100 mm. Appliances must only be installed on and/or against fireproof surfaces.



Inspect final location of the machine prior to installation to prevent damage during use.

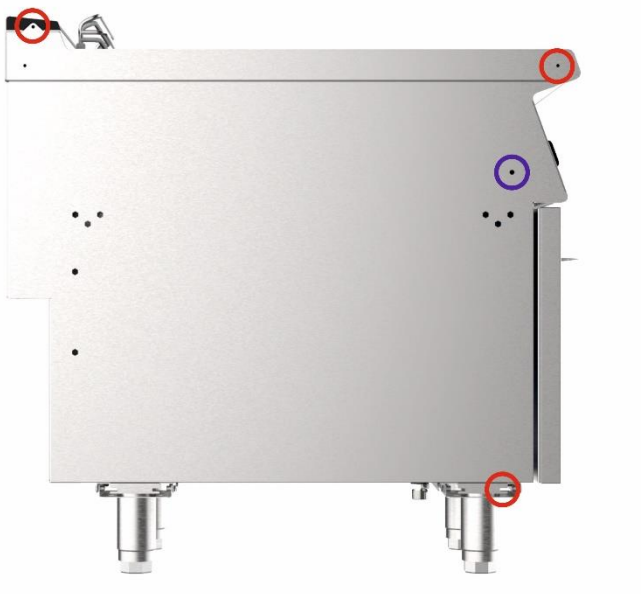
Unless otherwise indicated, the parts that have been protected by the manufacturer must not be manipulated by the installer.

4.3 Assembly of equipment in blocks

To assemble the equipment in blocks, proceed as follows:

- Remove the chimney trim.
- Join the machines together.
- Secure the appliances using the bolts and washers at the rear (tabs) (see image). In case of assembly with a tilting pan use the hole marked in blue.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



- Tie the machines with a bolt and a nut in the lower front part (see image).

- Replace the fluepipe trims.

4.4 Electrical connection

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country regarding connection to the mains should be taken into account.

- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- The electric cable should be flexible, with an oil-proof covering, and it should not weigh less than the cable in an ordinary sleeve made of standard polychloroprene or an equivalent synthetic elastomer (H05RN-F).
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine. (Table 2)
- The appliance must be connected to earth using the connection on the appliance connection terminal board. The earth cable should be longer than the other wires. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located at the rear of the appliance.
- An easily accessible omnipolar magneto-thermal circuit breaker of suitable capacity should be installed next to the appliance, with a minimum gap of 3 mm between contacts. This switch should be used to disconnect the appliance during installation, repair, cleaning and maintenance work. It should have locking/labelling capacities. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- An easily accessible differential protection device of suitable capacity should be installed next to the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.
- **Before replacing the switchboard cover, fasten the electric supply cable**

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

tightly to the stuffing box.

The manufacturer will not be held liable for any personal or material damage to the machine resulting from incorrect installation or failure to comply with the manufacturer's specifications.

4.5 Water connection

The general installation must have a stop-cock. The water inlets are defined in the "General dimensions and connections" section with the letter A.

The recommended water pressure is between 2 and 4 bars and the maximum temperature is 60°C

The water inlets on the appliances are ¾".

The appliance is installed in accordance with the EN 1717 standard and national water regulations.

4.6 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet
- Cardboard edge protectors.
- A polypropylene band
- A plastic bag.

All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local government. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.1 Risks of use

You are using a tilting bratt pan, do not use this appliance for anything other than what it is designed for, as its operating components may be damage.

Clean the machines thoroughly. If you are going to use solvents or inflammable cleaning products to remove any dirt on the pan, always do so when the pan is cold, the control buttons are switched to Off, and the mains power is disconnected.

Once the products have been used, carefully rinse them with plenty of water and then dry the pan.

There is a risk of trapping when lowering the tub or the cover. Proceed with care.

Care should be taken when tilting the pan to empty the contents. The food may be hot and there is a risk of burns.

5.2 Operation

Instructions for the correct use of the appliance:

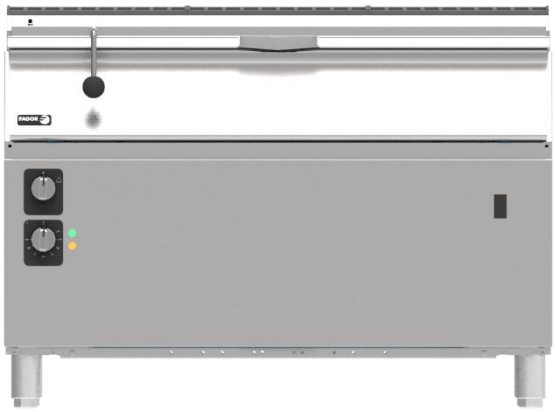
- The tilting bratt pan is designed for preparing sauces and braising or stewing different foods.
- Do not use the pan as a deep fryer. The temperature at the bottom of the pan reaches more than 230 ºC and the oil may catch fire.
- Do not use the iron-based pan to cook food with a high level of acidity.
- Do not heat the pan with the cover closed.
- Do not scratch the base of the stainless steel pan with spatulas or iron wire brushes.

The steps required to optimise the operation of your tilting bratt pan are shown below, with all the available options.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

5.2.1 Description of the controls

MANUAL



MOTORISED

CONTROL M

CONTROL A

5.2.2 Switching on the heating elements

- Press the power switch situated on the outside of the appliance.
- Rotate the “M” thermostat control clockwise to the machine connected position so that the light L1 (green) comes on.
- Then, to turn the appliance on, turn the thermostat control clockwise to the required position, according to the desired temperature.
- The light L2 (amber) lights up when the heating elements are operating.
- When the water in the vat reaches the selected temperature, the resistors (by means of the thermostat) stop working and the L2 lamp (amber) turns off. Likewise, when the temperature drops below the selected value, the heating elements start to operate, and the light L2 (amber) comes on.

5.2.3 Switching off the heating elements

- Rotate the M thermostat control anticlockwise to the Off position ●, the light L1 (green) goes off.

5.2.4 Filling the tub

- The tilting bratt pan has a filler tap built into the tub, which is controlled by control A.
- To fill, turn control A to position .

5.2.5 Tub drainage

- Motorised versión:
  - The tilting bratt pan has a motor for tilting the pan, activated using the buttons V.
- Manual versión:
  - The tilting bratt pan has a wheel.
  - To tilt the pan, turn the wheel clockwise.
  - To lower the pan, turn the wheel anticlockwise.

5.3 Useful tips

Read the useful tips listed below carefully in order to get the most out of your tilting bratt pan.

5.3.1 Initial cleaning

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

After installing the appliance, the tank must be cleaned before the food is placed in the tank.
Cast iron tub:
• To clean the tank, apply a degreasing soap and rub the tank vigorously.
• Then rinse the tank with plenty of water.
• Finally dry the tank thoroughly and wipe with an oil-impregnated cloth.
Stainless steel bowl:
• Clean the tank with a degreasing soap.
• Then rinse the tank with plenty of water.
• Finally dry the tank thoroughly.

5.3.2 Maintenance

FAGOR INDUSTRIAL recommends a service of all the operating components of the tilting bratt pan at least once a year to check their condition and the correct operation of the appliance. This service must be carried out by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE.

The replacement of any functional component that may affect the safety of either the appliance or the user should be performed by an OFFICIAL AND/OR AUTHORISED TECHNICAL SERVICE, using the appropriate original spare parts.

Always clean the machine correctly to prolong the service life of the machine.

- Remove any waste from the machine at the end of each day.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurised water to clean the machine.
- It is advisable to regularly clean the inner part of the tub with soapy water that is left to boil for a few minutes. and then rinse it with plenty of water. Then rinse it with plenty of water and dry. The containers should be removed to clean the tub.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or authorised technical personnel in order to prevent risks.

5.3.3 Prolonged periods of no use

If the machine is kept out of service for a long period of time (holidays, temporary closure…), please observe the following:

- Clean the machine and the adjacent areas thoroughly.
- Spray a thin layer of edible oil over the stainless steel surfaces.
- Switch off the mains power supply.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.

Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are live.

Problem	Cause	Solution
Tilting pan does not heat up.	Heating elements broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Limiting thermostat trips.	Contact your Technical Assistance Service.
	Operating thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	The tilting bratt pan is not connected to the correct voltage supply.	Check the specifications plate on the machine and contact your Technical Assistance Service.
It is not possible to adjust the temperature of the oil.	Thermostat broken.	Contact your Technical Assistance Service.
	Thermostat bulb incorrectly positioned.	Contact your Technical Assistance Service.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

	NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.

7. RECYCLING THE PRODUCT

The European standard 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic appliances, must not be disposed of in the same way as solid urban waste. Old appliances must be disposed of separately to optimise the percentage of materials recovered and recycled and to prevent potential damage to health and to the environment. The crossed-out bin symbol is displayed on all the products to remind users of their obligation to dispose of the product separately. For further information on the correct disposal of electrical kitchen appliances, users may refer to the relevant public authority or other retailers.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. TABLE DES MATIÈRES

1. TABLE DES MATIÈRES 24
2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 25
3. DONNÉES DU PRODUIT 25
4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 27
4.1 Déballage 27
4.2 Mise en place et nivellement 27
4.3 Montage d'équipements par blocs 27
4.4 Connexion électrique 28
4.5 Raccordement à l'eau 29
4.6 Recyclage 29
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 29
5.1 Risques d'utilisation 29
5.2 Fonctionnement 29
5.2.1 Description des commandes 30
5.2.2 Mise en marche des résistances 30
5.2.3 Extinction des résistances 30
5.2.4 Remplissage de la cuve 30
5.2.5 Vidange de la cuve 30
5.3 Conseils utiles 31
5.3.1 Nettoyage initial 31
5.3.2 Entretien 31
5.3.3 Non-utilisation prolongée 31
6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES 31
7. RECYCLAGE DU PRODUIT 32

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ce manuel a été créé pour faciliter la complète compréhension du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la machine. Il contient les informations et les avertissements nécessaires pour une correcte installation et utilisation de l'appareil, ainsi que des informations concernant les caractéristiques et possibilités qu'il offre, afin de profiter de tout le potentiel à votre disposition.

AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir.

En cas de vente ou de cession de la machine, fournissez ce manuel au nouvel utilisateur.

CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

- La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un TECHNICIEN AUTORISÉ, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays, le fabricant ne pouvant pas être tenu pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.
- Il est absolument interdit de modifier, ignorer, éliminer et éviter les dispositifs de sécurité. Le non-respect de cet avertissement peut représenter de graves dangers pour la sécurité et la santé des personnes.
- **Utilisez l'équipement uniquement pour les usages prévus par le fabricant. Des utilisations abusives peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité des utilisateurs, ainsi que pour l'équipement.**
    - Si votre machine tombe en panne, appelez le **Service d'assistance technique.**
    - **N'**essayez pas de la réparer vous-même ou de la faire réparer pour un personnel non qualifié ni autorisé.
    - Utilisez des pièces de rechange d'origine, sinon la garantie sera annulée.
    - Pour éviter la contamination des aliments travaillés et maintenir l'hygiène, il est recommandé de nettoyer les éléments qui entrent en contact avec les aliments et les régions voisines à la fin de chaque utilisation.
    - Pour réaliser des opérations d'entretien, vous devez débrancher la sauteuse basculante du courant électrique grâce au dispositif de déconnexion / interrupteur général.
    - Des produits détergents à usage alimentaire doivent être utilisés pour la nettoyer.
      N'utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides, dissolvants et détergents à base de chlore pour nettoyer la machine, car ils endommageraient les composants de la sauteuse basculante.
      NE dirigez **PAS** de jets d'eau sous pression vers ses parties internes.
    - Cet appareil a été conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 5 ºC et 40 ºC.
    - Au cours de son utilisation, l'utilisateur doit toujours être présent.
    - Ne laissez pas de produits ou objets inflammables à l'intérieur de la cuve ni autour.

LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INDUE DE L'APPAREIL DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.

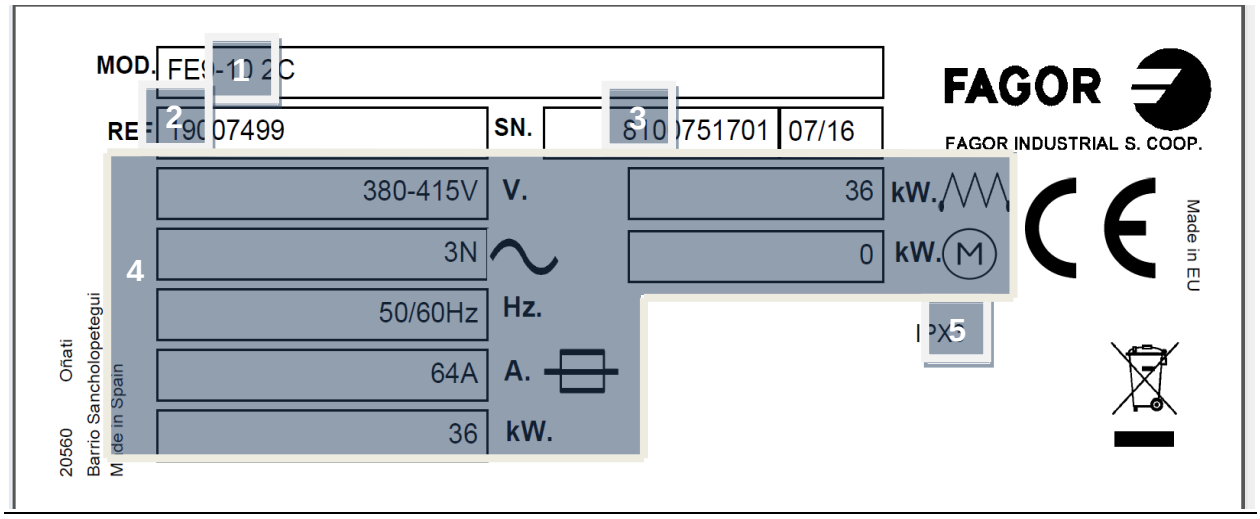
3. DONNÉES DU PRODUIT

La machine que vous venez d'acquérir est une sauteuse basculante industrielle, utilisée dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Comme c'est un produit industriel, il est caractérisé par une grande production.

Tous les appareils disposent d'une plaque signalétique identifiant l'appareil et indiquant les caractéristiques techniques de celui-ci. Elle se trouve sur l'un des côtés de la machine. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

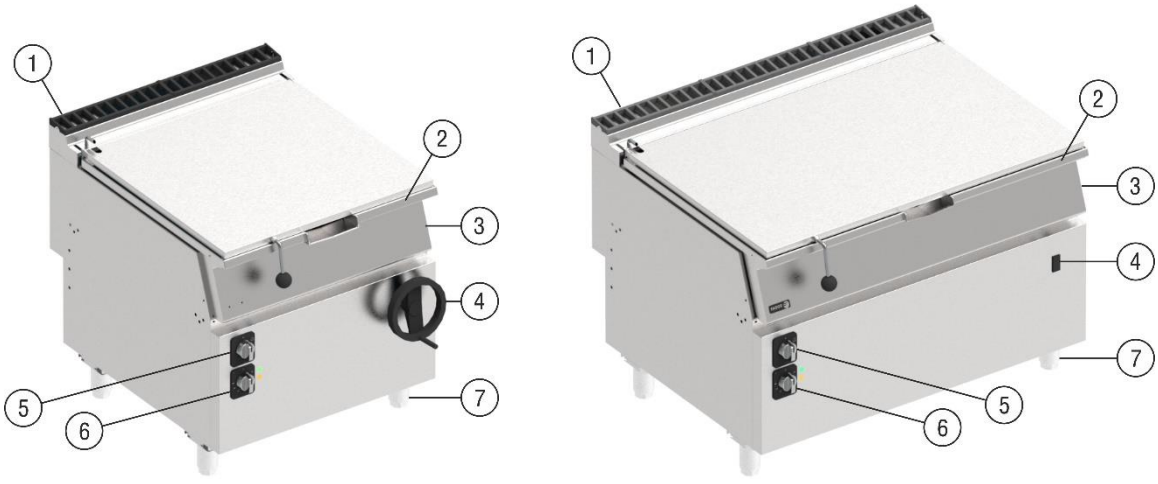
PLAQUE SIGNALÉTIQUE



1. NOM DE L'APPAREIL
2. RÉFÉRENCE DE L'APPAREIL
3. Nº DE SÉRIE+DATE FABRICATION
4. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
5. PROTECTION IPX

Indiquez les caractéristiques indiquées si vous contactez le service technique.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'ÉQUIPEMENT



1. Cheminée
2. Cuve
3. Panneau de commandes
4. Volant/Boutons-poussoirs levage
5. Robinet vanne d'eau
6. Robinet vanne gaz
7. Pied réglable

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les sauteuses disposent d'un thermostat de sécurité qui coupe le chauffage en cas de réchauffement de la cuve.

