

**INSTALLATIONS-
WARTUNGS-
UND GEBRAUCHS-
HANDBUCH**

ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN

SERIE 900

296676

296606

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen

1.1.	Allgemeine Hinweise	36
1.2.	Technische Daten	37
1.3.	Baueigenschaften	38
1.4.	Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien	38
1.5.	Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum	38

Teil 2: Aufstellung, Installation und Wartung

2.1.	Aufstellung	39
2.2.	Installation	39
2.2.1.	Elektrischer Anschluß und Potentialausgleichsystem	40
2.2.2.	Anschluß an die Wasserversorgung	40
2.3.	Abnahme und Inbetriebsetzung	41
2.4.	Wartung des Geräts	41
2.4.1.	Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung	41

Parte 3: Betrieb und Reinigung

3.1.	Warnungen und Hinweise für den Betreiber	42
3.2.	Betriebsanweisungen	43
3.2.1.	Einschalten	43
3.3.	Reinigung und Pflege des Geräts	43
3.3.1.	Tägliche Reinigung	43
3.4.	Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	44
3.5.	Besondere Maßnahmen bei Störungen	44
3.6.	Was tun, wenn ...	44

Teil 4: Bilder und Details

4.1.	Abmessungen des Geräts und Anordnung der Versorgungen Mod. BRE92MF0/BRE92MD0	57
4.1.1.	Abmessungen des Geräts und Anordnung der Versorgungen Mod. BRE93MF0/BRE93MD0	58
4.2.	Elektrischer Schaltplan Mod. BRE92MF0/BRE92MD0 400V 3/N/PE AC	59
4.2.1.	Elektrischer Schaltplan Mod. BRE92MF0/BRE92MD0 230V 3/PE AC	60
4.2.2.	Elektrischer Schaltplan Mod. BRE93MF0/BRE93MD0 400V 3/N/PE AC	61
4.2.3.	Elektrischer Schaltplan Mod. BRE93MF0/BRE93MD0 230V 3/PE AC	62
4.2.4.	Elektrischer Schaltplan motor-version	63
4.3.	Bedienungsknebel Wasserfüllung	64
4.4.	Bedienungsgriff	65

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Gerätes.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb verwendet werden, anderswärtige Verwendungen sind untersagt und können Gefahren hervorrufen.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: besonders Acht geben!
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten (siehe Bild 1).
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich die Anwendung von Handschuhen, zum Schutz der Händen.

Achtung! : Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.

Achtung! : Gerät nicht zum fritieren verwenden.

1.2. TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1

Modell	Außen- abmessungen in cm	ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG		
		Nennspannung	Speisekabel in mm ²	Gesamt- Wärme- Belastung In kW
BRE92MF0	80 x 90 x 90	3/N/PE AC 400 V *	5 X 4	9,9
BRE92MD0	80 x 90 x 90	3/N/PE AC 400 V *	5 X 4	9,9
BRE93MF0	120 x 90 x 90	3/N/PE AC 400 V *	5 X 6	14,9
BRE93MD0	120 x 90 x 90	3/N/PE AC 400 V *	5 X 6	14,9

- * Umstellbar in 3/PE AC 230V mit Speisekabel sekt. 4 x 4 mm².

TABELLE 2

Eigenschaften des Bratbeckens				
Modell	Abmessungen cm	Innenfassungs Vermögen der Wanne (Höchst niveau) Liter	Rotationswinkel Der Wanne	Mindestöffnungsbreite Cm
BRE92MF0	72 x 56 x 22,5	80	80°	12,5
BRE92MD0	72 x 56 x 22,5	80	80°	12,5
BRE93MF0	110 x 56 x 22,5	120	80°	18,5
BRE93MD0	110 x 56 x 22,5	120	80°	18,5

1.3. BAUEIGENSCHAFTEN

- Tragstruktur aus Stahl mit 4 in der Höhe verstellbaren Füßchen. Der Ummantelung und die obere Fläche sind vollständig aus Edelstahl 18/10.
- Bratpfannen aus Edelstahl mit Stahlboden beim Modell **BRE92MF0/BRE93MF0**.
- Edelstahlpfanne mit AISI 304 im Typ **BRE92MD0/BRE93MD0**.
- Kesselbeheizung durch Rohrbrenner aus Edelstahl mit hohem Wirkungsgrad, widerstandsfähig gegen mechanische und thermische Beanspruchungen.
- Das Bratbecken wird von Hand gekippt.
- Das Bratbecken wird mittels drei Heizelementen, je von 3400W 240V erwärmt, die direkt den Beckenboden berühren.
- Die Temperatur kann zwischen 45° und 295°C durch einen an den Schalter verbundenen Temperaturregler eingestellt werden.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer unterbricht automatisch die Stromzufuhr bei Störungsfällen (wie z.B. Ausfall des Temperaturreglers).
- Wenn das Gerät unter Spannung ist, leuchtet eine grüne Signallampe auf.
- Eine orange Signallampe weist darauf hin, daß eines der Heizelemente in Betrieb ist.
- Das Wasser wird durch ein Ventil eingelassen, das an der Frontplatte angeordnet ist.

1.4. GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende geltende Vorschriften beachtet werden:

- einschlägige Rechtsverordnungen;
- eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;
- einschlägige Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- einschlägige VDE-Bestimmungen;
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
- Sonstige örtliche Vorschriften.

1.5. BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- Laut Vorschriften muß zwischen Gerät und Versorgungsnetz bauseitig ein allpolig wirksamer Hauptschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite pro Pol vorhanden sein. (z.B. Sicherung, LS-Schalter, u.s.w.)
- Das Gerät ist mit einem Wasseranschluß versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.

Achtung! : Der bauseitige Trennschalter und die Wasserabsperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und vom Betreiber leicht zugänglich sein.

2.1. AUFSTELLUNG

- Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, Gerät auf Schäden überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfilm von den Oberflächen des Geräts sorgfältig abnehmen.
- Das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen. In der Regel wird das Material entsprechend der Materialsorte getrennt und an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.
- Es bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des Abstands von anderen Geräten bzw. Wänden, es empfiehlt sich allerdings einen ausreichenden seitlichen Abstand für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- bzw. Reparaturingriffen. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empfiehlt sich die Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Das Gerät muß waagrecht aufgestellt werden, kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbare Füßen (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

2.2. INSTALLATION

Achtung! : Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Achtung! : Bevor jegliche Installationsarbeit durchgeführt wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungen eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungen vergleichen.

