

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LA INSTALACIÓN,
LA MANUTENCIÓN
Y EL USO**

CACEROLAS ELECTRICAS

SERIE 900

296676

296606

ÍNDICE

Parte 1: Advertencias y notas generales

1.1.	Advertencias generales	48
1.2.	Características técnicas	49
1.3.	Características de fabricación	50
1.4.	Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas	50
1.5.	Características del lugar de instalación	50

Parte 2: Emplazamiento, instalación y mantenimiento

2.1.	Emplazamiento	51
2.2.	Instalación	51
2.2.1.	Conexión eléctrica y sistema equipotencial	51
2.2.2.	Conexión a la red hidrica	52
2.3.	Pruebas y puesta en funcionamiento	52
2.4.	Manutención del aparato	52
2.4.1.	Averías posibles y eliminación de las mismas	53

Parte 3: Uso y limpieza

3.1.	Advertencias y indicaciones para el usuario	54
3.2.	Instrucciones para el uso	54
3.2.1.	Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	54
3.3.	Limpieza y cuidado del aparato	55
3.3.1.	Limpieza diaria	55
3.4.	Precauciones para el caso de inactividad prolongada	55
3.5.	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	55
3.6.	Qué se debe hacer en el caso de que...	56

Parte 4: Figuras e detalles

4.1.	Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones Mod. BRE92MF0/BRE92MD0	57
4.1.1.	Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones Mod. BRE93MF0/BRE93MD0	58
4.2.	Esquema eléctrico Mod. BRE92MF0/BRE92MD0 400V 3/N/PE AC	59
4.2.1.	Esquema eléctrico Mod. BRE92MF0/BRE92MD0 230V 3/PE AC	60
4.2.2.	Esquema eléctrico Mod. BRE93MF0/BRE93MD0 400V 3/N/PE AC	61
4.2.3.	Esquema eléctrico Mod. BRE93MF0/BRE93MD0 230V 3/PE AC	62
4.2.4.	Esquema eléctrico version motorizado	63
4.3.	Botón para el cargo de la agua	64
4.4.	Mando	65

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura “*Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones*”).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! : Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.

¡Cuidado! : No se pueden freir en aceite.

1.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TABLA 1

		PARTE ELETTRICA		
Modelo	Dimensiones externas cm	Tensión de alimentación	Cable alimentación mm ²	Potencia total 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

* Trasformabile in 3/PE AC 230V con cable de alimentación sez. 4 x 4 mm².

TABLA 2

Caraterísticas de la cuba d cocción					
Modelo	Dimensiones Cm	Superficie dm2	Capacidad de la cuba (nivel màx.) litri	Ángulo de rotación de la cuba	Anchura mínima del descargo Cm
BRE92MF0	72 x 56 x 22,5	41	80	80°	12,5
BRE92MD0	72 x 56 x 22,5	41	80	80°	12,5
BRE93MF0	110 x 56 x 22,5	58	120	80°	18,5
BRE93MD0	110 x 56 x 22,5	58	120	80°	18,5

1.3. CARATERISTICAS DE FABRICACIÓN

- Estructura portante de acero inoxidable con 4 pies ajustables en altura. El revestimiento exterior y la superficie superior son enteramente de acero 18/10.
- Cuba de cocción de acero inoxidable, fondo de acero en los modelos **BRE92MF0/BRE93MF0**.

- Cuba de cocción de acero inox con fondo de acero INOX (AISI 304) en el modelo **BRE92MD0/BRE93MD0**.
- Tapa de cierre de la cuba, de acero inoxidable colocado sobre bisagras.
- El vuelco de la cuba de cocción se realiza de manera manual.
- El calentamiento de la cuba de cocción se realiza por medio de tres resistencias de 3400W 240V cada una, colocadas en contacto directo con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45°C y 295°C por medio del termostato.
- Un termostato de seguridad corta automáticamente la corriente de la red en el caso de avería (p.ej., rotura del termostato)
- Una luz testigo verde se ilumina cuando el aparato está bajo tensión.
- Una luz testigo anaranjada indica cuándo una de las resistencias está en funcionamiento.
- La carga del agua se realiza por medio del grifo ubicado en el panel frontal.