Le limiteur doit être rétabli par un technicien spécialisé, après avoir démonté le panneau avant et serré le bouton-poussoir rouge du thermostat de sécurité.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La mise en place et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations doivent toujours être réalisées par un TECHNICIEN AUTORISÉ, en fonction de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage incorrect, le service ou l'entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que la manipulation de celui-ci peuvent provoquer aussi bien des dommages matériels que des lésions.

4.1 Déballage

Déballez la machine et vérifiez qu'elle n'ait pas été endommagée durant le transport, sinon notifiez-le immédiatement à votre fournisseur et au transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas la machine jusqu'à avoir analysé la portée des dommages.

Les éléments de l'emballage (plastiques, bois, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

La manipulation de la machine doit être réalisée à l'aide d'un chariot-élévateur ou similaire pour ne pas endommager la structure de la machine. Transportez la machine jusqu'à son lieu d'installation, puis déballez-la.
Les éléments utilisés pour l'emballage sont totalement recyclables, ils doivent donc être jetés dans le container correspondant.

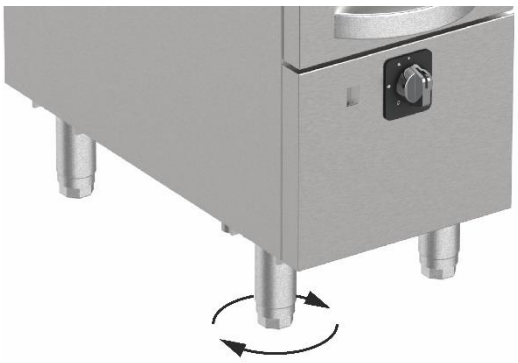
4.2 Mise en place et nivellement

Cette machine dispose de pieds réglables pour une mise en place parfaite, en tournant les pieds à la hauteur souhaitée. Il est très important que la machine soit bien nivelée pour optimiser son fonctionnement. Le sol où sera installée la machine doit supporter le poids de la machine.

Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.

Utilisez l'appareil dans un local suffisamment ventilé, conformément à la réglementation en vigueur, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives à l'endroit où il est installé.

Si le mur ne résiste pas à des températures de 150 ºC, l'équipement devra être installé à une distance égale ou supérieure à 100 mm de celui-ci. Les appareils ne peuvent être installés sur et / ou contre une surface incombustible.



Nous vous conseillons d'analyser le lieu où sera installée la machine avant sa mise en place, pour qu'elle ne soit pas endommagée durant son utilisation.

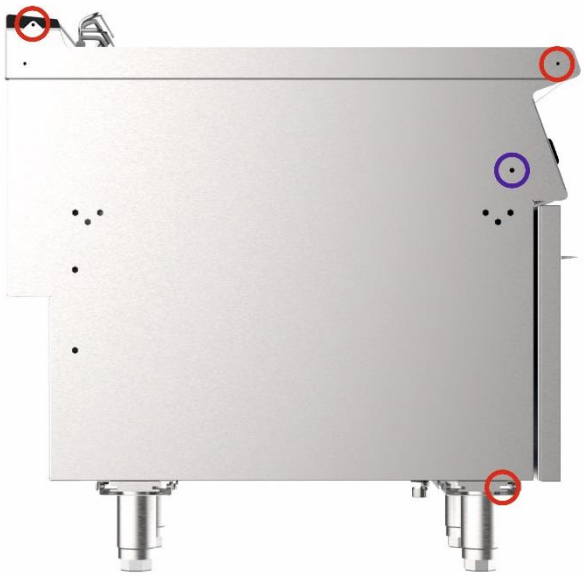
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

4.3 Montage d'équipements par blocs

Pour le montage d'équipements par blocs, suivez les instructions ci-dessous:

- Retirer les enjoliveurs de cheminée.
- Unir les machines.
- Fixer les machines à l'aide de vis et écrous également à l'arrière (languettes). En cas de connexion avec un sauteuse basculante, utilisez le trou marqué en bleu.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



- Attacher les machines dans la partie avant inférieure à l'aide d'une vis et d'un écrou (voir l'image).

- Remettre les enjoliveurs de cheminée en place.

4.4 Connexion électrique

La connexion électrique de l'appareil doit toujours être réalisée par un TECHNICIEN AUTORISÉ.

La législation en vigueur relative aux connexions au réseau électrique dans chaque pays devra être prise en compte.

- Vérifiez que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La connexion électrique doit être réalisée à l'aide d'un câble flexible avec une gaine résistante à l'huile, qui ne doit pas être plus léger qu'un câble dans une gaine ordinaire en polychloroprène ou un élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).
- La section du câble d'alimentation doit être dimensionnée selon le courant nominal de la machine. (tableau 2)
- L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre par l'intermédiaire d'une prise de la barrette de connexion de l'appareil. Le câble de terre devra être plus long que le reste des fils. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé à l'arrière de l'appareil.
- Un interrupteur automatique magnéto-thermique à coupure omnipolaire dûment dimensionné, avec un minimum de 3 mm d'ouverture entre contacts, doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Ce dispositif doit être utilisé pour débrancher l'appareil lors de travaux d'installation, de réparation et nettoyage ou d'entretien de l'appareil. Il est recommandé qu'il dispose des capacités de blocage / d'étiquetage. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.
- Un dispositif de protection différentielle dûment dimensionné doit être installé près de l'appareil et être facilement accessible. Le fabricant ne sera pas tenu pour

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

responsable d'éventuels dommages dus au non-respect de cette exigence.

- Si vous détectez une anomalie dans l'installation de la machine, indiquez-le immédiatement à votre fournisseur.
- **Avant de remettre en place le couvercle du boîtier électrique, fixez solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.**

Ne pas respecter les spécifications du fabricant ou une installation inadéquate, dégage ce dernier de toute responsabilité, ne pouvant être tenu pour responsable des dommages personnels ou matériels que pourraient subir la machine.

4.5 Raccordement à l'eau

L'installation générale doit être équipée d'un robinet à passage. Les prise d'eau sont définies dans l'appareil «Dimensions générales et raccordements» par la lettre A.

Nous vous recommandons d'utiliser une pression d'eau de 2 à 4 bar, et une température maximale de 60 °C.

Les prises d'entrée d'eau dans les appareils seront de ¾".

L'appareil sera installé conformément à la norme EN 1717 et aux règlements nationaux relatifs à l'eau.

4.6 Recyclage

L'emballage de ce produit est formé par:

- Palette en bois.
- Coins en carton.
- Feuillard en polypropylène.
- Sac en plastique.

Tous les emballages utilisés lors de l'empaquetage de cette machine sont recyclables. Leur élimination de façon appropriée contribuera donc à la préservation de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, veuillez contacter le bureau compétent de l'organisme local. Éliminez ces matériaux conformément à la législation en vigueur.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

CECI EST UN APPAREIL À USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL, QUI DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.1 Risques d'utilisation

Vous êtes en train d'utiliser une sauteuse basculante; n'utilisez pas cet appareil à des fins différentes que celles prévues, car cela peut détériorer les parties fonctionnelles de ce dernier.

Nettoyez assidûment la machine. En cas d'utilisation de dissolvants ou de produits de nettoyage inflammables, pour enlever d'éventuelles incrustations de la cuve, toujours le faire avec la cuve froide, les commandes éteintes et l'interrupteur principal débranché.

Une fois les produits utilisés, procéder à un rinçage soigneux avec de l'eau en abondance, puis sécher la cuve.

Il existe un risque de happement lors de la descente de la cuve ou du couvercle. Procéder avec précaution lors de ces opérations.

Faites attention lors du basculement de la cuve pour la vider. Les aliments peuvent être chauds et vous risquez de vous brûler.

5.2 Fonctionnement

Indications pour un usage approprié de la machine:

- La sauteuse basculante est conçue pour cuire différents éléments en sauce, braisés ou mijotés.

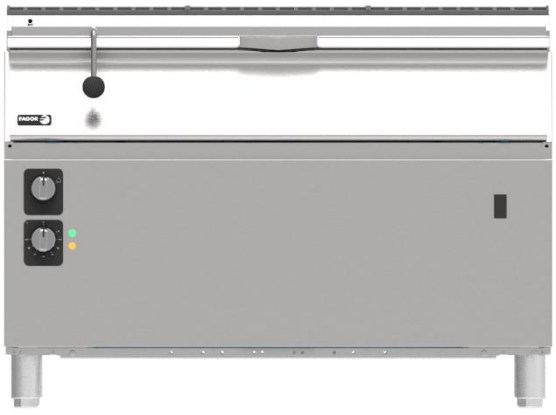
KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Ne pas utiliser la sauteuse comme friteuse. Le fond de la cuve atteint plus de 230 ºC et l'huile peut s'enflammer.
- Ne pas utiliser de sauteuse ayant un fond en fer pour cuire des aliments ayant un niveau d'acidité élevé.
- Ne pas préchauffer la sauteuse avec le couvercle fermé.
- Ne pas gratter le fond en acier inoxydable à l'aide de spatules ou de brosses métalliques en fer.

Nous vous indiquons ci-dessous les pas à suivre pour optimiser le fonctionnement de votre sauteuse basculante et vous montrons toutes les options de fonctionnement dont elle dispose.

5.2.1 Description des commandes

MANUEL



MOTORISÉE

COMMANDE M

COMMANDE A

5.2.2 Mise en marche des résistances

- Actionner l'interrupteur général de courant électrique situé à l'extérieur de l'appareil.
- Tournez la commande du thermostat M dans le sens horaire jusqu'à la position de machine connectée de sorte que le voyant L1 (vert) s'allume.
- Puis, pour mettre l'appareil en marche, tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position désirée, en fonction de la température que nous souhaitons atteindre.
- Le voyant L2 (orange) s'allume lorsque les résistances fonctionnent.
- Lorsque l'eau de la cuve atteint la température sélectionnée, les résistances (par l'intermédiaire du thermostat) s'arrêtent et le voyant L2 (orange) s'éteint. De même, lorsque la température devient inférieure à une valeur sélectionnée, les résistances entrent en action, et le voyant L2 (orange) s'allume.

5.2.3 Extinction des résistances

- Tourner la commande du thermostat M dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'extinction ●, de sorte que le voyant L1 (vert) s'éteint.

5.2.4 Remplissage de la cuve

- La sauteuse basculante dispose d'un robinet de remplissage intégré dans la cuve actionné par la commande A.
- Pour procéder au remplissage, tourner la commande A en position .

5.2.5 Vidange de la cuve

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Version motorisée:
  - La sauteuse basculante est équipée d'un moteur pour faire basculer la cuve par l'intermédiaire de boutons-poussoirs V.
- Version manuelle:
  - La sauteuse basculante est équipée d'un volant.
  - Pour monter la cuve, tourner le volant dans le sens horaire.
  - Pour descendre la cuve, tourner le volant dans le sens antihoraire.

5.3 Conseils utiles

Lisez attentivement les conseils utiles indiqués ci-dessous pour pouvoir profiter de tout le potentiel dont votre sauteuse basculante dispose.

5.3.1 Nettoyage initial

Après l'installation de l'appareil et avant de mettre la nourriture à cuve doit nettoyer l'eau.
cuve fonte:
• Pour nettoyer le cuve appliquer un savon dégraissant et frotter vigoureusement cuve.
• Ensuite, passez à rincer le cuve avec de l'eau.
• Sécher le cuve et passer un chiffon imbibé d'huile.
Stainless cuve:
• Nettoyer cuve avec un savon dégraissant.
• Ensuite, passez à rincer le cuve avec de l'eau.
• Enfin bien sécher le cuve.

5.3.2 Entretien

FAGOR INDUSTRIAL recommande la réalisation au moins une fois par an, d'une révision des composants fonctionnels de la sauteuse basculante, afin de vérifier son état et le bon fonctionnement de l'appareil. Cette révision doit être réalisée par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ.

Le remplacement de tout composant fonctionnel qui pourrait affecter la sécurité aussi bien de la machine que de l'utilisateur doit être effectué par un SERVICE TECHNIQUE OFFICIEL ET / OU AUTORISÉ en utilisant les pièces de rechange d'origine appropriées.

Réalisez les opérations de nettoyage pertinentes pour que votre machine ait une longue durée de vie.

- Nettoyez les résidus à l'intérieur de la machine à la fin de chaque journée de travail.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, détergents à base de chlore, dissolvants ou dérivés d'essence pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la machine à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Puis, procéder à son rinçage abondamment à l'eau et séchage. Pour nettoyer préalablement la cuve, il faut extraire les paniers.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par le personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

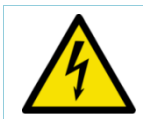
5.3.3 Non-utilisation prolongée

Si la machine ne va pas fonctionner pendant un certain temps (vacances, fermeture provisoire, etc.), tenez compte des directives suivantes:

- Nettoyez la machine et zones adjacentes en profondeur.
- Étaler sur les surfaces en acier inoxydable et la cuve une fine couche d'huile comestible.
- Débranchez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

Ci-dessous, vous trouverez les étapes à suivre en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement. Le tableau suivant présente les possibles causes et solutions. En cas de doute ou si vous n'arrivez pas à régler le problème, veuillez contacter le service technique.

	**Ne manipulez pas les composants électriques, en raison du danger de mort existant du fait que les composants sont sous tension.**

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Problème	Cause	Solution
La sauteuse basculante ne chauffe pas.	Résistances abîmées.	Contacter le service d'assistance technique.
	Le thermostat limiteur saute.	Contacter le service d'assistance technique.
	Thermostat de fonctionnement abîmé	Contacter le service d'assistance technique.
	La sauteuse basculante n'est pas branchée à la tension qui lui correspond.	Revoir la plaque signalétique de la machine et contacter le service d'assistance technique.
Impossible de régler la température de l'huile.	Thermostat abîmé.	Contacter le service d'assistance technique.
	Bulbe du thermostat mal positionné.	Contacter le service d'assistance technique.

REMARQUE: si la panne détectée n'est pas présente dans le tableau, veuillez contacter votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

7. RECYCLAGE DU PRODUIT

La norme européenne 2012/19/EU concernant l'élimination d'appareils électriques et électroniques indique que les électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être recueillis séparément, afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et éviter d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée se trouve sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Pour plus d'informations sur l'élimination correcte d'électroménagers, leurs propriétaires pourront s'informer auprès du service public responsable ou des revendeurs.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. INHALTSANGABE

1. INHALTSANGABE 33
2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE 34
3. ANGABEN ZUM GERÄT 34
4. INSTALLATIONSANWEISUNG 36
4.1 Auspacken 36
4.2 Aufstellung und Nivellierung 36
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise 36
4.4 Elektrischer Anschluss 37
4.5 Wasseranschluss 38
4.6 Recycling 38
5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG 38
5.1 Gefahren beim Gebrauch 38
5.2 Funktionsweise 39
5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente 39
5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände 39
5.2.3 Ausschalten der Heizwiderstände 40
5.2.4 Füllen des Tiegels 40
5.2.5 Entleeren des Tiegels 40
5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps 40
5.3.1 Erste Reinigung 40
5.3.2 Wartung 40
5.3.3 Betriebsunterbrechungen 40
6. STÖRUNGEN UND ALARME 41
7. RECYCLING DES GERÄTES 41

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. ALLGEMEINE INFORMATION UND HINWEISE

Das vorliegende Handbuch soll Ihnen dabei behilflich sein, alle zur Verfügung gestellten Informationen in Bezug auf Funktionsweise, Installation und Wartung des Gerätes vollständig verstehen zu können. Hier finden Sie alle notwendigen Informationen und Hinweise zur ordnungsgemäßen Installation und zum richtigen Gebrauch des Gerätes, sowie alle erforderlichen Angaben in Bezug auf die technischen Eigenschaften, damit Sie alle Möglichkeiten Ihres neuen Gerätes optimal nutzen können.

DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.

Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Bei Verkauf oder Weitergabe des Gerätes händigen Sie bitte dem neuen Benutzer das vorliegende Handbuch aus.