2.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

Achtung! : Das Gerät wird für die im Typenschild angegebene Spannung geliefert.

- Wie bereits erwähnt, muß zwischen Gerät und Stromversorgung ein allpolig wirksamer Trennschalter und Fehlerstromschalter mit, für die Aufnahme des Geräts (1mA Mal kW), geeigneten Eigenschaften, installiert sein.
- Erdungsanlage auf Wirksamkeit überprüfen.
- Dieses Gerät wird dem Typ X zugeordnet (d.h. Lieferung ohne Netzanschlußkabel und –stecker), demzufolge muß der Installateur die Netzanschlußleitung und alle zur Installation erforderlichen Materialien bereitstellen.
- Die Netzanschlußleitung muß mindestens den Angaben, die im Abschnitt *“Technische Daten”* aufgeführt sind entsprechen und Ölbeständig sein.
- Um das Speiseklemmbrett zu erreichen, ist folgendermaßen vorzugehen:
 - Das Gerät stromlos schalten indem Sie den dazu bestimmten Schalter, der vor dem Gerät angebracht ist, betätigen.
 - Die Frontplatte entfernen, indem Sie die beiden Befestigungsschrauben auflockern.
 - Abdeckung des Schutzgehäuses der elektrischen Schaltteile abrehmen.
- Anschlußleitung durch die vorgesehene Zugentlastung stecken. Die einzelnen Adern sorgfältig der jeweilig zugeordneten Klemme einführen und befestigen. Der Schutzleiter muß länger als die anderen sein, so daß bei unbeabsichtigtem Zug bzw. Schaden der Zugentlastung dieser erst nach den anderen Leitern herausgezogen wird.
- Das Gerät muß in ein Potentialausgleichsystem miteinbezogen werden.
- Der Anschluß erfolgt mit der vorgesehene Klemme, sie ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht und mit dem internationalen Symbol versehen, und einer Leitung mit einem Nennquerschnitt $<10 \text{ mm}^2$. Der Potentialausgleich erfolgt zwischen allen im Raum installierten Geräten und das Erdungssystem des Gebäudes.

2.2.2. ANSCHLUß AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.
- Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.
- Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) zu 12 mm für die Wasseranlage sind unten auf der linken Seite des Geräts angeordnet.

2.3. ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

- Nach Durchführung der Anschlüsse müssen das Gerät, die gesamte Installation und der Betrieb des Geräts überprüft werden.
- Insbesondere ist zu überprüfen:
 - daß der Schutzfilm der Aussenflächen ganz und sorgfältig abgenommen worden ist;
 - daß das Schutzgehäuse der Anschlußklemme, das für den elektrischen Anschluß demontiert wurde, wieder eingebaut worden ist;
 - daß alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
 - daß alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
 - daß die Wasseranschlüsse dicht sind;
 - daß der elektrische Anschluß Normgerecht durchgeführt worden ist.
- Außerdem ist zu überprüfen, daß bei installiertem Gerät, die Leitung nicht auf Zug beansprucht wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten.
- Überprüfen, daß die Spannung, bei eingeschaltetem Gerät, nicht mehr als +/- 10 % von der Nennspannung abweicht.
- Das Abnahmeprotokoll muß vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden. Die Garantiezeit beginnt mit Unterzeichnung.

2.4. WARTUNG DES GERÄTS

Achtung! : Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.

- Zur Aufrechterhaltung muß das Gerät mindestens einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen die Verschleissungen unterstehen, Zufuhrleitungen, elektrische Einzelteile usw..
- Es empfiehlt sich abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so daß einen weiteren Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.
- Deshalb wird der Abschluß eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

2.4.1. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG

Achtung! : Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!

Achtung! : Bevor der Sicherheitstemperaturbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu identifizieren und zu beseitigen!

Auch bei regelmäßiger Verwendung können Störungen und Betriebsmangel auftreten.

Die am häufigsten festgestellten Betriebsstörungen sind die folgenden:

DIE WANNE ERREICHT NICHT DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR:

Mögliche Ursachen:

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß (Spannungsverlust).
- Überprüfen Sie den Anschluß des Betriebstemperaturreglers.
- Überprüfen Sie den Fernschalteranschluß.
- Die Heizelemente sind durchgebrannt.

DIE SIGNALLAMPEN ZÜNDEN SICH NICHT AN

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß.
- Die Signallampe ist abgebrannt.

DIE BRATPFANNE FUNKTIONIERT WEITER AUCH BEI AUSGESCHALTENEM TEMPERATURREGLER

- Die Fernschalterkontakte sind blockiert.

NIEDRIGER LEISTUNGSGRAD DER WANNE

- Überprüfen Sie die Heizelemente.

3.1. WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

- Vorliegende Anweisung enthält alle Angaben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Geräts erforderlich sind.
- **Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!**
- Dieses Gerät ist ein Großküchen-Gerät: nur speziell geschultes Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.
- Das Gerät ist während dem Betrieb zu beaufsichtigen.
- Das Gerät bewährt sich vor allem bei der Zubereitung von Cremes, zarte Speisen und Soßen da die Temperatureinstellung (von 50 bis 200 °C) sehr gezielt ist und der Betreiber mühelos den Vorgang überprüfen kann.
- **Achtung! : Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden die einer Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder anders-wertigen Einsatz des Gerätes seitens des Betreibers zurückzuführen sind.**
- Gewisse Betriebsstörungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden; das Küchenpersonal sollte daher in den korrekten Gebrauch und Betrieb des Geräts eingewiesen werden.
- **Jede Reparatur oder Instandsetzung, die sich im Laufe der Zeit ergeben sollte, lediglich von einem zugelassenen Kundendienst durchführen lassen.**
- Wartungsabstände unbedingt beachten! Deshalb ist es ratsam mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei Mängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Strom).
- Bei wiederholten Betriebsstörungen muß der technische Kundendienst angefordert werden.