1.4. PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- las prescripciones de la empresa que suministra de energía eléctrica;
- disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
- prescripciones locales (eventuales).

1.5. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El aparato necesita una fuente de agua. La línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.

- Se debe respetar una distancia de 3 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de mantenimiento y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

2.2. INSTALACIÓN

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de mantenimiento y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.

¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

2.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

¡Atención! : Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de clase X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.
- Para tener acceso al tablero de bornes de alimentación:
 - Cortar la corriente al aparato por medio del interruptor ubicado antes del mismo.
 - Quitar el panel frontal aflojando los dos tornillos de sujeción.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el prensacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal $<10 \text{ mm}^2$. Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.



Esta prohibido utilizar el cable electrico pendiente conectado al borne final linea, que sobresale desde el armazon, para enlazar de manera definitiva el equipo.



CUIDADO !
Cortar la tension del equipo antes de avanzar con la conexion y/o manutencion.

2.2.2. CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de 12mm para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

2.3. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario inspeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.
- En particular, se debe controlar:
 - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
 - si el panel frontal inferior, que se quitò para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;
 - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
 - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
 - si las conexiones de agua son estancas;
- si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.
- Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.
- Encender el aparato siguiendo las instrucciones del manual.
- Cuide de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de +/- 10% del valor nominal.
- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento enta in vigor la garantía del aparato.

2.4. MANUTENCIÓN DEL APARATO

¡Cuidado! : Todos los trabajos de mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de mantenimiento se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
- Durante la mantenimiento es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.4.1. AVERÍAS POSIBLES Y ELIMINACIÓN DE LAS MISMAS

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!

¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

Algunos inconvenientes y desperfectos de funcionamiento pueden manifestarse incluso a pesar de que el aparato se utilice correctamente.

Las averiàs mäs frecuentes son éstas:

LA CUBA NO ALCANZA LA TEMPERATURA QUE SE FIJO:

Causas posibles:

- **Controlar la conexiòn con el interruptor (salida de tensiòn).**
- Controlar la conexiòn con el termostato de trabajo.
- Controlar la conexiòn con el telerruptor.
- Las resistencias estàn quemadas.

LAS BOMBILLAS DE AVISO NO SE ENCIENDEN

- Controlar la conexiòn con el interruptor.
- La bombilla de aviso està quemada.

LA SARTEN SIGUE FUNCIONANDO CON TERMOSTATO DESCONECTADO

- Los contactos del telerruptor estàn bloqueados.

RENDIMIENTO REDUCIDO DE LA CUBA

- Controlar los elementos calentadores.

3.1. ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

Conservar el manual en buen estado!

- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está especialmente adecuada para la preparación de cremas, platos delicados y guisos, ya que la regulación de la temperatura (de 50 a 110 °C) se puede hacer específicamente para cada caso, así que el operador puede efectuar el proceso de cocción sin ninguna dificultad.

¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.

3.2.1. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

Activar el interruptor principal ubicado antes del aparato.

Poner el termostato en "O" a la temperatura que se desee, comprendida entre 45° y 295°: las bombillas de aviso se encienden; la verde indica que el aparato está bajo tensión, la anaranjada indica que las resistencias están conectadas; en cuanto se alcance la temperatura, esta bombilla de aviso se apaga.

Vaciado de la cuba de cocción:

El dispositivo de inclinación sirve para hacer más fácil el vaciado de la cuba. Este dispositivo es accionado por el volante ubicado en el lado derecho de la parte frontal. Al girar el volante en sentido horario la cuba sube, mientras que al girarlo en sentido antihorario la cuba baja.