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

- Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden. Der Hersteller lehnt ausdrücklich jede Verantwortung für eine nicht sachgemäße Installation des Gerätes ab.
- Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.
- Es ist ausdrücklich verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu verändern, zu umgehen oder zu beseitigen. Die Nichteinhaltung dieses Hinweises kann schwere Gefahren für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen mit sich bringen.
- **Das Gerät darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch benutzt werden. Jeder unsachgemäße Gebrauch des Gerätes kann Gefahren für die Gesundheit und die Sicherheit der Anwender und des Gerätes selber mit sich bringen.**
    - Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, so setzen Sie sich bitte mit dem **zuständigen Kundendienst** in Verbindung.
    - Versuchen Sie bitte **AUF KEINEN FALL** das Gerät selbst zu reparieren oder die Reparatur durch nicht qualifiziertes bzw. autorisiertes Personal durchführen zu lassen.
    - Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile, da anderenfalls die Garantie erlischt.
    - Der Hersteller empfiehlt, alle in Kontakt mit den Lebensmitteln stehenden Elemente, sowie die benachbarten Bereiche nach Beendigung des Arbeitseinsatzes gründlich zu reinigen, um die Kontaminierung der benutzten Lebensmittel zu vermeiden und die erforderliche Hygiene gewährleisten zu können.
    - Zur Durchführung der Wartungstätigkeiten muss die Kippbratpfanne unbedingt mit Hilfe der Ausschaltvorrichtung bzw. des Hauptschalters von der Stromversorgung getrennt werden.
    - Zur Reinigung können lebensmittelverträgliche Spülmittel zum Einsatz kommen.
      Zur Reinigung des Gerätes dürfen **AUF KEINEN FALL** scheuernde bzw. ätzende Produkte, Säuren, Lösungsmittel oder Spülmittel auf Chlorbasis benutzt werden, da diese Schäden an den Komponenten des Kippbratpfanne verursachen können.
      Den Innenbereich des Gerätes **AUF KEINEN FALL** mit Druckwasser abspritzen.
    - Das Gerät ist für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 ºC und 40 ºC konzipiert worden.
    - Der Anwender muss sich stets in Gerätenähe aufhalten, wenn dieses benutzt wird.
    - Weder im Tiegelinneren noch in Nähe des Tiegels dürfen sich brennbare Produkte oder Gegenstände befinden.

DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN ODER DER UNSACHGMEÄSSE GEBRAUCH DES GERÄTES STELLEN DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIELEISTUNGEN UND MÖGLICHEN ANSPRÜCHEN FREI.

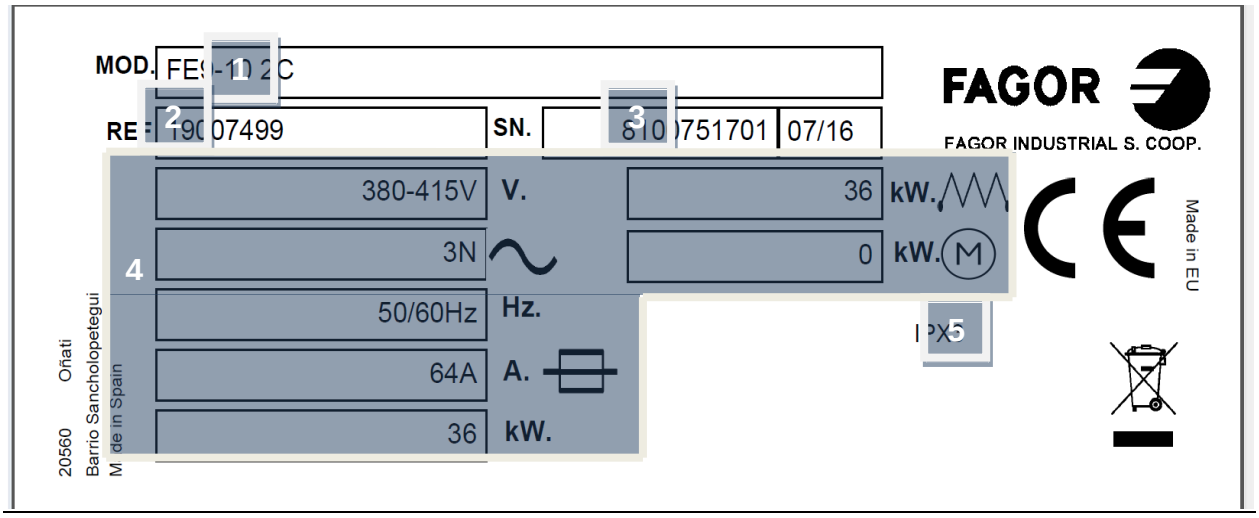
3. ANGABEN ZUM GERÄT

Das von Ihnen erworbene Gerät ist eine Kippbratpfanne, die für den Einsatz in der Großküchentechnik und im Hotelfachgewerbe bestimmt ist. Da es sich um ein Produkt für den Industriegebrauch handelt, zeichnet es sich vor allem durch ein hohes Leistungsvermögen aus.

Alle Geräte sind mit einem Typenschild zur genauen Kennzeichnung des Gerätes versehen, das seitlich am Gerät befestigt ist. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

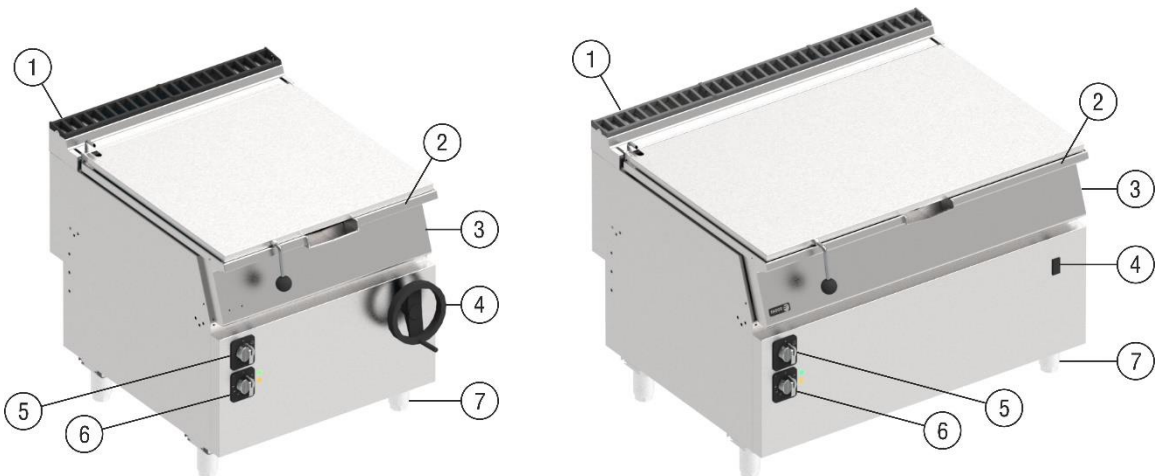
TYPENSCHILD



1. GERÄTENAME
2. ARTIKELNUMMER DES GERÄTES
3. SERIENNUMMER UND HERSTELLUNGSDATUM
4. ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN
5. IPX-SCHUTZ

Halten Sie bitte diesen Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Abluftkamin
2. Tiegel
3. Bedienfeldhalter
4. Handrad bzw. Knöpfe zum Hoch- und Runterfahren
5. Wasserventilhahn
6. Gasventilhahn
7. Höhenverstellbarer Gerätefuß

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Bratpfannen sind mit einem Sicherheitstemperaturregler ausgerüstet, der den Aufheizvorgang sofort unterbricht sobald der Tiegel zu heiß wird.

Die Rücksetzung des Begrenzers muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Hierzu muss die rote Taste für den Sicherheitstemperaturregler nach Entfernen der frontalen Blende gedrückt werden.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. INSTALLATIONSANWEISUNG

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen oder Umrüstungen dürfen nur von AUTORISIERTEN FACHTECHNIKERN bei Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es sowohl zu Sach- als auch Personenschäden kommen.

4.1 Auspacken

Packen Sie das Gerät aus und vergewissern sich, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat. Anderenfalls setzen Sie Ihren Lieferanten und den Spediteur unverzüglich über die festgestellten Schäden in Kenntnis. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht, bevor das Ausmaß der Schäden festgestellt werden konnte.

Die Verpackungselemente (Kunststoff, Holzteile, Klammern, usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern bringen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

Das Gerät ausschließlich mit Hilfe eines Gabelstaplers oder einer ähnlich geeigneten Fördervorrichtung bewegen, um Schäden am Aufbau des Gerätes zu vermeiden. Das Gerät zum vorhergesehenen Standort bringen und erst hier auspacken.
Alle bei der Verpackung eingesetzten Elemente können vollständig recycelt werden, weshalb sie in die entsprechenden Sammelbehälter zu bringen sind.

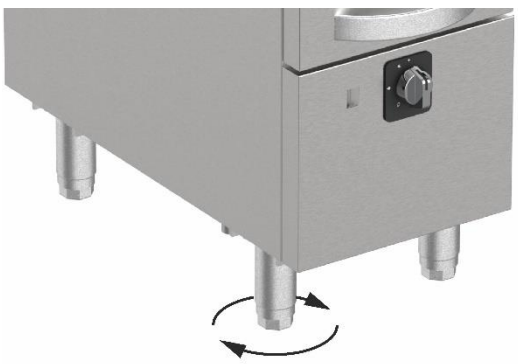
4.2 Aufstellung und Nivellierung

Das Gerät ist mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgerüstet, so dass es optimal aufgestellt werden kann. Hierzu muss lediglich der entsprechende Gerätefuß auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise des Gerätes. Die Tragfähigkeit des Bodens, auf dem das Gerät aufgestellt wird, muss ausreichend für das Gewicht des Gerätes sein.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemäße Funktionsweise zu gewährleisten.

Das Gerät sollte in einem Raum mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Die Aufstellung muss in Übereinstimmung mit der gültigen Gesetzgebung vorgenommen werden, um die Bildung unzulässiger Anhäufungen von Schadstoffen am Aufstellungsort zu verhindern.

Sollte die benachbarte Wand nicht in der Lage sein, Temperaturen von 150 ºC auszuhalten, so muss das Gerät in einer Entfernung von mindestens 100 mm zur entsprechenden Wand aufgestellt werden. Die Geräte dürfen nur auf oder neben nicht brennbaren Flächen aufgestellt werden.



Werkseitig wird zu einer gründlichen Überprüfung des Aufstellungsortes vor Installation des Gerätes geraten, um spätere Schäden bei Gebrauch von Vornherein auszuschließen.

Ohne ausdrückliche Genehmigung darf der Installateur unter normalen Voraussetzungen keine Arbeitsvorgänge an den vom Hersteller eingebauten geschützten Teilen vornehmen.

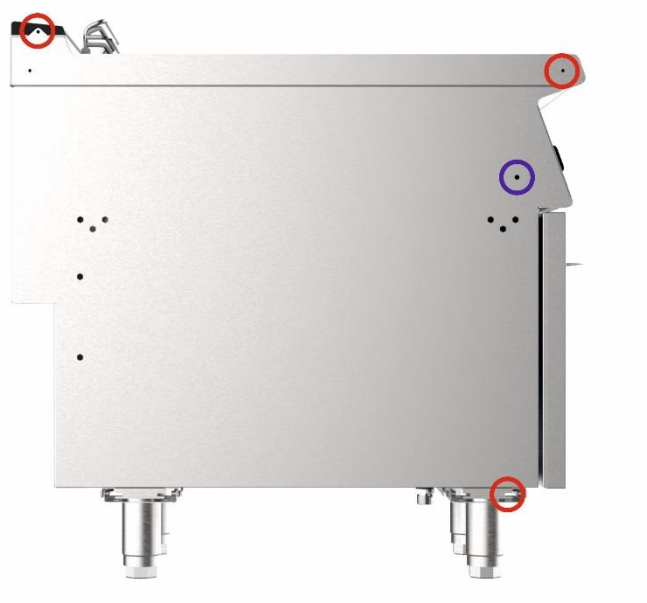
4.3 Montage der Geräte in Blockbauweise

Zur Montage der Geräte in Blockbauweise sind die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Die Blenden am Abluftkamin entfernen.
- Die Geräte zusammen schieben.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Die Geräte mit Schrauben und Muttern im hinteren Bereich untereinander verbinden (Laschen). Verwenden Sie bei Verbindung mit einer Kippbratpfanne das blau markierte Loch.



- Ziehen Sie die Maschinen im unteren vorderen Teil mit einer Schraube und Mutter fest (siehe Bild).

- Die Blenden am Abluftkamin wieder aufsetzen.

4.4 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluss an die Spannungsversorgung müssen beachtet und eingehalten werden.

- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den elektrischen Anschluss ist ein flexibles Kabel mit einem ölbeständigen Mantel zu verwenden. Das Gewicht darf nicht niedriger als das eines Kabels mit normalem Mantel aus gewöhnlichem Polychloropren oder gleichartigen synthetischen Elastomer (H05RN-F) ausfallen.
- Der Querschnitt des Versorgungskabels muss passend für die Nennspannung des Gerätes ausgelegt sein (Tabelle 2).
- Das Gerät muss mit Hilfe der Anschlussleiste ordnungsgemäß geerdet werden. Das Erdungskabel muss länger als alle anderen Leiter sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich des Gerätes befindet.
- In Gerätenähe ist ein leicht zugänglicher, automatischer Wärmeschutzschalter mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Wärmeschutzschalter muss

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

ausreichend bemessen sein. Diese Vorrichtung dient zum Ausschalten des Gerätes bei Installations-, Reparatur- und Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten am Gerät. Es sollten Möglichkeiten zum Sperren bzw. eine entsprechende Etikettierung vorhanden sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.

- In Gerätenähe ist eine leicht zugängliche Differentialschutzvorrichtung vorzusehen. Diese muss ausreichend bemessen sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.
- Sollten Sie Fehler am Gerät feststellen, so setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Lieferanten in Verbindung.
- **Vor dem Aufsetzen des zum Schaltkasten gehörenden Deckels muss die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden an dem Gerät bei Nichteinhaltung der werkseits vorgegebenen Spezifikationen bzw. einer nicht ordnungsgemäßen Installation.

4.5 Wasseranschluss

Die Installation muss über einen Durchlaufhahn verfügen. Die Wasseranschlüsse sind am Gerät angegeben. Siehe hierzu: Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen, Buchstabe A.

Werkseitig wird zu einem Wasserdruck von 2 bis 4 bar und einer Höchsttemperatur von 60 °C geraten.

Die Größe der Anschlüsse für den Wassereinlass in die Geräte muss ¾" betragen.

Das Gerät muss unter Einhaltung der Norm EN 1717 und aller entsprechenden nationalen Verordnungen installiert werden.

4.6 Recycling

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus folgenden Elementen:

- Holzpalette
- Kantenschutzelemente aus Pappe
- Spannband aus Polypropylen
- Kunststoffbeutel

Alle zur Verpackung des Gerätes verwendeten Elemente können recycelt werden, so dass die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Produkte zum Umweltschutz beiträgt. Wenden Sie sich bitte an die örtliche Entsorgungsstelle für weitere Informationen. Entsorgen Sie alle Verpackungselemente gemäß den jeweils gültigen Bestimmungen.

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES GRÜNDLICH DURCHLESEN.

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PROFIGBERAUCH BESTIMMT UND DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL BEDIENT WERDEN.

5.1 Gefahren beim Gebrauch

Sie benutzen eine Kippbratpfanne. Dieses Gerät darf zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck verwendet werden, da die Funktionsteile beschädigt werden könnten.

Die Geräte stets gründlich reinigen. Werden zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzung des Tiegels brennbare Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwendet, so sollte dieser Vorgang stets im kalten Zustand des Tiegels mit abgeschalteten Bedienelementen und ausgeschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden.

Nach dem Reinigungsvorgang muss der Tiegel mit reichlich Wasser abgespült und anschließend gründlich getrocknet werden.

Beim Herunterlassen des Tiegels bzw. des Deckels besteht Einklemmgefahr. Diesen Vorgang stets mit äußerster Vorsicht ausführen.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Beim Hoch- bzw. Herunterschwenken des Tiegels ist ebenfalls mit äußerster Vorsicht vorzugehen. Die Lebensmittel können noch heiß sein, so dass Verbrennungsgefahr besteht.