3.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

- Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird ist eine gründliche Reinigung des Kochgutbehälters vorzunehmen.

Achtung! : Der Kochgutbehälter maximal bis 40 mm unter dem Ausguß (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.

3.2.1. EINSCHALTEN

- Betätigen Sie den Hauptschalter, der sich vor dem Gerät befindet.
- Bringen Sie den Temperaturregler von der Stellung "0" zur gewünschten Temperatur zwischen 45° und 295°C: die Signallampen zünden sich an, das grüne weist darauf hin, daß das Gerät am Stromnetz verbunden ist, das orange Licht weist darauf hin, daß die Heizelemente eingeschaltet sind. Dieses Licht löscht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

KIPPVORRICHTUNG

- Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Beckens. Diese Vorrichtung wird durch das Handrad betätigt, das rechts an der Frontseite angebracht ist. Wenn Sie Uhrzeigersinn drehen geht das Becken hoch, wenn Sie es im es gegen den Uhrzeigersinn drehen, sinkt es.

3.3. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Zur Reinigung der Edelstahlteilen des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmitteln anzuwenden.
- Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräte zu vermeiden, dadurch könnten sich Rostbildungen formen. Aus demselben Grund sind Kontakte mit Stahlmaterial zu vermeiden.
- Schmiergelpapier bzw. Schleifmitteln sind ebenfalls zu vermeiden, im Notfall pulverförmigen Bimsstein anwenden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z. B. Scotch-Brite) helfen.
- Das Gerät ist nur in abgekühltem Zustand zu reinigen.

3.3.1. TÄGLICHE REINIGUNG

Achtung! : Bei der Reinigung des Gerätes sind Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl zu vermeiden, das Wasser könnte bis zu den Einzelteilen durchdringen und hierdurch Schäden errichten.

- Der Kochgutbehälter ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach mit klarem Wasser gründlich abspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen, sauberen Lappen abtrocknen.
- Die Außenflächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts reinigen.
- Immer mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem sauberen Lappen abtrocknen.

3.4. BESONDERE MAßNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

- Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig und ohne Rückstände zu hinterlassen zu reinigen und abzutrocknen.
- Der Deckel geöffnet lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.
- Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem schützenden, handelsüblichen Produkt behandelt werden.
- Wasser- und Stromzufuhr unbedingt schließen.
- Der Raum sollte eine gute Belüftung aufweisen.

3.5. BESONDERE MAßNAHMEN BEI STÖRUNGEN

- Sollte das Gerät während dem Betrieb Störungen aufweisen, so muß es abgeschaltet werden, alle Netzversorgungen (Wasser und Strom) sind unverzüglich zu unterbrechen bzw. schließen.
- Es ist der Kundendienst bzw. einen Fachtechniker zu bestellen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.

3.6. WAS TUN, WENN ...

Die Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten sind ausschließlich von Fachkräften durchzuführen!

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät (entfernen Sie die Sicherungen)
Damit die zu ersetzenden Teile leichter zugänglich sind, entfernen Sie die Frontplatte, nachdem Sie den Temperaturregelungshebel, den Wassereinlaßhebel und das Kipphandrad des Bratbeckens ausgezogen haben.

AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE

- Nehmen Sie die Speisekabel des Heizelements/ der Heizelemente ab.
- Entfernen Sie sowohl die feste Bedienungsblende als auch den Befestigungsstift des Beckenanhebungshebels.
- Kippen Sie das Becken in die höchste Öffnungsstellung, um das Auswechseln zu erleichtern.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben am Becken öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutztafel.
- Entfernen Sie die Heizelementstützplatte des ausgefallenen Heizelements.
- Setzen Sie das neue Heizelement ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DER SIGNALLAMPEN

- Ziehen Sie die Speisekabel ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus, indem Sie die Plastikbefestigungsmutter aufschrauben.
- Montieren Sie die neue Lampe ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DES BETRIEBSTEMPERATURREGLERS ODER DES TEMPERATURBEGRENZERS

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Wanne öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutzplatte.
- Entfernen Sie die Stützplatte des zentralen Heizelements.
- Entfernen Sie das zentrale Heizelement und danach den Kugelbefestigungsdübel.
- Wenn Sie den neuen Temperaturregler einmontieren, schliessen Sie den Kugelbefestigungsdübel mit Sorgfalt, denn wenn die Kugel gequetscht werden sollten, würde sich dies negativ auf die Temperaturreglereichung auswirken.