3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

¡Cuidado! : No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de electricidad y agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y vapor).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

3.6. QUÉ SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE...

Las operaciones de manutención y reparación deben ser efectuadas solamente por personal especializado!

Cortar corriente al aparato (quitar los fusibles)

Para hacer más fácil el acceso a las piezas que se tengan que reemplazar hace falta quitar el panel frontal, tras desensartar el botón de regulación de la temperatura, la manilla del grifo de carga del agua y el volante de mando para la inclinación de la cuba de cocción.

SUBSTITUCION DE LAS RESISTENCIAS

- Desconectar los cables de alimentación de la/s resistencia/s.
- Quitar el panel anterior fijo y el perno de sujeción de la palanca de elevación de la cuba.
- Para hacer más fácil el reemplazo, girar la cuba a la abertura máxima.
- Quitar la protección de aislamiento de chapa, tras aflojar los tornillos de fijación de la cuba.
- Quitar el panel de protección de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de las resistencia averiada.
- Montar la resistencia nueva siguiendo los mismos pasos al revés.

STOTUCION DE LAS BOMBILLAS DE AVISO

- Desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar la tuerca de plástico para fijación de la bombilla en el estribo de soporte y desmontar la bombilla.
- Montar otra bombilla siguiendo al revés los mismos pasos.

SUBSTITUCION DEL TERMOSTATO DE TRABAJO O DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar los tornillos de sujeción de la cuba y quitar el panel de aislamiento de chapa.
- Quitar el panel de protección de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de la resistencia central.
- Quitar la resistencia central y a continuación el taco de sujeción de tubo.
- Al montar el termostato nuevo, el taco se debe volver a cerrar el taco de los tubos. Una aplastamiento de éstos provocaría el desajuste del termostato.

SUBSTITUCION DEL INTERRUPTOR

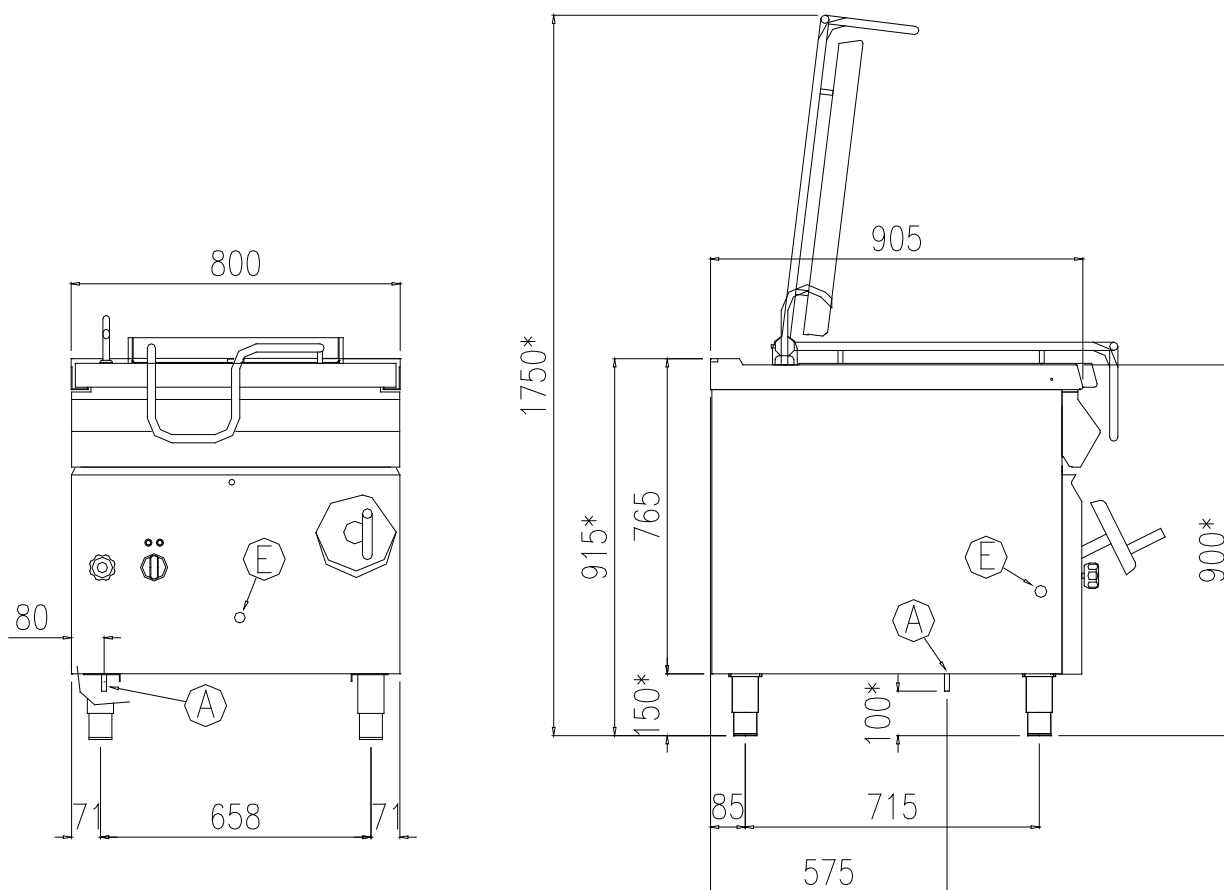
- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentación.
- Aflojar los tornillos de sujeción en el travesaño de soporte, sacar el termostato de trabajo coaxial y desmontar el interruptor.
- Montar el nuevo interruptor siguiendo los mismos pasos al revés.