5.2 Funktionsweise

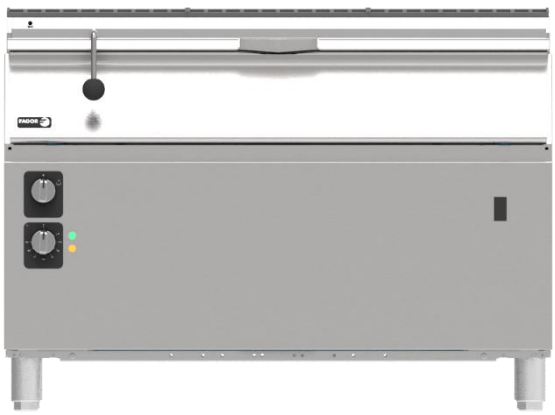
Anweisungen für die ordnungsgemäße Bedienung des Gerätes:

- Die Kippbratpfanne ist zur Zubereitung von Lebensmitteln mit Soße, Bratgut und Schmorgut konzipiert.
- Die Bratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden. Der Boden des Tiegels kann Temperaturen von bis zu 230 ºC erreichen, so dass sich das Öl entzünden kann.
- Die Bratpfanne mit Eisenboden darf nicht zur Zubereitung von Lebensmitteln mit einem hohen Säuregrad benutzt werden.
- Die Bratpfanne darf nicht mit geschlossenem Deckel vorgeheizt werden.
- Den Boden der Tiegels aus Edelstahl nicht mit Schabern oder einer Drahtbürste reinigen.

m Folgenden finden Sie alle erforderlichen Schritte, um die Funktionsweise der Kippbratpfanne optimieren zu können. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten, über die Ihre Kippbratpfanne verfügt.

5.2.1 Beschreibung der Bedienelemente

HANDBEDIENUNG



MOTORGESTEUERT

BEDIELEMENT M

BEDIELEMENT A

5.2.2 Einschalten der Heizwiderstände

- Den Hauptschalter der Stromversorgung betätigen, der sich an der Außenseite des Gerätes befindet.
- Das Bedienelement für den Temperaturregler (M) im Uhrzeigersinn in die Stellung für eingeschaltetes Gerät drehen, woraufhin die Anzeigelampe L1 (grün) aufleuchtet.
- Ab diesem Moment kann das Gerät jederzeit eingeschaltet werden, indem das Bedienelement für den Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die der gewünschten Temperatur entsprechende Stellung gedreht wird.
- Die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet auf, sobald die Heizwiderstände ihren Betrieb aufgenommen haben.
- Sobald das Wasser im Tiegel die angewählte Temperatur erreicht, wird der Betrieb der Heizwiderstände (über den Temperaturregler) unterbrochen und die Anzeigelampe L2 (orange) erlischt. Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb des angewählten Temperaturwerts

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

sinkt, nehmen die Heizwiderstände den Betrieb erneut auf und die Anzeigelampe L2 (orange) leuchtet wieder auf.

5.2.3 Ausschalten der Heizwiderstände

- Das Bedienelement für den Temperaturregler (M) entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung ● drehen. Daraufhin erlischt die Anzeigelampe L1 (grün).

5.2.4 Füllen des Tiegels

- Die Kippbratpfanne verfügt über einen eingebauten Einlasshahn, der sich am Tiegel befindet und mit dem Element A bedient wird.
- Zum Füllen des Tiegels einfach das Bedienelement A in die Stellung drehen.

5.2.5 Entleeren des Tiegels

- Motorgesteuerte Ausführung:
  - Die Kippbratpfanne ist mit einem Motor zum Anheben bzw. Absenken des Tiegels ausgerüstet. Die entsprechende Betätigung erfolgt mit den Knöpfen V.
- Handbedienung:
  - Die Kippbratpfanne ist mit einem Handrad ausgerüstet.
  - Zum Anheben des Tiegels wird das Handrad im Uhrzeigersinn gedreht.
  - Zum Absenken des Tiegels wird das Handrad entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht.

5.3 Nützliche Ratschläge und Tipps

Lesen Sie die folgenden Ratschläge und Tipps bitte gründlich durch, um alle Möglichkeiten Ihrer Kippbratpfanne optimal nutzen zu können.

5.3.1 Erste Reinigung

Nach der Installation des Gerätes und vor dem Essen in Kuba bringt, muß Wasser reinigen.
Kuba Gusseisen:
• die Kuba Zum Reinigen einer Entfetter Seife Anwendung und reiben kräftig Kuba.
• Gehen Sie dann die Kuba mit Wasser zu spülen.
• Schließlich die Kuba trocknen und einem ölgetränkten Tuch passieren.
Stainless Kuba:
• Reinigen Sie Kuba mit einem Entfetter Seife.
• Gehen Sie dann die Kuba mit Wasser zu spülen.
• Trocknen Sie auch die Kuba.

5.3.2 Wartung

FAGOR INDUSTRIAL rät dazu, einen autorisierten Fachtechniker einmal pro Jahr alle Funktionsbauteile der Kippbratpfanne gründlich überprüfen zu lassen, um den Zustand aller Bauteile und die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes sicherzustellen. Diese Inspektion muss entweder von unserem OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt werden.

Das Auswechseln von Funktionsbauteilen, die Auswirkungen auf die Sicherheit des Bedieners oder des Gerätes haben, darf ebenfalls nur vom OFFIZIELLEN KUNDENDIENST oder einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER durchgeführt werden. Hierbei sind geeignete Original-Ersatzteile zu verwenden.

Die erforderlichen Reinigungstätigkeiten durchführen, um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.

- Das Gerät zum Feierabend stets von allen Speiseresten reinigen.
- Keine scheuernden, ätzenden oder laugehaltigen Produkte, Lösungsmittel und Spülmittel auf Chlorbasis oder Benzinderivate zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- Das Innere des Tiegels sollte regelmäßig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das mehrere lang Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschließend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen und dann trocknen. Die Körbe vor Beginn der Reinigung des Tiegels entfernen.

Ist das Versorgungskabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder hierzu qualifiziertem Fachpersonal bei Einhaltung aller erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

5.3.3 Betriebsunterbrechungen

Soll das Gerät während eines längeren Zeitraums nicht betrieben werden (Urlaub, Betriebsunterbrechung, usw.), so berücksichtigen Sie bitte die folgenden Hinweise:

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Das Gerät und die nahe liegende Umgebung gründlich reinigen.
- Einen dünnen Film Speiseöl auf die Edelstahlflächen und den Tiegel auftragen.
- Den Hauptschalter für die Spannungsversorgung ausschalten.

6. STÖRUNGEN UND ALARME

Bei Auftreten von Störungen oder Funktionsfehlern befolgen Sie bitte die folgenden Schritte. Die folgende Tabelle enthält die möglichen Ursachen und Behebungsmaßnahmen. Wenden Sie sich bitte bei Zweifeln an Ihren zuständigen Kundendienst. Gleiches gilt, wenn Sie den Fehler nicht selbst beseitigen können.

Nehmen Sie auf keinen Fall Eingriffe an den elektrischen Komponenten vor. Da diese unter Netzspannung stehen, besteht Lebensgefahr.

Störung	Ursache	Behebungsmaßnahme
Die Kippbratpfanne heizt nicht auf.	Die Heizwiderstände sind beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturbegrenzer löst aus.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Die Kippbratpfanne ist nicht an den vorgeschriebenen Spannungswert angeschlossen.	Lesen Sie bitte den richtigen Wert auf dem Typenschild ab und wenden sich an den zuständigen Kundendienst.
Die Öltemperatur kann nicht eingestellt werden.	Der Temperaturregler ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.
	Der Fühler des Temperaturreglers ist nicht ordnungsgemäß positioniert.	Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.

HINWEIS: Sollte eine nicht in der Tabelle angegebene Störung auftreten, so wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderung der technischen Eigenschaften ohne vorherigen Hinweis vor.

7. RECYCLING DES GERÄTES

Haushaltsgeräte dürfen laut der europäischen Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sobald die Geräte ausgedient haben, müssen sie getrennt gesammelt werden, um einen möglichst hohen Prozentsatz der Bestandteile wieder bzw. weiter verwerten zu können und gleichzeitig mögliche Schäden für die Gesundheit und die Umwelt zu verhindern. Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne ist an allen Produkten angebracht, um auf die vorgeschriebene, getrennte Abgabe an der zuständigen Sammelstelle hinzuweisen. Die Besitzer von Haushaltsgeräten können sich wegen genauerer Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung an die zuständige Stelle oder den jeweiligen Händler wenden.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. INDICE

1. INDICE 42
2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI 43
3. DATI PRODOTTO 43
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 45
4.1 Disimballaggio 45
4.2 Posizionamento e livellamento 45
4.3 Montaggio delle attrezzatura in blocchi 45
4.4 Connessione elettrica 46
4.5 Allacciamento dell'acqua 47
4.6 Riciclaggio 47
5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE 47
5.1 Rischi d'uso 47
5.2 Funzionamento 47
5.2.1 Descrizione dei comandi 48
5.2.2 Accensione delle lresistenze 48
5.2.3 Spegnimento delle lresistenze 48
5.2.4 Riempimento della vasca 48
5.2.5 Svuotamento della vasca 48
5.3 Consigli utili 49
5.3.1 Pulizia iniziale 49
5.3.2 Manutenzione 49
5.3.3 Non per uso prolungato 49
6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI 49
7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO 50

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Il presente manuale è stato redatto per favorire la comprensione del funzionamento, l'installazione e la manutenzione della macchina. Il manuale contiene tutte le informazioni e le avvertenze necessarie per la corretta installazione e l'uso dell'apparecchio, così come le informazioni sulle sue caratteristiche e le possibilità, per sfruttare tutto il potenziale a sua disposizione.

PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, consegnare questo manuale al nuovo utente.

QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

- L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un TECNICO AUTORIZZATO, sulla base della normativa in vigore in ogni paese e il costruttore non è responsabile di un'installazione non corretta.
- L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.
- È assolutamente proibito modificare, evitare ed eliminare ed eludere i dispositivi di sicurezza. Il mancato rispetto di quest'avviso può determinare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persene.
- **Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti dal fabbricante. Un uso improprio può determinare rischi per la salute e la sicurezza degli utilizzatori e dell'apparecchio.**
    - in caso di guasti si prega di contattare il **Servizio di Assistenza Tecnica.**
    - **NON** cercare di eseguire le riparazioni da soli o aiutato da personale non qualificato o autorizzato.
    - Utilizzare pezzi di ricambio originali, altrimenti la garanzia decade.
    - Per evitare a contaminazione degli alimenti elaborati e per mantenere l'igiene si raccomanda di pulire gli elementi che entrano a contatto con il cibo e le zone vicine subito dopo l'uso.
    - Per eseguire le operazioni di manutenzione si raccomanda di scollegare la padella basculante dalla presa della corrente elettrica tramite il dispositivo di sconnessione/interruttore generale.
    - Per la pulizia utilizzare prodotti detergenti per uso alimentare.
      Per la pulizia **NON** utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi acidi, solventi e detergenti a base di cloro, in quanto possono danneggiare i componenti della padella basculante.
      NO orientare i getti di acqua a pressione verso le sue zone interne.
    - Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5ºC e 40ºC.
    - Per l'uso è richiesta la presenza costante di un'utilizzatore.
    - Non lasciare prodotti od oggetti infiammabili all'interno della vasca o nei pressi delle zone adiacenti.

L'INOSSERVANZA DI QUESTE NORME O L'USO INCORRETTO DELL'APPARECCHIO ESONERA DI OGNI RESPONSABILITÀ IL COSTRUTTORE DA QUALSIASI GARANZIA O RECLAMO EVENTUALE.

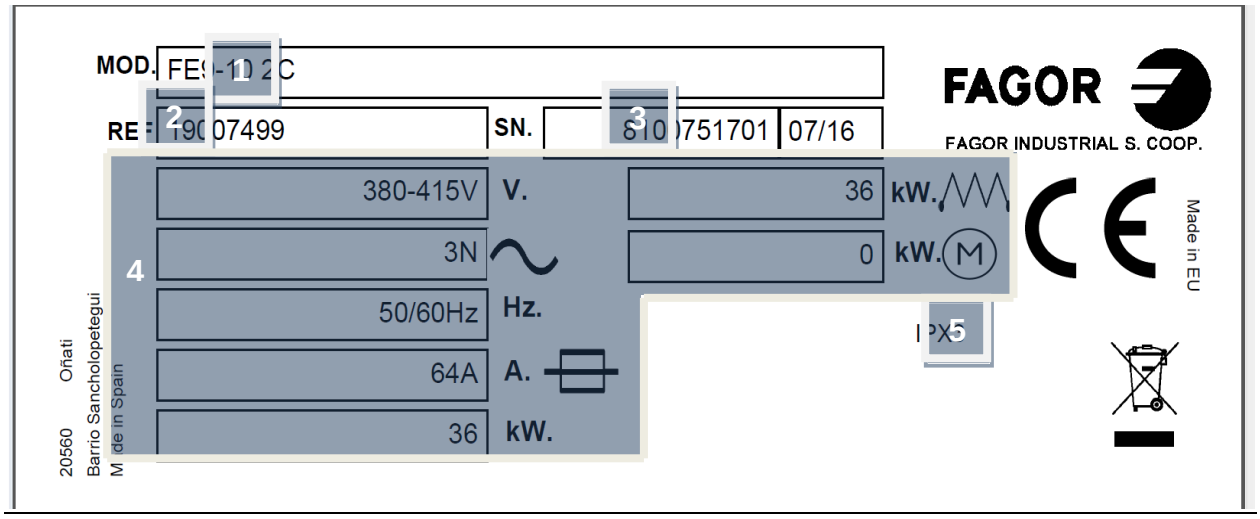
3. DATI PRODOTTO

La macchina acquistata è una padella basculante industriale, utilizzata nei settori della ristorazione e alberghiero. Per trattarsi di un prodotto industriale, può sopportare una produzione elevata.

Tutti gli apparecchi hanno una targhetta delle caratteristiche che identifica l'apparecchio e illustra le caratteristiche tecniche ed è presente su uno dei lati della macchina. Non togliere la targhetta dall'apparecchio.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

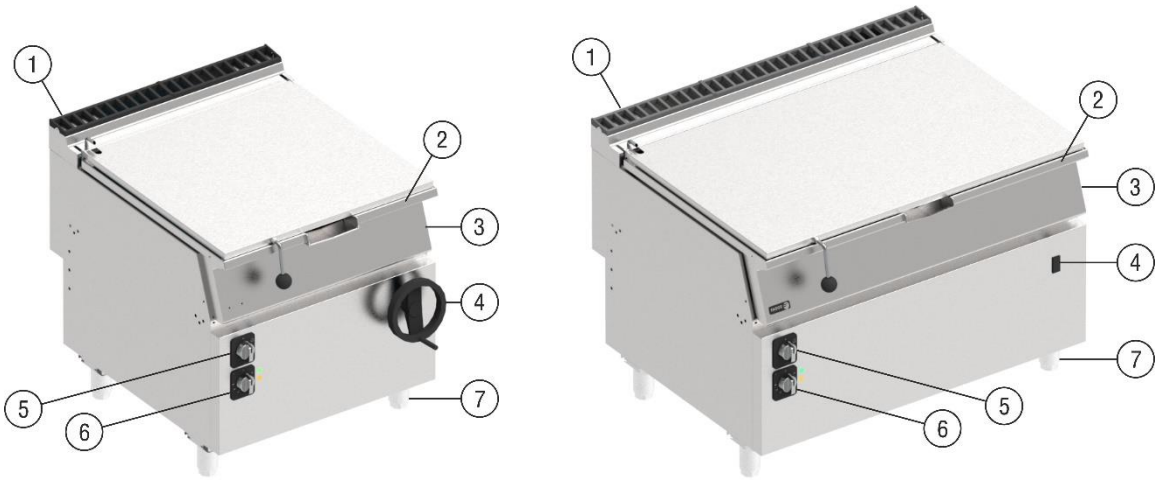
TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE



1. NOME DELL'APPARECCHIO
2. RIFERIMENTO DEL PRODOTTO
3. NUMERO DI SERIE+DATA DI COSTRUZIONE
4. CARATTERISTICHE ELETTRICHE
5. PROTEZIONE IPX

Menzionare le caratteristiche elencate quando viene contattato il servizio tecnico.

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO



1. Cappa
2. Vasca
3.
4. Volante/Pulsanti sollevamento
5. Rubinetto valvola dell'acqua
6. Rubinetto valvola gas
7.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le brasiere sono dotate di un termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di riscaldamento della vasca.

Il limitatore deve essere ripristinato da un tecnico specializzato, dopo aver smontato il pannello anteriore e spinto il pulsante rosso del termostato di sicurezza.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'ubicazione e l'installazione, nonché le riparazioni o modifiche devono sempre essere effettuate da un TECNICO AUTORIZZATO, sulla base della normativa in vigore in ogni paese.

L'installazione, il funzionamento difettoso, il servizio o la manutenzione inadeguata dell'apparecchio così come la manipolazione possono causare danni materiali e lesioni.

4.1 Disimballaggio

Disimballare la macchina e controllare che non ha subito nessun danno durante il trasporto, altrimenti avvisare immediatamente il proprio fornitore e il trasportatore. In caso di dubbi, non utilizzare la macchina prima di aver analizzato la portata dei danni.