AUSTAUSCH DES SCHALTERS

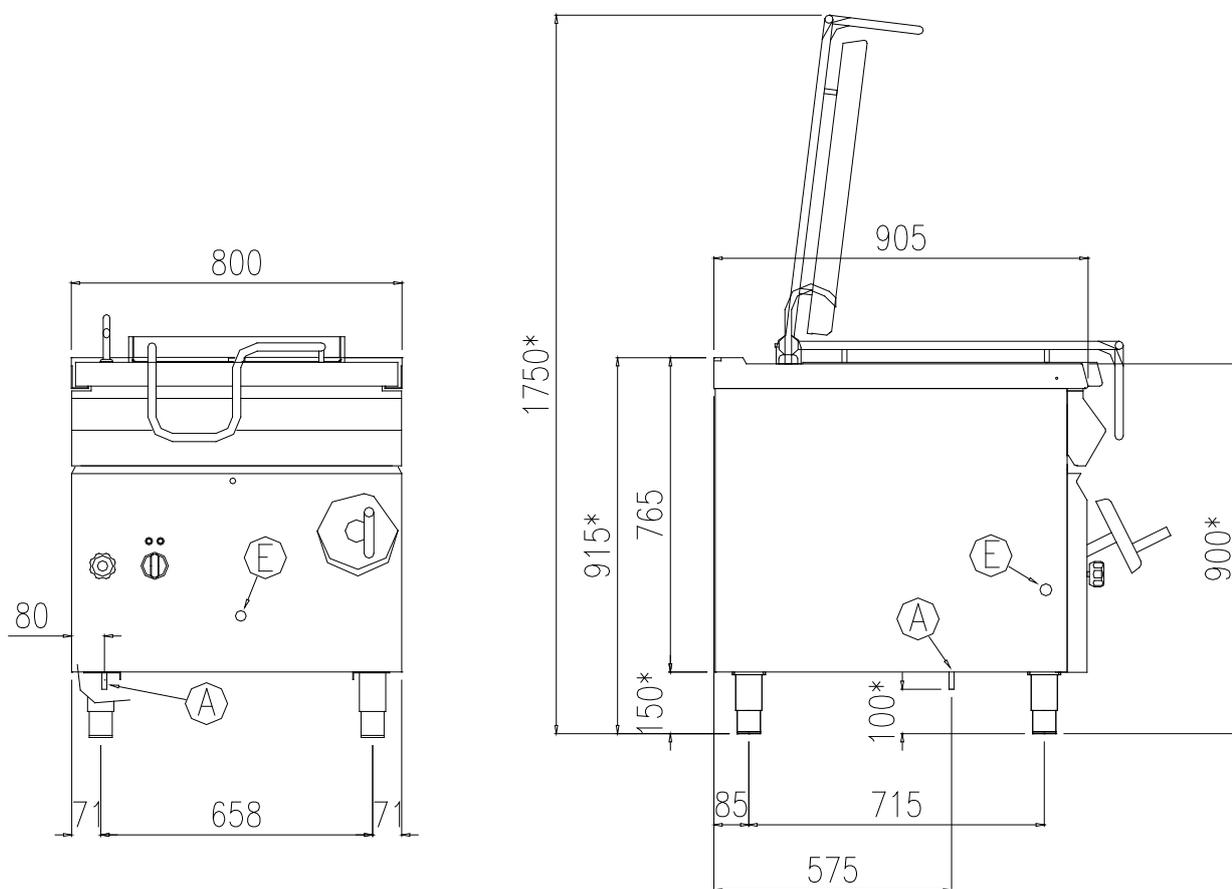
- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Wechseln Sie den Schalter aus, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Querstütze öffnen, nachdem Sie den koaxialen Betriebsthermostat herausgezogen haben.
- Montieren Sie den neuen Schalter ein. Wiederholen Sie dabei diesselben Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge .

4.1. DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES ARRIVEES
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES
MOD. BRE92MF0/BRE92MD0

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamento elettrico – Raccordement électrique – Electrical connection – Netzanschlußklemme - Conexion electrico

A - Attacco acqua 12 mm – Raccord eau 12 mm – Water connection 12 mm – Wasseranschluß 12 mm - Empalme agua 12 mm



* (REG. +40 ; -20 mm)

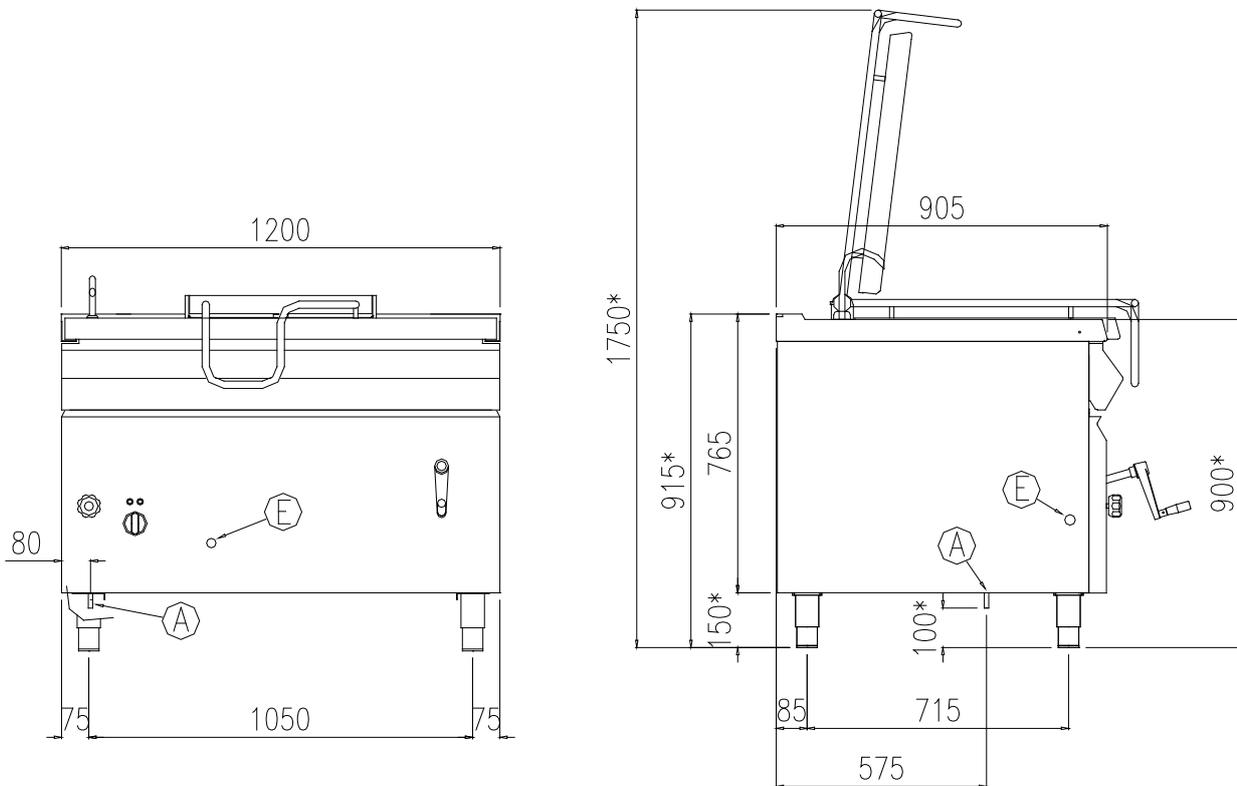
4.1.1. DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES ARRIVEES
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES

MOD. BRE93MF0/BRE93MD0

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamenti elettrico – Raccordement électrique – Electrical connection – Netzanschlußklemme - Conexion electrico

A - Attacco acqua 12 mm – Raccord eau 12 mm – Water connection 12 mm – Wasseranschluß 12 mm - Empalme agua 12 mm