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)

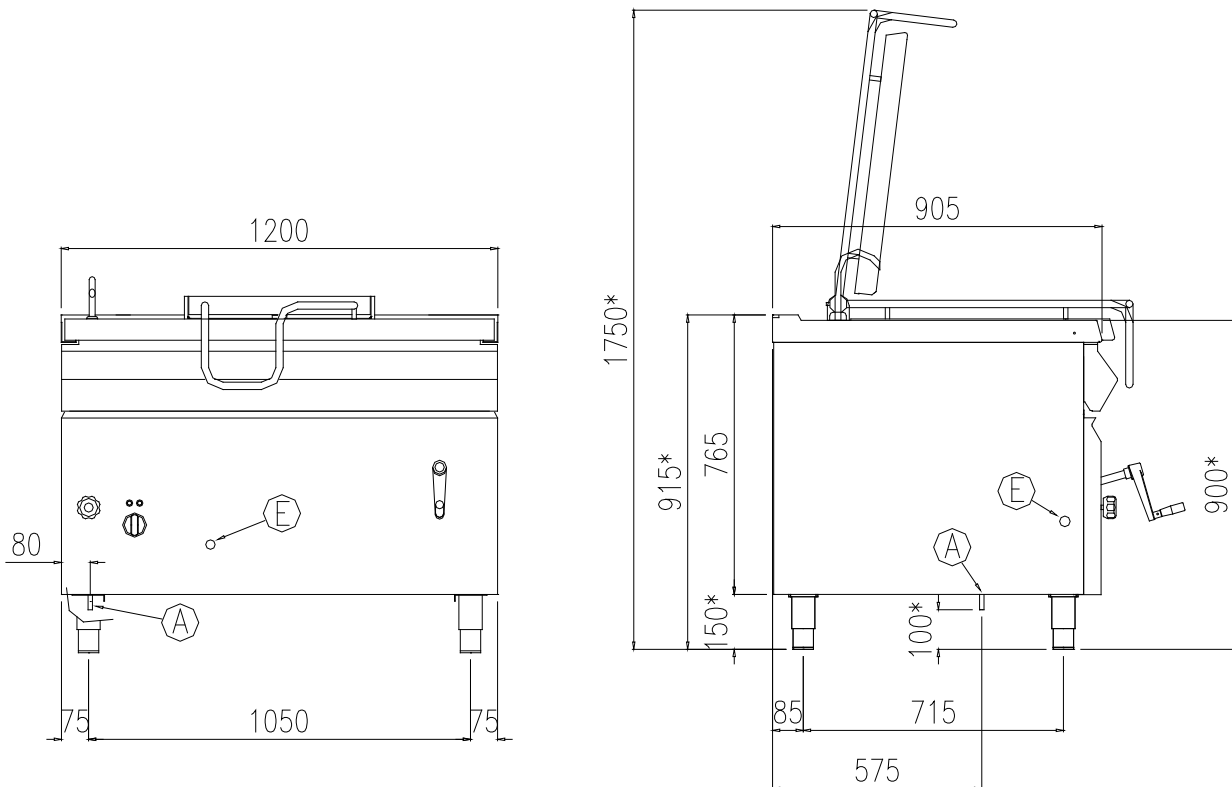
4.1.1. DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES ARRIVEES
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES

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)

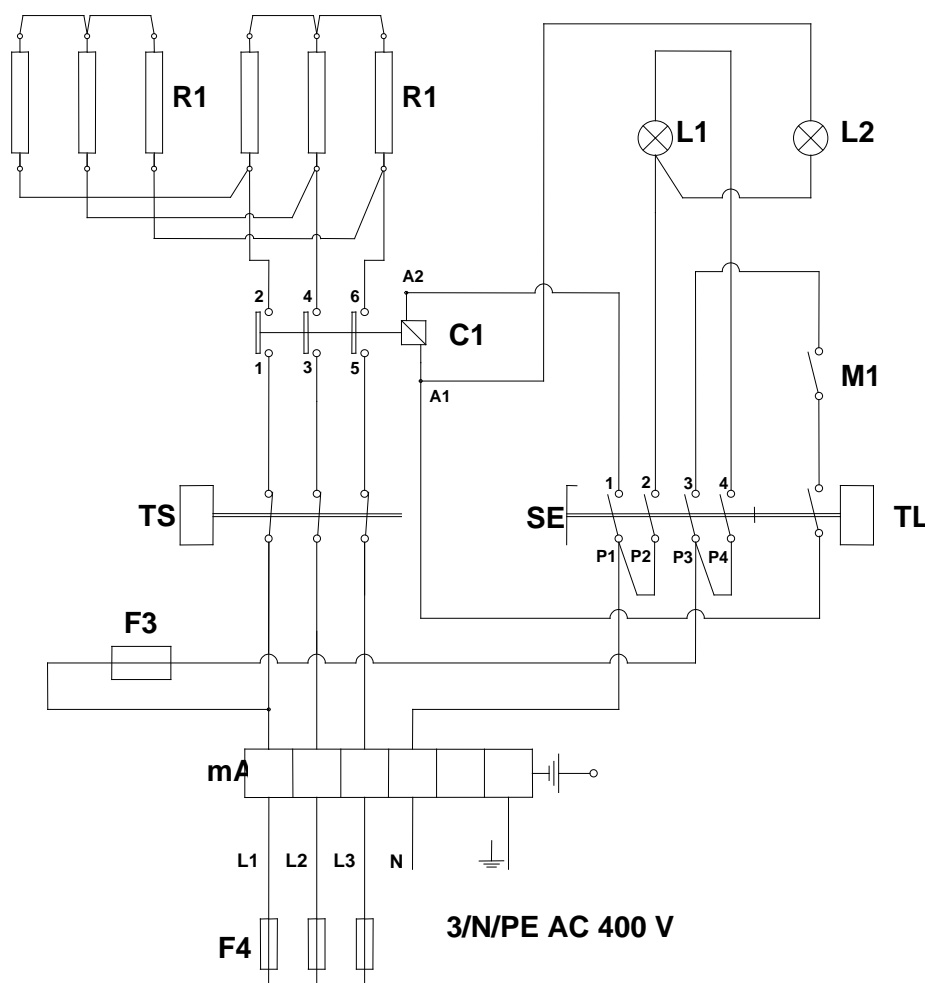
**4.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