Gli elementi dell'imballo (plastica, legno, punti metallici, ecc...) devono essere lasciati fuori dalla portata dei bambini per essere potenzialmente pericolosi.

La macchina deve essere spostata utilizzando un muletto o simile per evitare danni alla struttura della macchina. Trasportare la macchina fino al luogo definitivo di lavoro e poi disimballare.
Gli elementi utilizzati per l'imballo sono completamente riciclabili e possono essere smaltiti negli appositi contenitori.

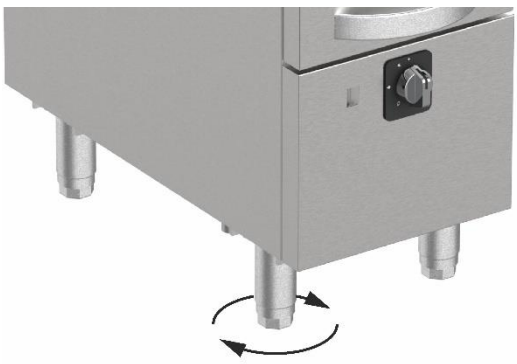
4.2 Posizionamento e livellamento

Questa macchina ha i piedini regolabili per un perfetto posizionamento che avviene facendo girare il piedino all'altezza desiderata. È molto importante che la macchina sia ben livellata, poiché solo in questo modo si ottimizza il suo funzionamento. Il pavimento sul quale viene posizionata la macchina, deve essere in grado di sostenere il peso complessivo dell'apparecchio.

È importantissimo installare una cappa aspirante per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio.

L'attrezzatura deve essere utilizzata in un luogo ben ventilato, secondo il regolamento in vigore per impedire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive nel luogo in cui viene installato.

Se la parete non resiste a temperature di 150ºC, l'attrezzatura dovrà essere installata a una distanza uguale o superiore a 100mm dal muro. Le attrezzature possono essere installate sopra e/o appoggiati a una superficie ignifuga.



Si raccomanda di analizzare il luogo in cui verrà installata la macchina prima dell'installazione, per evitare il verificarsi di danni durante l'uso.

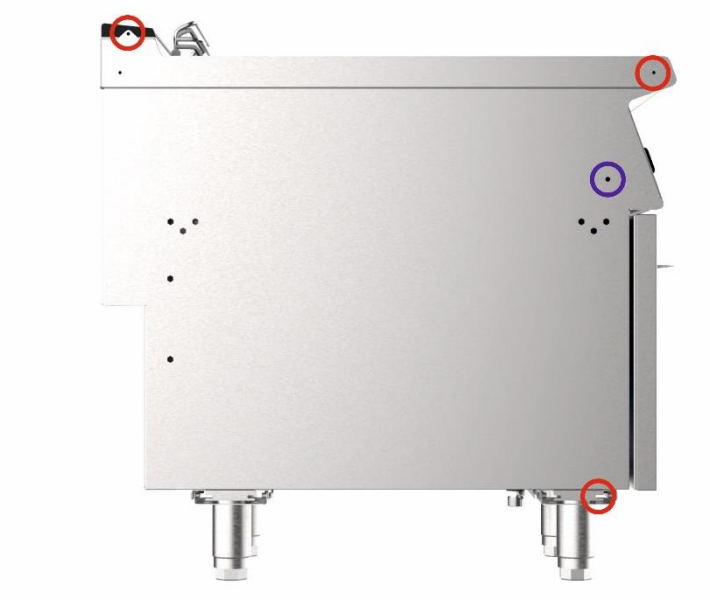
salvo indicazioni specifiche contrarie, i pezzi che sono stati protetti dal fabbricante, non devono essere manipolati dall'installatore.

4.3 Montaggio delle attrezzatura in blocchi

Per il montaggio delle attrezzature in blocchi seguire le seguenti istruzioni:

- Togliere gli elementi decorativi del tubo di scarico.
- Mettere insieme le macchine.
- Collegare le macchine tramite le viti e i dadi sia nella parte posteriore (fori).
- Stringere le macchine nella parte anteriore inferiore usando una vite e un dado (vedere l'immagine).

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



- Montare di nuovo gli elementi decorativi del tubo di scarico.

4.4 Connessione elettrica

La connessione elettrica dell’apparecchio deve essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

È importante tenere conto delle disposizioni di legge vigenti in ogni paese in materia di collegamenti alla rete elettrica.

- Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.
- Per la connessione elettrica utilizzare un cavo flessibile con un rivestimento resistente all'olio, e non deve essere più leggero del normale cavo con guaina di policloroprene o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).
- La sezione del cavo di alimentazione deve essere dimensionato in base alla corrente nominale della macchina. (tabella 2).
- È obbligatoria la connessione a terra dell'apparecchio con una presa della morsettiera di connessione dell'attrezzatura. Il cavo di terra deve essere più lungo del resto dei fili. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall’inosservanza di questo requisito.
- Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile deve essere installato un interruttore automatico magnetotermico omnipolare adeguatamente dimensionato, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Questo dispositivo deve essere utilizzato per scollegare l'apparecchio durante i lavori di installazione, riparazione, pulizia o manutenzione. Si raccomanda di avere a disposizione capacità di blocco/etichettatura. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall’inosservanza di questo requisito.
- Vicino all'apparecchio e facilmente accessibile, installare un dispositivo di protezione differenziale adeguatamente dimensionato. Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall’inosservanza di questo requisito.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Se durante l'installazione della macchina si rileva un guasto, avvisare immediatamente il rivenditore.
- **Prima di riposizionare lo sportello del quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.**

La mancata osservanza delle specifiche del costruttore o un'installazione non corretta, lo esonera da qualsiasi responsabilità di eventuali danni personali o materiali della macchina.

4.5 Allacciamento dell'acqua

L'installazione generale dovrà essere fornita di un rubinetto d'intercettazione. La presa dell'acqua vengono illustrate nella sezione "Dimensioni generali e connessioni" dalla lettera A.

Si consiglia di inserire la pressione dell'acqua fra 2 e 4 bar e la temperatura massima a 60ºC

Le prese di ingresso dell'acqua degli apparecchi sono di ¾".

L'apparecchio verrà installato in base alla norma EN 1717 e ai regolamenti nazionali relativi all'acqua.

4.6 Riciclaggio

L'imballo del prodotto è composto da:

- Pallet di legno.
- Bordi di cartone.
- Reggetta in polipropilene
- Busta di plastica.

Tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento di questa macchina sono riciclabili, e il corretto smaltimento di tali prodotti contribuirà alla conservazione dell'ambiente. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questi prodotti, contattare l'ufficio competente dell'ente locale. Smaltire questi materiali conformemente alle norme vigenti.

5. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE

PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

QUESTO È UN APPARECCHIO ESCLUSIVO PER USO PROFESSIONALE, E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

5.1 Rischi d'uso

State utilizzando una padella basculante; non utilizzare quest'apparecchio per fini diversi da quello previsto poiché gli elementi funzionali potrebbero deteriorarsi.

Pulire gli apparecchi frequentemente. Nel caso di utilizzare dei solventi o prodotti per la pulizia infiammabili, per evitare delle eventuali incrostazioni dalla vasca, pulire sempre con la piastra fredda, i comandi in posizione di spegnimento e l'interruttore generale sconnesso.

Dopo l'uso dei prodotti risciacquare bene con abbondante acqua e poi asciugare.

Esiste il rischio di intrappolamento quando la vasca o il coperchio si abbassa. Fare attenzione quando si esegue questa operazione.

Attenzione quando la vasca viene ruotata per scaricarla del contenuto. I cibi possono essere caldi ed esiste il rischio di ustioni.

5.2 Funzionamento

Indicazioni per un uso corretto della macchina:

- La brasiera ribaltabile è stata progettata per cuocere diversi elementi al sugo, brasati o stufati.
- Non utilizzare la brasiera come friggitrice. La base della vasca si riscalda quando raggiunge i 230ºC e l'olio può infiammarsi.
- Non utilizzare la brasiera con una base di ferro per la cottura di alimenti contenenti elevati livelli di acidità.

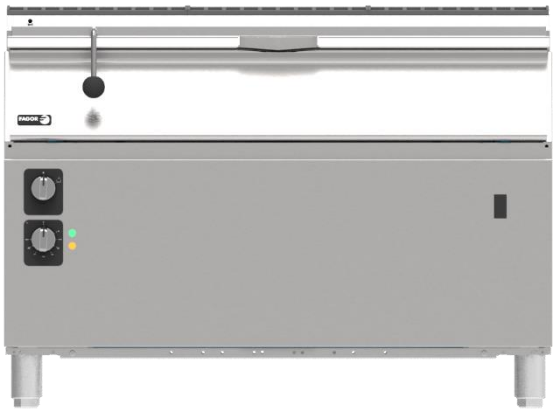
KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Non preriscaldare la brasiera con il coperchio chiuso.
- Non raschiare la base in acciaio inossidabile con spatole o spazzole di ferro.

Di seguito, verranno mostrati i passi da seguire per ottimizzare le prestazioni della sua padella basculante, che descrivono tutte le possibilità operative disponibili.

5.2.1 Descrizione dei comandi

MANUALE



MOTORIZZATA

COMANDO M

COMANDO A

5.2.2 Accensione delle lresistenze

- Accendere l'interruttore generale di corrente elettrica posizionato all'esterno dell'apparecchio.
- Girare il comando del termostato M in senso orario fino a raggiungere la posizione di macchina connessa in modo che si accende la lampada L 1 (verde).
- Da quest'instante, per avviare l'apparecchio girare il comando del termostato in senso orario fino alla posizione desiderata, a seconda della temperatura da raggiungere.
- Quando le resistenze entrano in funzionamento si accende la spia L2 (gialla).
- Nel momento in cui l'acqua della vasca raggiunge la temperatura selezionata, le resistenze (tramite il termostato) smettono di funzionare e la spia L2 (gialla) si spegne. Inoltre, quando la temperatura scende rispetto al valore selezionato, le resistenze iniziano a funzionare, e la spia L2 (gialla) si accende.

5.2.3 Spegnimento delle lresistenze

- Girare il comando del termostato M in senso orario fino a raggiungere la posizione di spegnimento ●, in modo che si spegne la lampada L 1 (verde).

5.2.4 Riempimento della vasca

- La padella basculante è dotato di un rubinetto di riempimento integrato alla vasca che si accende con il comando A.
- Per le operazioni di riempimento, girare il comando A sulla posizione .

5.2.5 Svuotamento della vasca

- Versione motorizzata:
  - La brasiera ribaltabile è dotata di un motore per l'oscillazione della vasca che viene acceso tramite i pulsanti V.
- Versione manuale:

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- La brasiera ribaltabile è dotata di un volante.
- Per sollevare la vasca girare il volante in senso orario.
- Per abbassare la vasca girare il volante in senso antiorario.

5.3 Consigli utili

FAGOR consiglia di leggere attentamente i consigli utili descritti qui di seguito per sfruttare tutto il potenziale della padella basculante.

5.3.1 Pulizia iniziale

Dopo aver installato l'apparecchio e prima di mettere il cibo di Cuba deve pulire l'acqua.
Cuba ghisa:
• Per pulire il Cuba applicando un sapone sgrassante e strofinare energicamente Cuba.
• Quindi procedere per sciacquare la Cuba con acqua.
• Asciugare Infine, il Cuba e superare un panno impregnato d'olio.
Acciaio Cuba:
• Pulire Cuba con un sapone sgrassante.
• Quindi procedere per sciacquare la Cuba con acqua.
• Infine asciugare bene la Cuba.

5.3.2 Manutenzione

FAGOR INDUSTRIAL raccomanda di realizzare almeno una volta l'anno, la revisione dei componenti funzionali della padella basculante per verificare il loro stato e il buon funzionamento dell'apparecchio. Tale revisione deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO.

La sostituzione di uno qualsiasi dei componenti che può incidere sulla sicurezza sia della macchina sia dell'utilizzatore, deve essere eseguita dal SERVIZIO TECNICO UFFICIALE E/O AUTORIZZATO utilizzando i pezzi di ricambio adeguati.

Eseguire le operazione di pulizia necessarie per garantire una lunga durata della vostra macchina.

- Pulire la macchina dai residui alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, solventi a base di cloro o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Risciacquare con abbondante acqua e asciugare. Per la pulizia della vasca, svuotare previamente i cestelli.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio post-vendita o da personale qualificato simile per evitare qualsiasi pericolo.

5.3.3 Non per uso prolungato

Nel caso in cui la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo (vacanze, chiusura temporanea, ...) prendere in considerazione le seguenti linee guida:

- Pulire bene la macchina e le zone vicine ad essa.
- Stendere sulle superfici di acciaio inossidabile e sulla vasca uno strato fine di olio commestibile.
- Scollegare l'interruttore generale dalla rete elettrica.

6. ANOMALIE, ALLARMI E GUASTI

Di seguito vengono descritti i passi da seguire in caso di anomalie o errore di funzionamento. Nella seguente tabella vengono elencante le eventuali cause e le possibili soluzioni In caso di dubbi o di non essere in grado di risolvere l'errore, contattare il servizio tecnico.

	Non manipolare i componenti elettrici, poiché esiste il pericolo di morte per trovarsi sotto tensione.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Problema	Causa	Soluzione
La brasiera ribaltabile non riscalda.	Resistenze rovinate	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Il termostato limitatore salta.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Termostato di funzionamento guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	La padella basculante non è collegata alla corrente corrispondente.	Controllare la targhetta della macchina e contattare il servizio di assistenza tecnico.
Non è possibile regolare la temperatura dell'olio.	Termostato guasto.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Bulbo del termostato posizionato male.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.

NOTA: in caso di guasto non presente sulla tabella, contattare il servizio di assistenza tecnica corrispondente. Il costruttore si riserva il diritto di apportare future modifiche senza previo avviso.

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

La norma dell'Unione Europea 2012/19/EU, circa lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici, indica che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti nello stesso modo dei rifiuti solidi urbani. Smaltire gli apparecchi fuori uso separatamente per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali per i componenti ed evitare eventuali danni per la salute e l'ambiente. Su tutti i prodotti è presente l'icona del cestino dei rifiuti con una X per ricordare l'obbligo di raccolta differenziata. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento degli elettrodomestici, i proprietari degli stessi possono rivolgersi al servizio pubblico responsabile o ai rivenditori.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. İNDEKS

1. İNDEKS 51
2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR 52
3. ÜRÜN BİLGİLERİ 52
4. KURULUM TALİMATLARI 54
4.1 Ambalajın çıkarılması 54
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması 54
4.3 Blok halindeki cihazın montajı 54
4.4 Elektrik bağlantısı 55
4.5 Su bağlantısı 55
4.6 Geri dönüşüm 55
5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI 56
5.1 Kullanım riskleri 56
5.2 İşleyiş 56
5.2.1 Düğmelerin tanımı 56
5.2.2 Rezistansların lyakılması 57
5.2.3 Rezistansların lyakılması 57
5.2.4 Kovanın doldurulması 57
5.2.5 Kovanın boşaltılması 57
5.3 Kullanışlı tavsiyeler 57
5.3.1 İlk temizlik 58
5.3.2 Bakım 58
5.3.3 Uzun süre kullanmama 58
6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR 58
7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ 59

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. GENEL BİLGİ VE UYARILAR

Bu kullanım kılavuzu makinanın işleyişi, kurulumu ve bakımını tam anlamıyla anlamayı sağlamak için oluşturulmuştur. Bu kılavuzda, cihazın doğru kurulumu ve kullanımı için gereki bilgi ve uyarıların yanında, cihazınızın tüm potansiyelinden yararlanabilmeniz adına cihazın sunduğu özellik ve olasılıklar hakkında bilgiler de yer almaktadır.

CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

Gelecekte tekrar bakmak için bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

Makinanın satılması veya başkasına verilmesi halinde, bu kılavuzu yeni kullanıcıya veriniz.

BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

- Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, cihazın kötü kurulumu için üreticiyi sorumlu tutmadan her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK uzman tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.
- Güvenlik cihazlarını değiştirmek, gözden kaçırmak, çıkarmak ve geçiştirmek tamamen yasaktır. Bu uyarının dikkate alınmaması, insanların güvenliği ve sağlığı için ciddi riskler doğurabilir.
- **Cihazı sadece üreticinin öngördüğü kullanımlar doğrultusunda kullanın. Cihazın uygunsuz kullanımı kullanıcıların sağlık ve güvenliği ve cihaz açısından riskler doğurabilir.**
  - Eğer makinanız arızalandıysa, **Teknik Yardım Servisini** arayınız.
  - Cihazı kendinizin ya da yetkili veya kalifiye olmayan bir personelin onarmasına **İZİN VERMEYİN.**
  - Orijinal yedek parçaları kullanın, aksi takdirde cihaz garanti dışı kalır.
  - Kullanılan besinlerin kirlenmesini önlemek ve hijyeni korumak için, her kullanımdan sonra besinlerle temas halinde olan unsurların ve kirlenen alanların temizlenmesi önerilir.
  - Bakım işlemlerini gerçekleştirmek için bağlantı kesme cihazı/genel şalter aracılığıyla kapaklı tavayı elektrik akımından kesmek gerekir.
  - Temizlik için, besin alanında kullanılan deterjan ürünlerini kullanın.
    Kapaklı tavanın bileşenlerine zarar verebileceği için, temizlerken aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, çözeltili ve klor bazlı deterjanlar KULLANMAYIN.
    İç kısımlarına basınçlı su **VERMEYİN.**
  - Bu cihaz, 5 ºC ila 40 ºC arasında bir ortam sıcaklığında çalışmak üzere tasarlanmıştır.
  - Kullanımı sırasında, devamlı şekilde bir kullanıcının bulunması gerekir.
  - Kovanın içinde veya etrafında yanıcı ürün ya da nesneler bırakmayın.

BU KURALLARA UYULMAMASI VEYA CİHAZIN UYGUNSUZ ŞEKİLDE KULLANILMASI ÜRETİCİYİ HER TÜRLÜ GARANTİ VEYA OLASI ŞİKAYETTEN MUAF TUTAR.

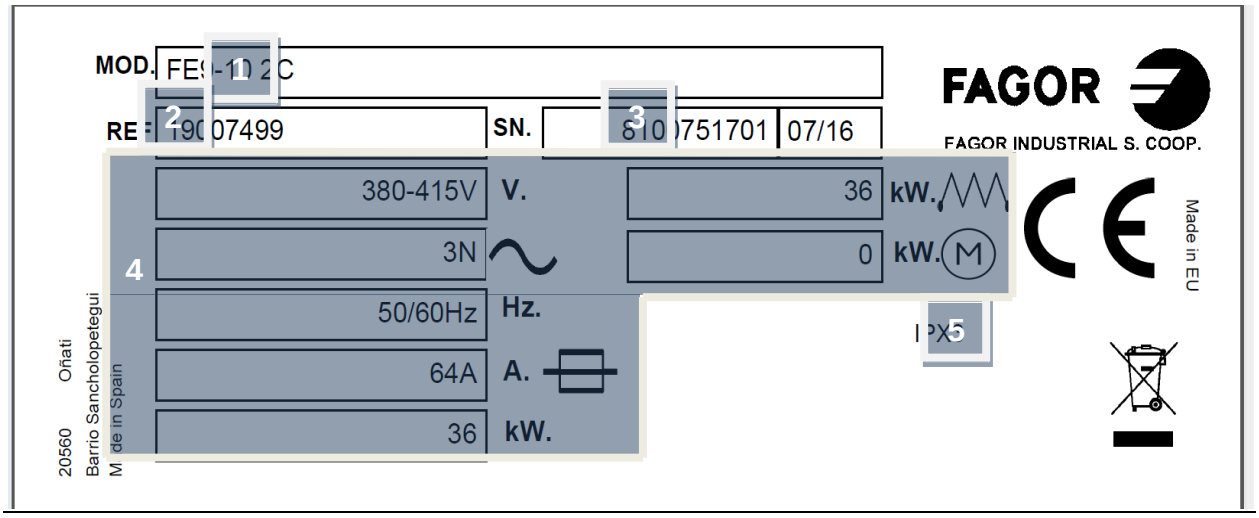
3. ÜRÜN BİLGİLERİ

Satın aldığınız ürün, restoran ve otelcilik sektöründe kullanılan endüstriyel bir kapaklı tavadır. Endüstriyel bir ürün olması nedeniyle büyük oranda üretim özelliğine sahiptir.

Tüm cihazlarda, ürünü tanımlayan ve ürünün teknik özelliklerini belirten bir özellikler plakası yer almaktadır ve bu plaka makinanın yan tarafından bulunur. Cihazın plakasını çıkarmayınız.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

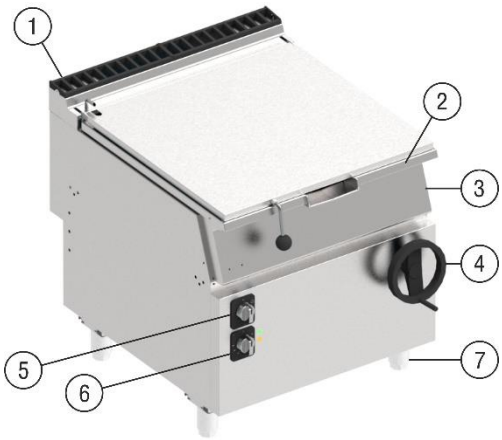
ÖZELLİKLER PLAKASI

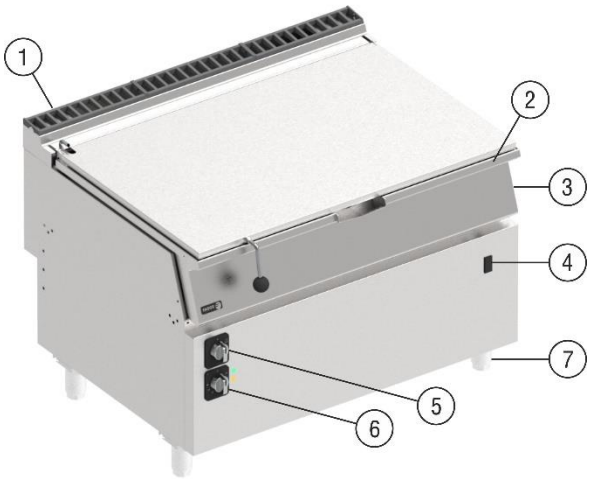


1. CİHAZIN ADI
2. CİHAZIN REFERANSI
3. SERİ NUMARASI+ÜRETİM TARİHİ
4. ELEKTRİKSEL ÖZELLİKLER
5. IPX KORUMA

Teknik servisle iletişime geçtiğinizde belirtilen özellikleri söyleyiniz.

CİHAZIN GENEL TANIMI





1. Baca
2. Hazne
3. Düğme paneli
4. Kaldırma simidi/düğmeleri
5. Su vanası musluğu
6. Gaz vanası musluğu
7. Yükseklik ayarlı ayaklar

GÜVENLİK CİHAZLARI

Tavalarda, kovanın tekrar ısınması halinde ısıtmayı kesen bir güvenlik termostatı bulunmaktadır.

Ön paneli söktükten ve güvenlik termostatının kırmızı düğmesine bastıktan sonra sınırlayıcıyı uzman bir teknik elemanın kurması gerekir.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. KURULUM TALİMATLARI

Yerleştirme ve kurulum, onarım ya da dönüştürme işlemleri her ülkede yürürlükte olan yasal düzenlemeler dikkate alınarak, her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK uzman tarafından gerçekleştirilmelidir.

Cihazın yanlış kurulumu, uygunsuz ayarı, servisi ya da bakımı ve manipülasyonu, bozulmalar gibi maddi hasarlara neden olabilir.

4.1 Ambalajın çıkarılması

Makinanın ambalajını çıkarın ve nakliye sırasında herhangi bir hasar alıp almadığını kontrol edin, hasar almış olması halinde hemen tedarikçiyi ve nakliyeciyi bilgilendirin. Emin olmadığınız durumlarda, hasarların kapsamı analiz edilene kadar makinayı kullanmayın.

Ambalaj unsurları (plastikler, ahşaplar, zımbalar, vs...) çocukların ulaşamayacağı yerlere konmalıdır, aksi takdirde potansiyel bir risk doğurur.

Makina, makinanın yapısına zarar vermemek adına kaldırıcı tekerlekli araba ya da benzer bir araçla taşınmalıdır. Makinayı kurulumunun yapılacağı yere kadar taşıyın ve sonrasında ambalajını çıkarın. Ambalaj için kullanılan unsurların hepsi geri dönüşüme verilebilir ve ilgili çöp kutularına atılmalıdır.

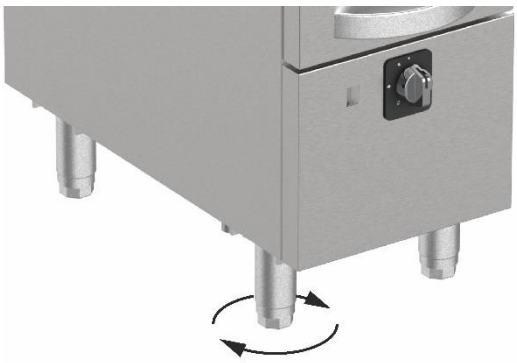
4.2 Yerleştirme ve yüksekliğin ayarlaması

Bu makina, mükemmel şekilde yerleştirilmesi için yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir ve ayaklar döndürülerek istenilen yüksekliğe ayarlanabilir. Makinanın yüksekliğinin iyi şekilde ayarlanmış olması çok önemlidir, çünkü bu durum doğru işleyişini sağlar. Makinanın yerleştirileceği kısım makinanın ağırlığını kaldırabilmelidir.

İyi şekilde işlemesi adına bir aspiratörün kurulması uygun olacaktır.

Cihazın kurulu olduğu yerde zehirli maddelerin kabul edilemez konsantrasyonlarının oluşmasını önlemek adına, cihazı yeterli havalandırmanın olduğu bir yerde, yürürlükte olan yasal düzenlemelere uygun şekilde kullanın.

Eğer duvar 150ºC'ye dayanamayacaksa, cihazı 100mm'lik veya 100mm'den daha fazla bir mesafeye kurmak gerekir. Cihazlar sadece yanıcı olmayan bir yüzeyin üstüne ve/veya üzerine kurulabilir.



Kullanımı sırasında herhangi bir hasar görmemesi adına makinayı kurmadan önce makinanın kullanılacağı yerin analiz edilmesi önerilmektedir.

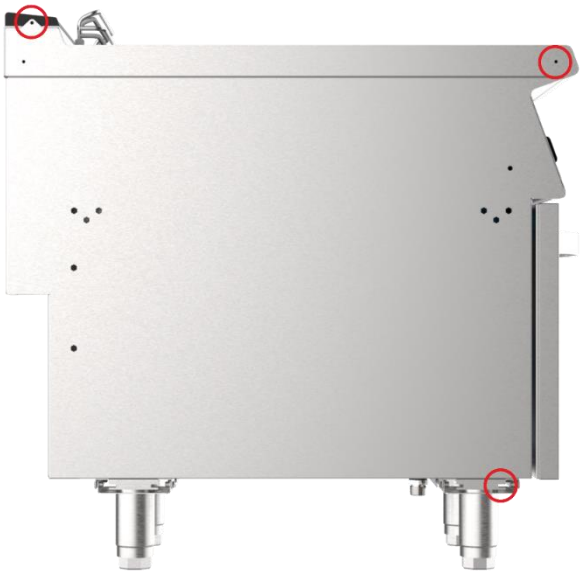
Aksi belirtilmediği takdirde, üretici tarafından korunan parçalar, kurulumu yapan kişi tarafından manipüle edilmemelidir.

4.3 Blok halindeki cihazın montajı

Blok halindeki cihazların montajı için şu talimatları izleyiniz:

- Bacanın süslerini çıkarın.
- Makinaları birleştirin.
- Makinaları cıvata ve somunla arka kısımında birbirine bağlayın (bağlama yeri).
- Alt ön kısımdaki makineleri bir vida ve somun kullanarak sıkın (resmi gör).
- Bacanın süslerini tekrar yerine takın.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



4.4 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı her zaman YETKİLİ BİR TEKNİK eleman tarafından yapılmalıdır.

Her ülkedeki elektrik ağına yapılacak bağlantılar konusunda yürürlükte olan yasal kurallar dikkate alınmalıdır.

- Voltaj ağının, özellikler plakasında belirtilenlerle uyuştuğundan emin olun.
- Elektrik bağlantısı için, yağa dayanıklı bir kaplama ile esnek bir kablo kullanılmalıdır ve sıradan polikloropenden ya da benzer sentetik elastomerden sıradan bir kaplamaya sahip kablodan daha hafifi olmamalıdır.
- Güç kablosu kısmı, makinanın nominal akımına göre boyutlandırılmalıdır. (tablo 2)
- Cihazın bağlantı şeridinin prizi aracılığıyla cihazı topraklamak zorunludur. Topraklama kablosu, geri kalan kablolardan daha uzun olmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Hatta birden fazla cihaz kurulduğunda, cihazın arka kısmında bulunan ve bu amaç doğrultusunda kullanılan noktadan cihazlar birbirleri arasında toprağa bağlı olmalıdır.
- Cihazın yakınlarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, kontaktlar arasında en az 3 mm açılımla, uygun boyutlara sahip, tüm kutuplu, otomatik manyetik termik bir şalter kurulmalıdır. Bu alet, cihazın kurulum, onarım ve temizlik ya da bakım işlemleri sırasında cihazın bağlantısını kesmek için kullanılmalıdır. Bloke/etiketleme özelliklerine sahip olması önerilir. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihazın yakınlarına ve kolayca erişilebilen bir noktaya, uygun boyutlara sahip diferensiyal bir koruma aleti kurulmalıdır. Üretici, bu gerekliliğin yerine getirilmemesi sonucu ortaya çıkabilecek hasarlardan sorumlu değildir.
- Eğer makinanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, durumu hemen tedarikçiye bildiriniz.
- **Elektrik kutusunun kapağını yerine yerleştirmeden önce, elektrik gücü hortumunu tıkaca sıkıca sabitleyin.**

Üreticinin belirttiği talimatlara uymamak veya uygunsuz bir kurulum, üreticiyi her türlü sorumluluktan ve kişisel ya da makinada meydana gelebilecek maddi zararlardan muaf tutar.

4.5 Su bağlantısı

Genel kuruluma bir geçiş anahtarı yerleştirilmelidir. Su girişleri, A harfi ile 'Genel boyutlar ve prizler' kısmında tanımlanmıştır.

Tavsiye edilen su basıncı 2-4 bar arasında ve Sıcaklık 60°C olmalıdır.

Cihazlardaki su girişi prizleri ¾" olmalıdır.

Cihaz EN 1717 standardına ve su ile ilgili ulusal yasal düzenlemelere göre kurulmalıdır.

4.6 Geri dönüşüm

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Bu ambalaj şunlardan meydana gelmektedir:

- Ahşap palet.
- Karton köşe parçaları.
- Polipropilen bağcık.
- Plastik torba.

Bu makinanın paketlenmesi için kullanılan tüm ambalajlar geri dönüşüme verilebilir, bu ürünlerin doğru şekilde atılması çevrenin korunmasına katkı sağlar. Bu ürünlerin geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için ilgili yerel birim ile görüşün. Bu malzemeleri yürürlükte olan standartlara uygun şekilde atın.

5. KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUNUZ.

BU CİHAZ SADECE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE KALİFİYE BİR PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

5.1 Kullanım riskleri

Bir kapaklı tava kullanıyorsunuz; cihazın işlevsel parçalarına zarar verebileceği için bu cihazı öngörülenlerden farklı amaçlar için kullanmayın.

Makinayı düzenli bir şekilde temizleyin. Eğer kovadaki olası kabuk oluşumlarını gidermek için yanıcı temizlik ürünleri veya çözeltiler kullanacaksanız, her zaman kova soğukken, düğmeler kapalıyken ve genel şalter kapalıyken bu işlemi yapın.

Ürünleri bir kere kullanıldıktan sonra bol su ile durulayın ve sonrasında kovayı kurulayın.

Kapağı veya kovayı indirirken sıkışma tehlikesi bulunmaktadır. Bu işlemleri dikkatli bir şekilde yapın.

İçini boşaltırken kovanın kapağına dikkat edin. Besinler sıcak olabilir ve yanma tehlikesi geçirebilirsiniz.