* REG. +40 ; -20 mm

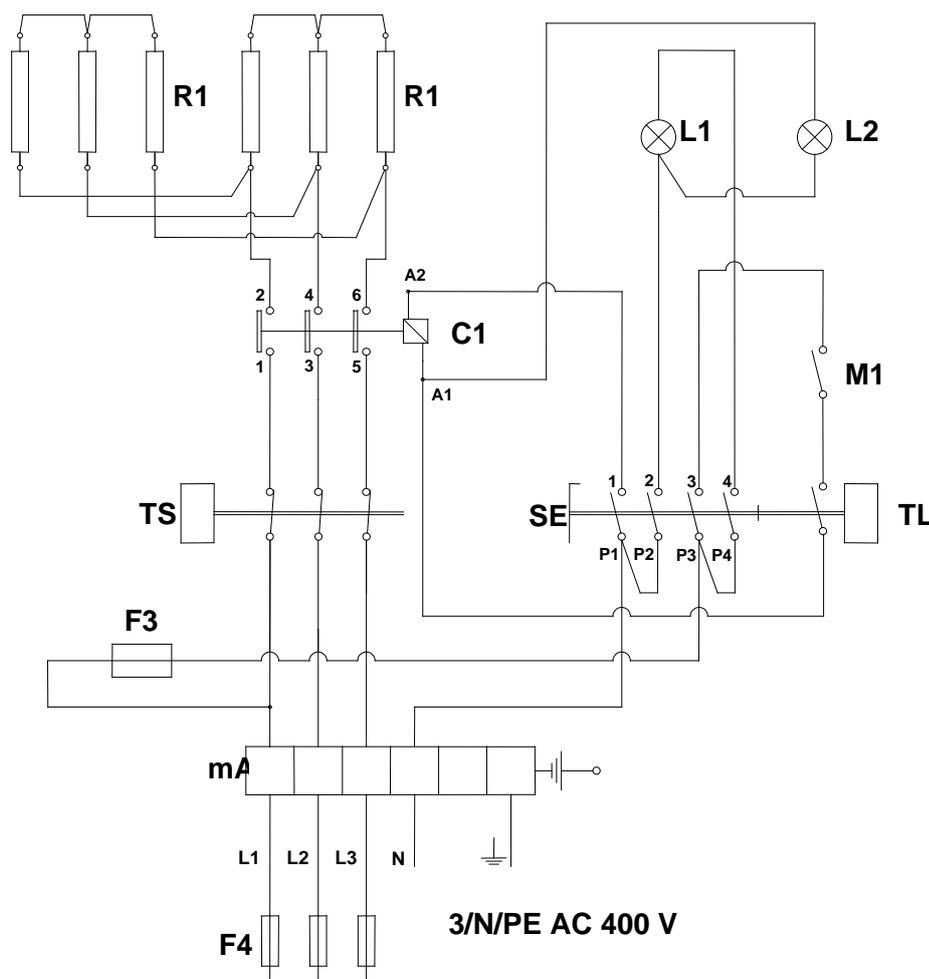
**4.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

MOD. BRE92MF0/BRE92MD0

400V 3/N/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsetti di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block – Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	TS Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat – Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch – Fernschalter - Telerruptor	R1 Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	M1 Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe - Luz testigo anaranjada	F3 Fusibile – Fusible – Fuse – Schmelzsicherung - Fusibile 3,15 A
	F4 Fusibile – Fusible – Fuse – Schmelzsicherung - Fusibile 25 A



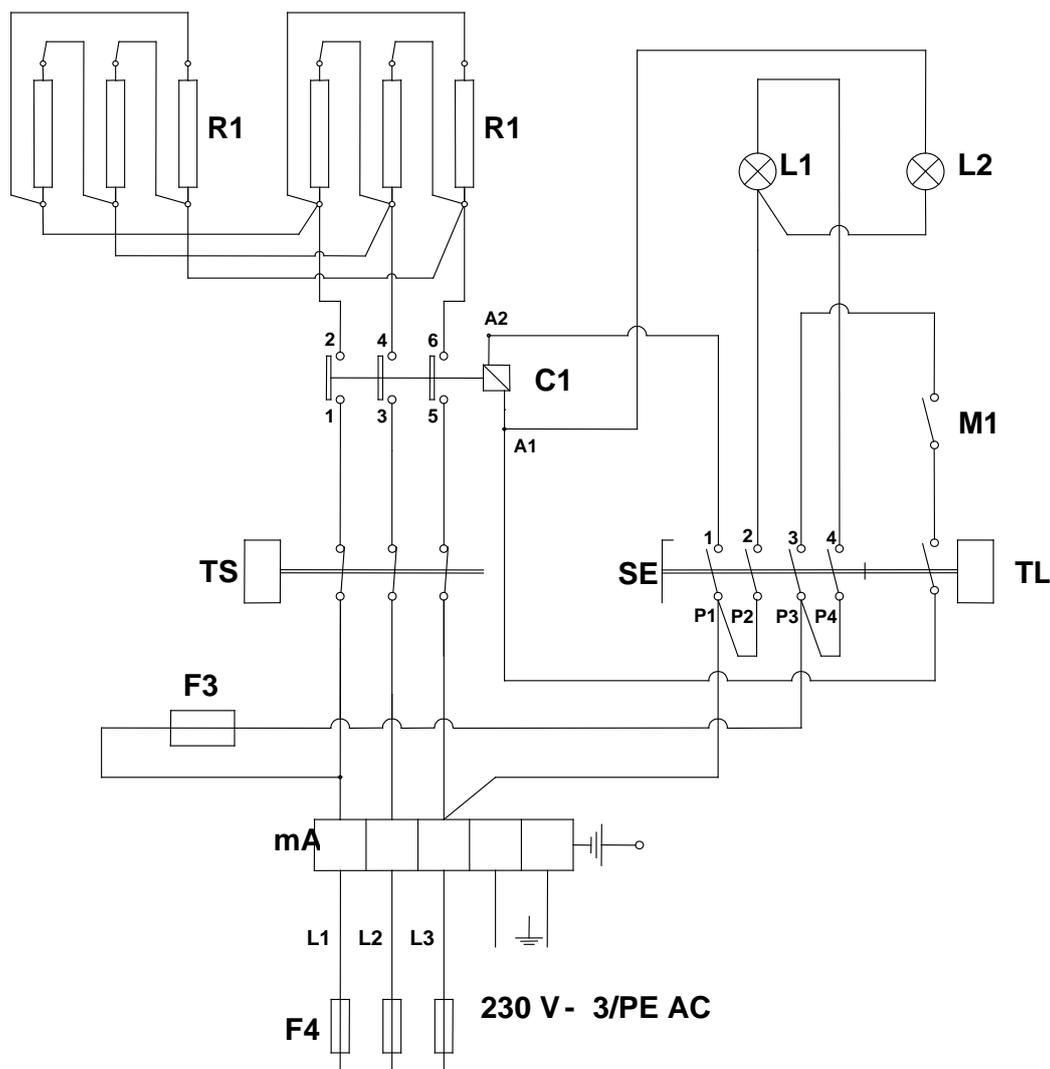
4.2.1. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. BRE92MF0/BRE92MD0