5.2 İşleyiş

Makinanın doğru kullanımı için talimatlar:

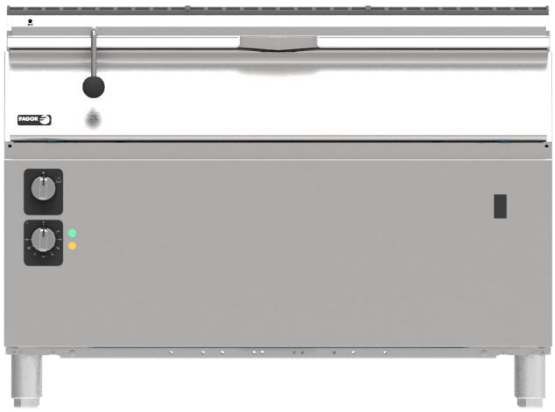
- Kapaklı tava, farklı soslu besinleri pişirmek, ağır ateşte pişirme veya sulu yemekleri pişirmek için tasarlanmıştır.
- Tavayı kızartmak için kullanmayın. Kovanın tabanı 230ºC'den fazla ısınmaktadır ve yağ yanabilir.
- Yüksek oranda asitli olan besinleri pişirmek için demir tabanlı tavayı kullanmayın.
- Kapak kapalı şekilde tavayı önceden ısıtmayın.
- Paslanmaz çelikten olan kova tabanını spatula veya demir telli fırça ile kazımayın.

Aşağıda, tüm işleyiş olasıklarını göstrerek, kapaklı tavanın en iyi şekilde işlemesi için izlenecek olan adımlar belirtilmektedir.

5.2.1 Düğmelerin tanımı

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

MANUEL



MOTORLU

M DÜĞMESİ

A DÜĞMESİ

5.2.2 *Rezistansların lyakılması*

- Cihazın dış kısmında bulunan genel elektrik akımı şalterini açın.
- M termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası yanacak şekilde makina bağlantı pozisyonuna gelene kadar saat yönünde çevirin.
- Bu andan itibaren, aleti çalıştırmak için termostat düğmesini, ulaşmak istediğiniz sıcaklığa bağlı olarak istenilen pozisyona kadar saat yönünde çevirin.
- L2 (amber) lambası, rezistanslar çalışmaya başladığında yanar.
- Kovadaki su seçilen sıcaklığa ulaşır ulaşmaz, rezistanslar (termostat aracılığıyla) kapanır ve L2 (amber) lambası kapanır. Ayrıca sıcaklık seçilen değerin altına düştüğünde, rezistanslar çalışmaya başlar ve L2 (amber) lamba yanar.

5.2.3 *Rezistansların lyakılması*

- M termostat düğmesini, L1 (yeşil) lambası kapanacak şekilde makina kapanma pozisyonuna gelene kadar saatin aksi yönüne doğru çevirin.

5.2.4 *Kovanın doldurulması*

- Kapaklı tavada A düğmesi ile çalışan, entegre edilmiş bir doldurma musluğu bulunmaktadır.
- Doldurmak için A düğmesini ilgili pozisyona getirin .

5.2.5 *Kovanın boşaltılması*

- Motorlu Versiyon:
  - Kapaklı tavada, V düğmeleri ile çalışan kova kapağını kaldırıp indirmek için bir motor bulunmaktadır.
- Manuel versiyon:
  - Kapaklı tavada bir simit bulunur.
  - Kovayı kaldırmak için simidi saat yönünde döndürün.
  - Kovayı indirmek için simidi saatin aksi yönünde döndürün.

5.3 *Kullanışlı tavsiyeler*

Kapaklı tavanın sahip olduğu tüm potansiyelden yararlanabilmek için aşağıda gösterilen tüm kullanışlı tavsiyeleri dikkatli bir şekilde okuyun.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

5.3.1 İlk temizlik

Cihazı kurduktan sonra su ve temiz olmalıdır Küba gıda koymadan önce.
Küba dökme demir:
• Bir yağ çözücü sabun uygulayarak Küba temiz ve şiddetle Küba'yı ovmak için.
• Daha sonra suyla durulayın Küba'yı geçin.
• Son olarak Küba'yı kurutmak ve yağ batırılmış bir bez geçmektedir.
Paslanmaz Küba:
• Bir yağ çözücü sabun ile temizleyin Küba.
• Daha sonra suyla durulayın Küba'yı geçin.
• Son olarak Küba'yı iyi kurulayın.

5.3.2 Bakım

FAGOR INDUSTRIAL, cihazın durumunu ve iyi şekilde işlediğini kontrol etmek adına kapaklı tavanın işlevsel parçalarının yılda en az bir kez revize edilmesini önerir. Bu revizyon, RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

Hem makinanın hem de kullanıcının güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir işlevsel parçanın değiştirilmesi, uygun orijinal yedek parçalar kullanılarak RESMİ VE/VEYA YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS tarafından yapılmalıdır.

Makinanızın kullanım ömrünün uzun olması adına ilgili temizlik işlemlerini yapın.

- Her iş gününün sonunda makinayı kalıntılardan temizleyin.
- Aşındırıcı, yıpratıcı, asitli, klor bazlı deterjanlı, çözelti veya benzin türevli ürünleri temizlik için kullanmayın.
- Makinayı basınçlı su ile temizlemeyin.
- Kovanın iç kısmını su ve deterjan solüsyonu ile periyodik şekilde temizlemek ve birkaç dakika boyunca kaynatmak uygun olur. Sonrasında bol suyla kovayı durulayın ve kurulayın. Kovayı temizlemek için önce sepetleri boşaltmak gerekir.

Eğer güç kablosu zarar görmüşse, üretici tarafından satış sonrası hizmetleri veya yetkili bir kişi tarafından muhtemel tehlikeleri önlemek adına yerine yenisi konmalıdır.

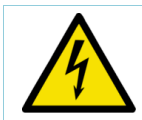
5.3.3 Uzun süre kullanmama

Uzun bir süre boyunca (tatil, geçici kapama, ...) makina kullanılmayacaksa, aşağıdaki talimatları dikkate alınız:

- Makinayı ve birleşme alanlarını iyi bir şekilde temizleyin.
- Paslanmaz çelikten olan yüzeylere ve kovaya ince bir kat yemeklik yağ sürün.
- Genel elektrik şalterini kapatın.

6. ANORMAL DURUMLAR, ALARMLAR VE ARIZALAR

Aşağıda herhangi bir anormal durum ya da işleyiş hatası olması halinde izlenecek adımlar gösterilmektedir. Aşağıdaki tabloda olası nedenler ve olası çözümleri yer almaktadır. Emin olmama ya da hatayı çözüme kavuşturamama halinde, teknik servisle iletişime geçin.



Parçalar düşük voltaj içerdiğinden ölüm tehlikesi taşıdığı için elektrik parçalarını kendiniz manipüle etmeyin.

Sorun	Neden	Çözüm
Kapaklı tava ısınmıyor.	Rezistanslar bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Sınırlayıcı termostat atıyor.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	İşleyiş termostatı bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Kapaklı tava ilgili voltaja bağlı değil.	Makinanın özellikler plakasını inceleyin ve teknik yardım servisi ile iletişime geçin.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Yağ sıcaklığını düzenlemek mümkün değil.	Termostat bozuk.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.
	Termostat ampulünün pozisyonu yanlış.	Teknik yardım servisi ile iletişime geçin.

NOT: eğer tabloda yer almayan bir arıza meydana gelirse, teknik yardım servisi ile iletişime geçin. Üretici önceden haber vermeden özellikleri değiştirme hakkına sahiptir.

7. ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞÜME VERİLMESİ

Elektrik ve elektronik aletlerin atılması ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa standardı elektronik ev aletlerinin, katı şehir atıkları ile aynı şekilde atılmaması gerektiğini belirtir. Kullanılmayan aletler, kendisini meydana getiren materyallerin geri kazanılma ve geri dönüşüm yüzdesini artırmak ve sağlığa ve çevreye olan olası zararlarını önlemek adına ayrı şekilde toplanmalıdır. Üstü çizilmiş çöp kovası sembolü, ürünün ayrı şekilde toplanma zorunluluğunu hatırlatmak üzere tüm ürünlerin üzerinde yer almaktadır. Elektronik ev aletlerinin doğru şekilde atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgi edinmek için, bu aletleri kullanan kişiler sorumlu resmi servislere veya yeniden satıcılara başvurmalıdır.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. INDEX

1. INDEX 60
2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA 61
3. DETALE PRODUKTU 62
4. INSTRUKCJA INSTALACJI 63
4.1 Usunięcie opakowania 63
4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie 63
4.3 Montaż urządzeń w blokach 63
4.4 Podłączenie elektryczne. 64
4.5 Przyłącze wody. 64
4.6 Recykling 64
5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA. 65
5.1 Ryzyko związane z używaniem. 65
5.2 Obsługa 65
5.2.1 Opis elementów sterujacych. 65
5.2.2 Załączenie elementów grzejnych 66
5.2.3 Wyłączenie elementów grzejnych 66
5.2.4 Napełnianie misy wodą. 66
5.2.5 Unoszenie misy 66
5.3 Przed pierwszym użyciem. 67
5.3.1 Pierwsze mycie. 67
5.3.2 Konserwacja. 67
5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu 68
6. Błędy i nieprawidłowosci w działaniu. 68
7. RECYCKLING URZĄDZENIA 68

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

Podręcznik ten został stworzony w celu ułatwienia pełnego zrozumienia działania, montażu i konserwacji maszyny. Zostały tu zawarte informacje i ostrzeżenia konieczne do prawidłowego montażu i użytkowania urządzenia, a także informacje na temat funkcji i możliwości, dzięki czemu można w pełni wykorzystać dostępny potencjał urządzenia.

Przed uruchomieniem urządzenia, przeczytaj instrukcje w tym podręczniku.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu na przyszłość.
W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, przekaż ten podręcznik nowemu użytkownikowi.
MASZYNA JEST PRZEZNACZONA WYŁĄCZNIE do użytku profesjonalnego i może być używana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

• uruchomienie i instalacja oraz naprawy lub zmiany, muszą być wykonywane jedynie przez autoryzowanego technika, na podstawie przepisów obowiązujących w danym kraju, producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż i awarie z nim związane.
• Nieprawidłowa instalacja, niewłaściwa regulacja, lub niewłaściwe utrzymanie urządzenia i jego nieautoryzowane naprawy mogą spowodować wiele szkód i obrażeń, oraz skutkują odebraniem gwarancji.
• Zabrania się usuwać, zmieniać, manipulować lub omijać urządzenia zabezpieczające. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.
• Urządzenie musi być używane tylko do celów ustalonych przez producenta. Niewłaściwe stosowanie może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia sprzętu.

• Jeśli urządzenie się zepsuje, proszę zgłosić ten fakt za pomocą formularza zgłoszenia serwisowego dostępnego na stronie www.fagorindustrial.pl który należy przesłać na adres: serwis@fagorindustrial.pl .

• Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie lub przez osoby niewykwalifikowane i nieuprawnione.
• Użycie części innych niż oryginalne spowoduje anulowanie gwarancji.
• Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności należy pracować z zchowaniem standardów utrzymania higieny, elementy mające kontakt z żywnością i okoliczne strefy należy czyścić po każdym użyciu.
• Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych, przechylając misę patelni musi być ona odłączona od zasilania głównego na przełączniku zasilania.
• Do czyszczenia używać detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Nie stosować ściernych lub żrących kwasów, rozpuszczalników i środków czyszczących opartych na chlorze, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia misy i powierzchni roboczej patelni.
Nie myj urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, może to spowwodować uszkodzenia maszyny oraz niebezpieczeństwo porazenia prądem.
• Niniejsze urządzenie, przeznaczone do stosowania w temperaturach od 5 ° C do 40 ° C
• Użytkownik powinien być obecny w trakcie jego użytkowania.
• Nie należy pozostawiać łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz misy lub w sąsiedztwie urządzenia.

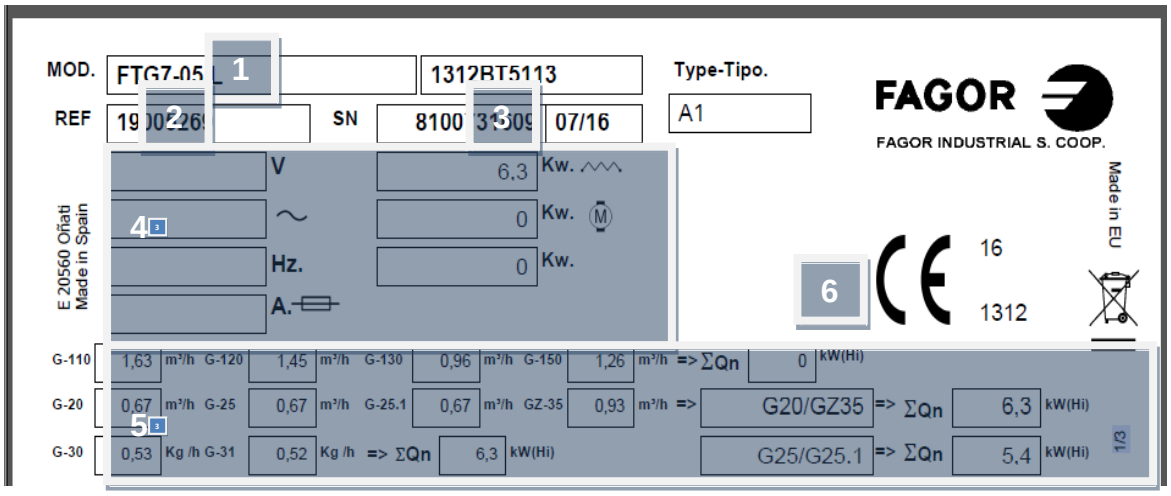
NIE STOSUJĄC SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ NARAŻASZ SIĘ NA ODEBRANIE GWARANCJI.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. DETALE PRODUKTU

Maszyna, którą właśnie kupiłeś, jest urzadzeniem przemysłowym z misa uchylną, stosowanym w sektorze hotelarskim i gastronomicznym. Jako produkt przemysłowy charakteryzuje się wysoką pojemnością misy. Wszystkie urządzenia posiadają tabliczkę znamionową, która identyfikuje urządzenie i wskazuje jego charakterystykę techniczną. Znajduje się ona na frontowym panelu. Nigdy nie usówaj tabliczki z urzadzenia i dbaj aby nie uległa zniszczeniu.

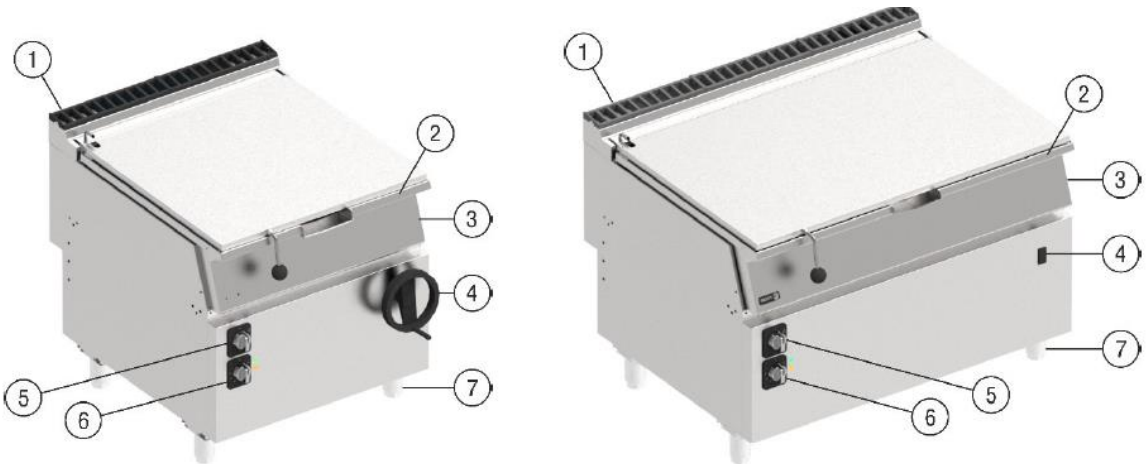
SPECYFIKACJA TABLICZKI



1. Nazwa modelu
2. Numer referencyjny
3. Numer seryjny + data produkcji
4. Specyfikacja elektryczna
5. Charakterystyka gazowa
6. Numer certyfikatu

Należy podać informacje z tabliczki w momencie wezwania serwisu.

OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.



1. Komin
2. Pokrywa
3. Panel frontowy
4. Regulowane nogi
5. Zapalacz piezoelektryczny
6. Pokrętło załaczenia elektrozaworu wody
7. zawór gazowy
8. Przyłącze gazu
9. Korba unoszenia misy

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Urządzenia bezpieczeństwa

Patelnia posiada thermostat bezpieczeństwa zabezpieczajacy przed grzaniem w momencie kiedy nie ma wody, oleju w zbiorniku.

Przełącznik ogranicznika musi zostać przywrócony przez wyspecjalizowanego technika, po zdjęciu panelu przedniego i naciśnięciu czerwonego przycisku na termostacie bezpieczeństwa.