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiara di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block - Tabl. de bornes de llegada de línea	TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat -Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch - Interruptor general	TS Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch - Telerruptor	R1 Resistenza – Résistance – Heating element - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp - Luz testigo verde	M1 Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp - Luz testigo anaranjada	F3 Fusibile – Fusible – Fuse - Fusibile 3,15 A
	F4 Fusibile – Fusible – Fuse - Fusibile 25 A



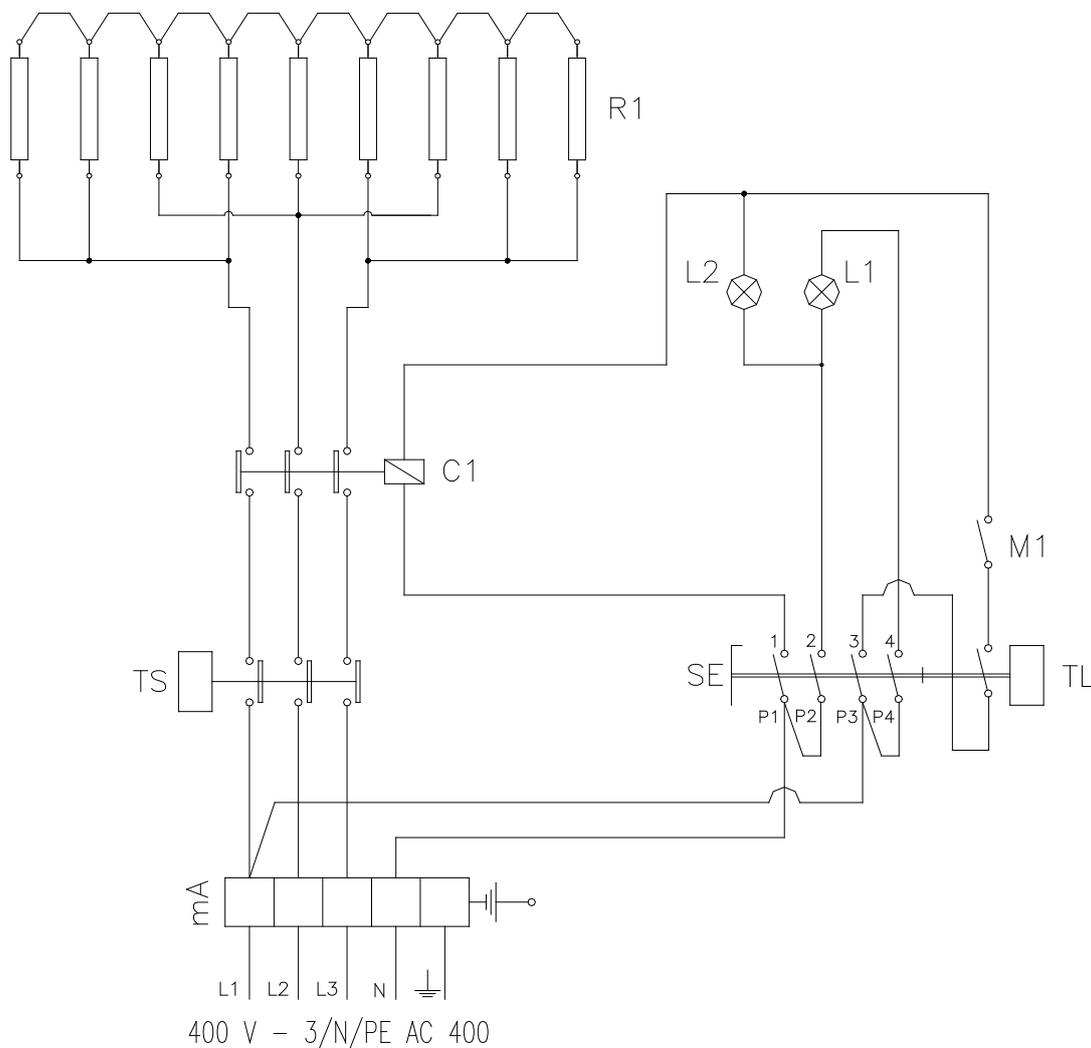
**4.2.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SCHALPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

MOD. BRE93MF0/BRE93MD0

400V 3/N/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsetiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block – Anschlussklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	TS Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat – Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch - Fernschalter - Telerruptor	R1 Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	M1 Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe - Luz testigo anaranjada	



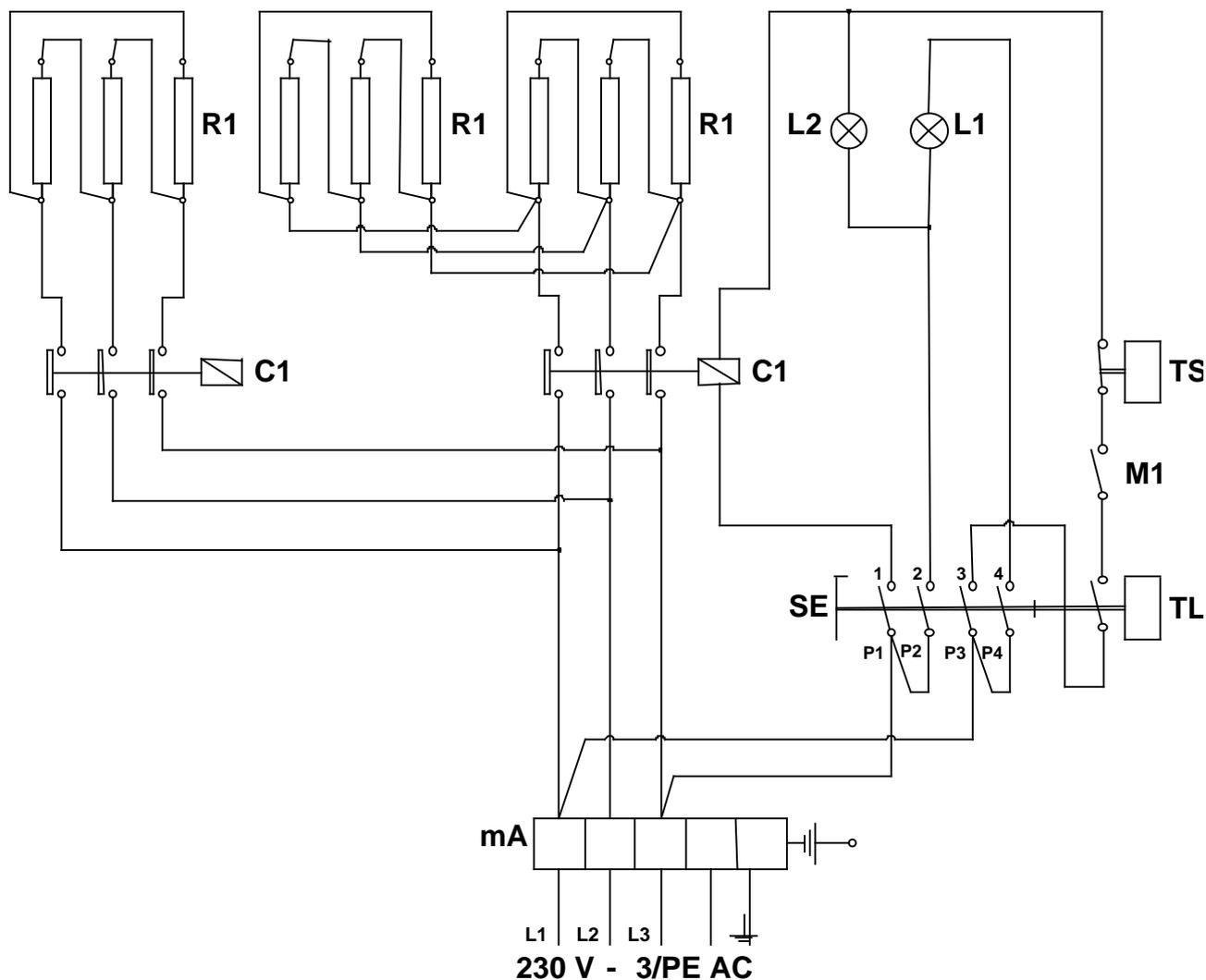
**4.2.3. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

MOD. BRE93MF0/BRE93MD0

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiara di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block – Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	TS Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat – Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch – Fernschalter - Telerruptor	R1 Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	M1 Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe - Luz testigo anaranjada	