4. INSTRUKCJA INSTALACJI

Pozycjonowanie i instalacja oraz wszelkie naprawy lub modyfikacje powinny być przeprowadzane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem w kraju montażu.
Instalacja, nieprawidłowe ustawienie, niewłaściwa konserwacja lub użytkowanie urządzenia może powodować szkody materialne i obrażenia ciała.

4.1 Usunięcie opakowania

Zdejmij opakowanie z maszyny i sprawdź, czy podczas transportu nie ma uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy niezwłocznie powiadomić dostawcę i firmę transportową. W razie wątpliwości nie używaj maszyny dopóki problem nie zostanie oceniony.

Opakowania (z tworzyw sztucznych, drewna, zszywek itp.) Nie mogą znajdować się w zasięgu dzieci, jest to potencjalne zagrożenie.

Maszyna powinna być przemieszczana za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji. Transport urządzenia do miejsca instalacji, a następnie zdejmij opakowanie.
Wszystkie opakowania można poddać recyklingowi. Zużyte opakowanie należy usunąć.

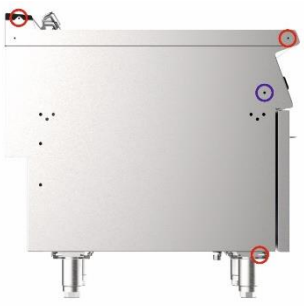
4.2 Pozycjonowanie i poziomowanie

Maszyna posiada regulowane nóżki w celu zapewnienia prawidłowego ustawienia i montażu. Należy obrócić nogi (jak pokazano ma rysunku obok) w celu zapewnienia poziomej prawidłowej pracy. Podłoga, na której ma być zainstalowana maszyna, musi być w stanie wytrzymać pełen ciężar urzadzenia. Zaleca się zainstalowanie okapu wyciągowego dla optymalnej pracy urządzenia. Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu wystarczająco wentylowanym, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec tworzeniu niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji w miejscu instalacji i pracy.
Jeśli ściana nie jest w stanie wytrzymać temperatury 150 ° C, urządzenie powinno być instalowane w odległości co najmniej 100 mm.
Urządzenia muszą być zainstalowane tylko na powierzchniach ognioodpornych.

Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź czy urzadzenie stoi stabilnie I czy wszystkie elementy ewentualnego wyposażenia zostały zamontowane.

4.3 Montaż urządzeń w blokach

Aby zmontować urządzenie w połaczonych blokach, postępuj w następujący sposób:
• Zdemontuj kominek.
• Połącz maszyny razem w miejscach do tego przeznaczonych.



• Zabezpiecz urządzenia używając śrub i podkładek.
• Połacz nogi urządzenia razem z sasaidujacym, używając metalowego paska.
• Wymień uszczelki na połączeniach.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4.4 Podłączenie elektryczne.

Podłączenie do zasilania elektrycznego musi wykonać osoba posiadajaca odpowiednie uprawnienia, AUTORYZOWANY TECHNIK z zachowaniem obowiazujacych przepisów w danym kraju.

- Sprawdź czy zasilanie w sieci odpowiada zasilaniu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przewód zasilają powinien być elastyczny z powłoką olejoodporną wykonaną ze standardowego polichloroprenu lub równoważnego syntetycznego elastomeru (H05RN-F).
- Przekrój przewodu zasilającego musi odpowiadać prądowi znamionowemu maszyny. (Tabela 2)
- Urządzenie musi być podłączone do uziemienia za pomocą złącza na płycie przyłączeniowej urządzenia. Przewód uziemienia powinien być dłuższy niż pozostałe przewody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- Jeśli kilka urządzeń jest zainstalowanych szeregowo, należy je połączyć ze sobą za pomocą punktu ekwipotencjalnego przeznaczonego do tego celu, znajdującego się z tyłu lub u dołu urządzenia.
- W pobliżu urządzenia należy zainstalować łatwo dostępny, wyłącznik magneto-termiczny, o minimalnej szczelinie 3 mm między stykami. Wyłącznik ten powinien być używany do odłączenia urządzenia podczas instalacji, naprawy, czyszczenia i konserwacji. Powinien mieć zdolności blokowania / etykietowania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- Zasilanie urządzenia należy zabezpieczyć wyłącznikiem róznicowopradowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tego wymogu.
- W przypadku zaobserwowania jakichkolwiek usterek podczas instalacji należy niezwłocznie powiadomić dostawcę.
- **Przed zmknięciem skrzynki przyłaczeniowej urzadzenia sprawdź czy przewód zasilajacy został p[rawidłowo zamocowany I dokręcony**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody osobiste lub materialne powstałe w maszynie, wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niezgodności ze specyfikacją producenta.

4.5 Przyłącze wody.

Instalacja wodna ogólna musi być wyposazona w zawór odcinający. Wlot wody jest określony w sekcji "Ogólne wymiary i połączenia" literą A.
Zalecane ciśnienie wody wynosi od 2 do 4 barów, a maksymalna temperatura wynosi 60° C
Średnica przyłacza wody do urządzeniach wynosi 3/4 ".
Urządzenie jest instalowane zgodnie z normą EN 1717 i krajowymi przepisami wodnymi.

4.6 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:
• drewniana paleta
• Kartonowe ochronniki krawędzi.
• Pas polipropylenowy

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

• plastikowa torba.
Wszystkie opakowania używane w opakowaniu maszyny można poddać recyklingowi; Prawidłowe usuwanie tych produktów pomoże w ochronie środowiska. Dalsze informacje dotyczące recyklingu tych produktów można znaleźć w odpowiednim urzędzie samorządu terytorialnego.
Należ usuwać te materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA.

PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, PROSIMY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.

MASZYNA JEST PRZEZNACZONA WYŁĄCZNIE do użytku profesjonalnego i może być używana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

5.1 Ryzyko związane z używaniem.

Używaj użądzenia zgodnie z przeznaczeniem, ponieważ w przypadku innego użycia, jego elementy eksploatacyjne mogą zostać uszkodzone.
Dokładnie wyczyść maszynę przed pierwszym użyciem. Jeśli zamierzasz używać rozpuszczalników lub łatwopalnych środków czyszczących, aby usunąć brud na misie, zawsze rób to gdy misa jest zimna, palnik jest wyłączony, a zasilanie sieciowe jest odłączone.
Gdy urządzenie jest już używane, codziennie dokładnie spłucz je dużą ilością wody, a następnie osusz misę.
Podczas opuszczania misy lub pokrywy istnieje ryzyko zatrzaśnięcia. Postępuj ostrożnie.
Należy zachować ostrożność podczas pracy i przechylania patelni, aby opróżnić z zawartości. Jedzenie może być gorące i istnieje ryzyko poparzenia.

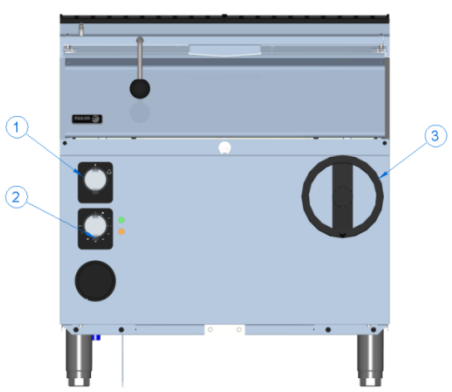
5.2 Obsługa

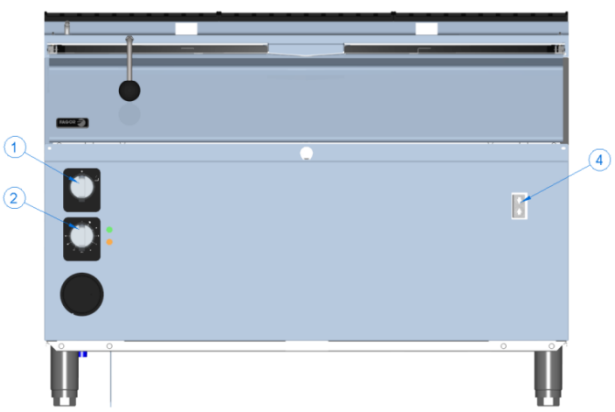
Instrukcja poprawnego użytkowania urządzenia:

- Patelnia przechylna jest przeznaczona do przygotowania sosów, do pieczenia lub gulaszowania różnych produktów spożywczych.
- Nie używaj patelni jako frytownicy. Temperatura na dnie misy sięga ponad 230 ºC, a olej może ulec zapłonowi.
- **Nie używaj misy żeliwnej do gotowania potraw o dużej kwasowości.**
- Nigdy nie nalewaj zimnej wody do rozgrzanej misy, tym bardziej gdy znajduje się w niej gorący olej.
- Nie narysuj powierzchni misy ze stali nierdzewnej szpatułkami lub szczotkami drucianymi.

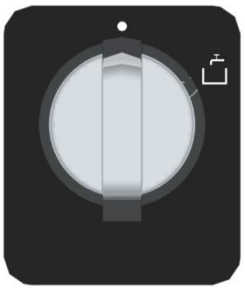
.	**Nigdy nie przykrywaj komina spalinowego, jego drożność jest konieczna do prawidłowej pracy palników.**

5.2.1 Opis elementów sterujacych.





KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



1. **Załączenie wlewu wody A**
2. **MT termostat nastawy temperatury**
3. **Korba unoszenia misy**
4. **Przycisk elektrycznego unoszenia misy V**

pokrętło MT **pokrętło A**

5.2.2 Załączenie elementów grzejnych

• Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
• Obróć termostat "MT" w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji gdyzaswieci się lampka L1 (zielona).
• Następnie, aby włączyć podgrzew, obróć regulator termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej pozycji, aby uzyskać żadaną temperaturę.
• Podczas pracy elementów grzejnych będzie świecić się kontrolka L2 (bursztynowa).
• Gdy woda w misce osiągnie wybraną temperaturę,grzałki (za pomocą termostatu) przestają pracować, a kontrolka L2 (bursztyn) zgaśnie. Podobnie, gdy temperatura spada poniżej wybranej wartości, elementy grzewcze zaczną działać, a kontrolka L2 zostanie włączona.

Podane na pokrętle termostatu temperatury, przedstawiaja wartości przyblizone.

5.2.3 Wyłączenie elementów grzejnych

- Obróć pokrętło M termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączone, ● Kontrolka L1 (zielona) zgaśnie.

5.2.4 Napełnianie misy wodą.

- Patelnia posiada elektrozawór wodny do napełniania misy, załączany poprzez przekręcenie pokrętła A.
- Chcąc uruchomić nalewanie wody przekręć pokrętło „A” do pozycji .
- **NIGDY NIE NALEWAJ WODY DO ROZGRZANEJ MISY LUB GORĄCEGO OLEJU.**

5.2.5 Unoszenie misy.

- Wersja z elektrycznym unoszeniem
  - Patelnia posiada silnik elektryczny który porusza mechanizm unoszenia. Aby podnieść misę naciśnij przycisk V ze strzałką w górę. W max. górnym położeniu mechanizm zostanie automatycznie wyłaczony.
  - aby opuscić, naciśnij przycisk ze strzałka w dół. w dolnym położeniu mechanizm automatycznie zostanie wyłaczony
- Wersja z manualnym unoszeniem misy.
  - Patelnia posiada korbę do unoszenia misy.
  - Aby unieść misę w górę pokrec korbą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  - Aby opuscić misę pokręć korbę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

PAMIETAJ ŻE POKRYWA MUSI BYĆ ZAWSZE UNIESIONA PRZY MANEWROWANIU MISĄ.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

5.3 Przed pierwszym użyciem.

Przeczytaj poniższe informacje, aby prawidłowo przygotować urządzenie.

5.3.1 Pierwsze mycie.

Po zainstalowaniu urządzenia, misa musi być oczyszczona przed umieszczeniem środka spożywczego w zbiorniku.

Misa żeliwna:
• Aby wyczyścić zbiornik, użyj mydła do odtłuszczania i wyszoruj zbiornik energicznie.
• Opłukacz zbiornik dużą ilością wody.
• Na koniec dokładnie osuszy zbiornik i przetszyj ściereczką, pędzelkiem namoczonym w oleju, również na zewnatrz.

kilkakrotny zabieg spowoduje wytworzenie warstwy zapobiegajacej powstaniu korozji.

Misa ze stali nierdzewnej:
• Oczyścić zbiornik mydłem odtłuszczającym.
• Opłukać zbiornik dużą ilością wody.
• Na koniec dokładnie osuszyć zbiornik.

5.3.2 Konserwacja.

Firma FAGOR INDUSTRIAL zaleca co najmniej raz w roku wykonanie przegladu wszystkich elementów roboczych urządzenia, a wszczególności mechanizmu unoszenia misy, aby sprawdzić ich stan i prawidłowe działanie urządzenia. Usługa ta musi być przeprowadzona przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU.

Użytkownik jest zobowiązany do smarowania mechanizmu unoszącego, w tym celu należy użyć dostępnego smaru przeznaczonego do łożysk lub mechanizmów napędowych.

Wymiana dowolnego elementu funkcjonalnego, który może mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia lub użytkownika, musi być wykonywany przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA SERWISU przy użyciu odpowiednich oryginalnych części zamiennych.

Zawsze należy czyścić urządzenie poprawnie, aby przedłużyć okres eksploatacji maszyny.
• Usuń resztki z maszyny na koniec każdego dnia.
• Do czyszczenia maszyny nie używaj środków ściernych, żrących ani kwasowych, detergentów opartych na związkach chloru, rozpuszczalników lub pochodnych benzyny.
• Nie zdrapywać zabrudzeń z metalowych nierdzewnych powierzchni skrobakami lub drucianymi myjkami.

W żadnym wypadku nie myj urządzenia strumieniem wody, co grozi porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.

• Zaleca się regularne czyszczenie wewnętrznej części wanny wodą z mydłem, którą pozostawia się do wrzenia przez kilka minut. A następnie wypłukać je dużą ilością wody i osuszyć.
• Jeśli kabel zasilający został uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego technika serwisu w celu uniknięcia ryzyka porażenia pradem.

W przypadku patelni z misą żeliwną, po każdorazowym umyciu, należy patelnię osuszyć i przesmarować olejem jadalnym wewnątrz i na zewnątrz, w celu konserwacji powierzchni.

(w przypadku pozostawienia w misie patelni wody, może się pojawić rdzawy nalot)

Przystępując do konserwacji należy wyłączyć zasilanie elektryczne oraz sprawdzić czy urządzenie nie jest gorące.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Urządzenie musi by eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.

5.3.3 Przy dłuższym nie używaniu

Jeśli maszyna jest przez dłuższy czas wyłączona z pracy (święta, tymczasowe zamknięcie, ...), należy przestrzegać następujących zasad:

- Dokładnie wyczyść maszynę i sąsiednie obszary.
- Spryskać cienką warstwą jadalnego oleju na powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Wyłączyć zasilanie sieciowe.

6. Błędy i nieprawidłowosci w działaniu.

Poniżej opisano kroki, które należy przestrzegać w przypadku błędu działania. Poniższa tabela przedstawia możliwe przyczyny i możliwe rozwiązania. W razie wątpliwości lub jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem technicznym.

Nie dotykaj żadnych elementów elektrycznych gdy są pod napieciem, grozi to utratą życia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Patelnia nie nagrzewa się	Uszkodzone elementy grzejne	**Skontaktuj się z serwisem.**
	Zadziłał termostat bezpieczeństwa.	**Skontaktuj się z serwisem.**
	Uszkodzony termostat roboczy	**Skontaktuj się z serwisem.**
	Urządzenie jest podłaczone do zasilania niezgodnego z podanym na tabliczce znamionowej.	**Sprawdź zasilanie i skontaktuj się z serwisem.**
Nie można osiągnąć nastawionej temperatury.	Uszkodzony termostat roboczy	**Skontaktuj się z serwisem.**
	Czujka termostatu nie na swoim miejscu	**Skontaktuj się z serwisem.**

UWAGA: Jeśli wystąpi błąd i nie jest wymieniony w powyższej tabeli, skontaktuj się z serwisem technicznym. Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania parametrów technicznych bez uprzedniego informowania użytkownika.

7. RECYCKLING URZĄDZENIA

Norma europejska 2012/19 / UE w sprawie utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych mówi że urzadzenie to nie może być usuwane w taki sam sposób, jak stałe odpady miejskie. Stare urządzenia muszą być utylizowane oddzielnie, aby zoptymalizować odsetek materiałów odzyskanych i poddanych recyklingowi i aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza jest umieszczany na wszystkich produktach, aby przypomnieć użytkownikom o obowiązku poddania produktu recyklingowi. Aby uzyskać więcej informacji na temat prawidłowego usuwania tych urzadzeń, użytkownicy muszą zwrócić się do właściwego organu władzy publicznej.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au