4.2.4. SCHEMA ELETTRICO VERSIONE MOTORIZZATA

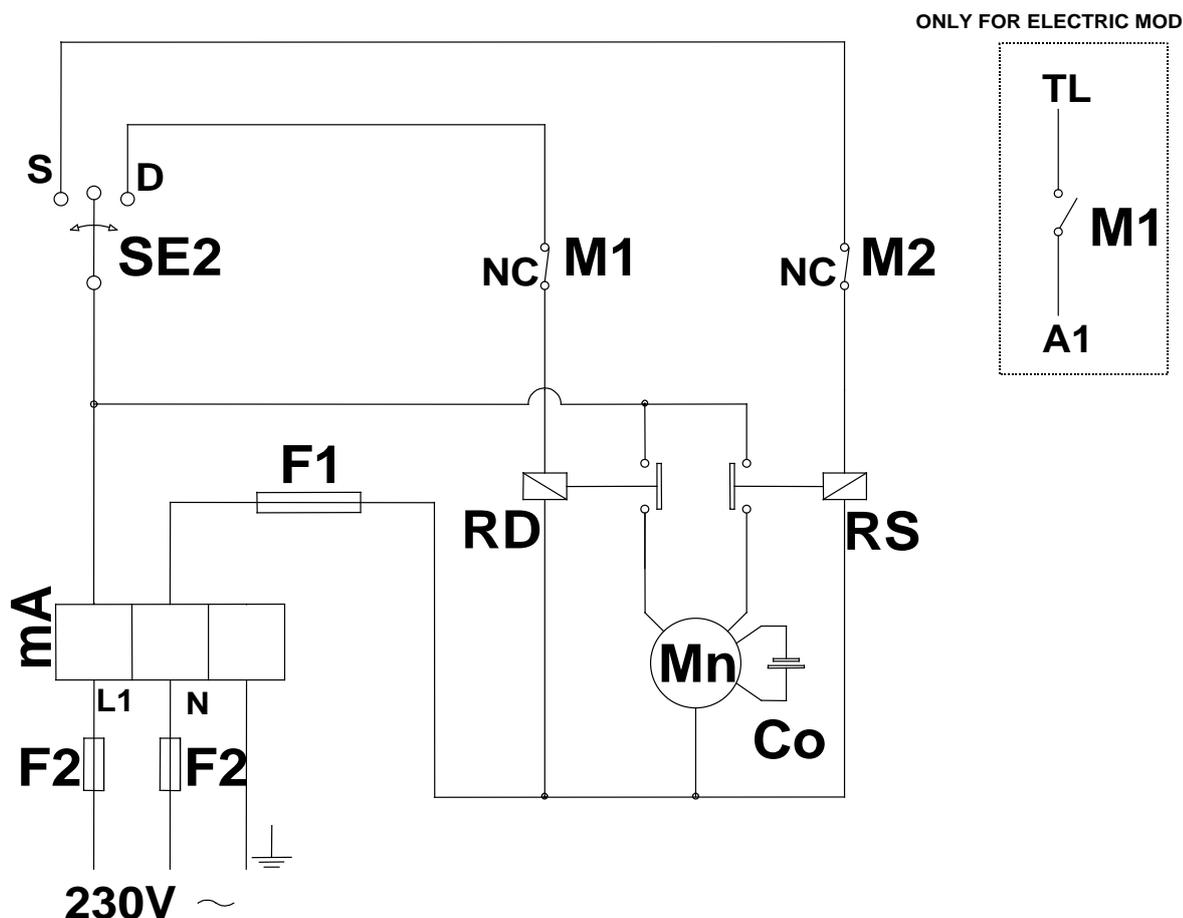
SCHEMA ELECTRIQUE VERSION MOTORISEE - WIRING DIAGRAM MOTOR-VERSION

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MOTOR-VERSION

ESQUEMA ELÉCTRICO VERSION MOTORIZADO

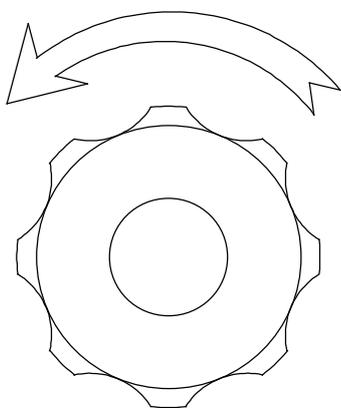
LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction Block – Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	M2 Finecorsa salita – Fin de course montée – Rising limit switch – Mikroschalter Kippung - Microinterruptor elevaciòn
F1 Fusibile generale neutro – Fusible général neutre – Fender-fuse for general-neutral – Schmelzsicherung - Fusibile general neutro 3,15 A-T	RS Relè salita vasca – Relais montée cuve – Relay vat rising – Relais Kippung der Pfanne -Relé subida de la cuba 1P 30A
F2 Fusibile – Fusible – Fuse – Schmelzsicherung - Fusibile 16A	RD Relè discesa vasca – Relais descente cuve – Relay vat lowering – Relais Rückstellung der Pfanne - Relé bajada de la cuba 1P 30A
SE2 Selettore ribaltamento vasca – Sélecteur renversement cuve – Selector tilting of pan – Slector - Seletor vuelco cuba	Mm Motoriduttore monofase ribaltamento – Motoréducteur monophasé renversement – Tilting single-phase ratiomotor – Getriebemotor einphasig Kippung - Microinterruptor monofàsico inclinaciòn
M1 Finecorsa discesa – Fin de course descente – Lowering limit switch – Mikroschalter Rückstellung - Microinterruptor descenso	Co Condensatore – Condensateur – Capacitor – Konsensator - Condensador
TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento	

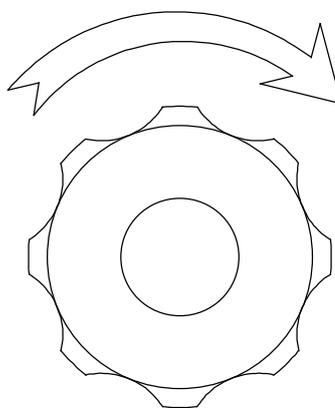


**4.3. RUBINETTO DI CARICO DELL'ACQUA PER LA VASCA DI COTTURA
MANETTE D'ALIMENTATION DE L'EAU – KNOB FOR WATER INLET
BEDIENNUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG
BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA**

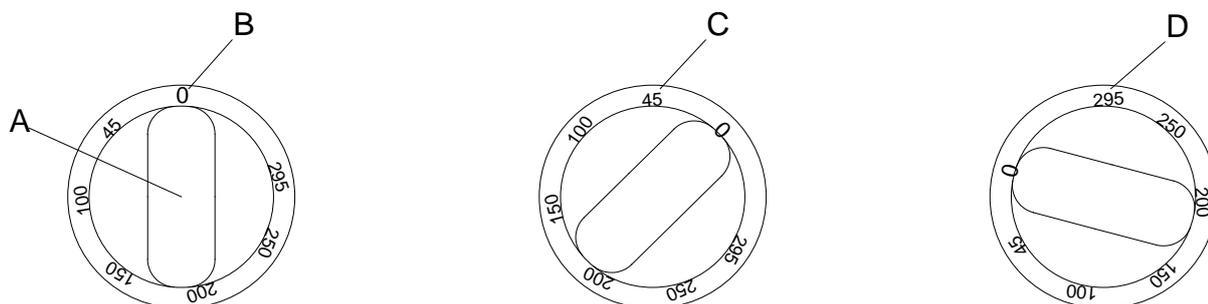
**SENSO DI CARICO
SENS DE CHARGEMENT
WAY FOR WATER INLET
DREHRICHTUNG FÜR WASSER FÜLLUNG
ABIERTO**



**SENSO DI CHIUSURA
SENS DE FERMETURE
STOP WATER INLET
SCHLIEß DREHRICHTUNG
CERRADO**



**4.4. MANOPOLA DI COMANDO – POIGNEE DE COMMANDES -
CONTROL KNOB – BEDIENUNGSGRIF - MANDOS**



LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

- A. Manopola di comando – Poignée de commandes – Control knob – Bedienungsgriff - Botón de mando**
- B. Posizione di spento – Position éteinte – Off position – Geschlossenstellung - Posición de apagado**
- C. Posizione di minimo – Position minimum – Minimum position – Kleinstellung - Posición de mínimo**
- D. Posizione di massimo – Position maximum – Mximum position – Großstellung - Posición de máximo**

**RIBALTAMENTO VASCA MOTORIZZATO – RENVERSEMENT CUVE MOTORISEE – MOTOR TILTING
PAN – MOTOR KIPPVORRICHTUNG - VUELCO CUBA MOTORIZADO**

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

A Manopola di comando – Poignée de commande – Control knob - Bedieungsknebel - Botón de mando	C Posizione di salita vasca – Position de montée cuve – Position for vat tilting – Stellung für kippung des tiegels - Posición subida de la cuba
B Posizione di spento – Position de fermé – Off position – Geschlossen-Stellung - Posición de apagado	D Posizione di discesa vasca – Position de descente cuve – Position for vat return – Stellung für rückstellung des tiegels - Posición bajada de la cuba