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



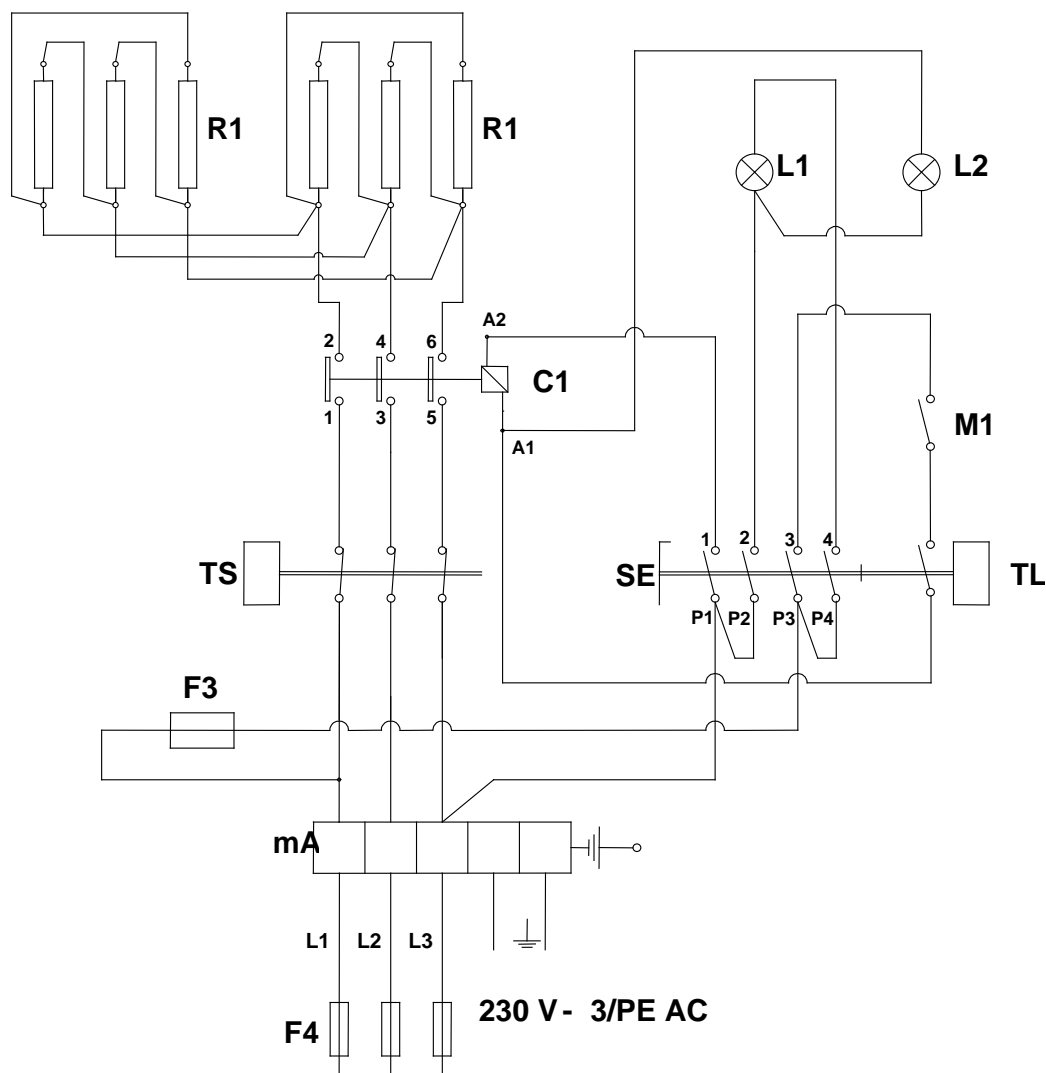
4.2.1. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. BRE92MF0/BRE92MD0

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiere 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



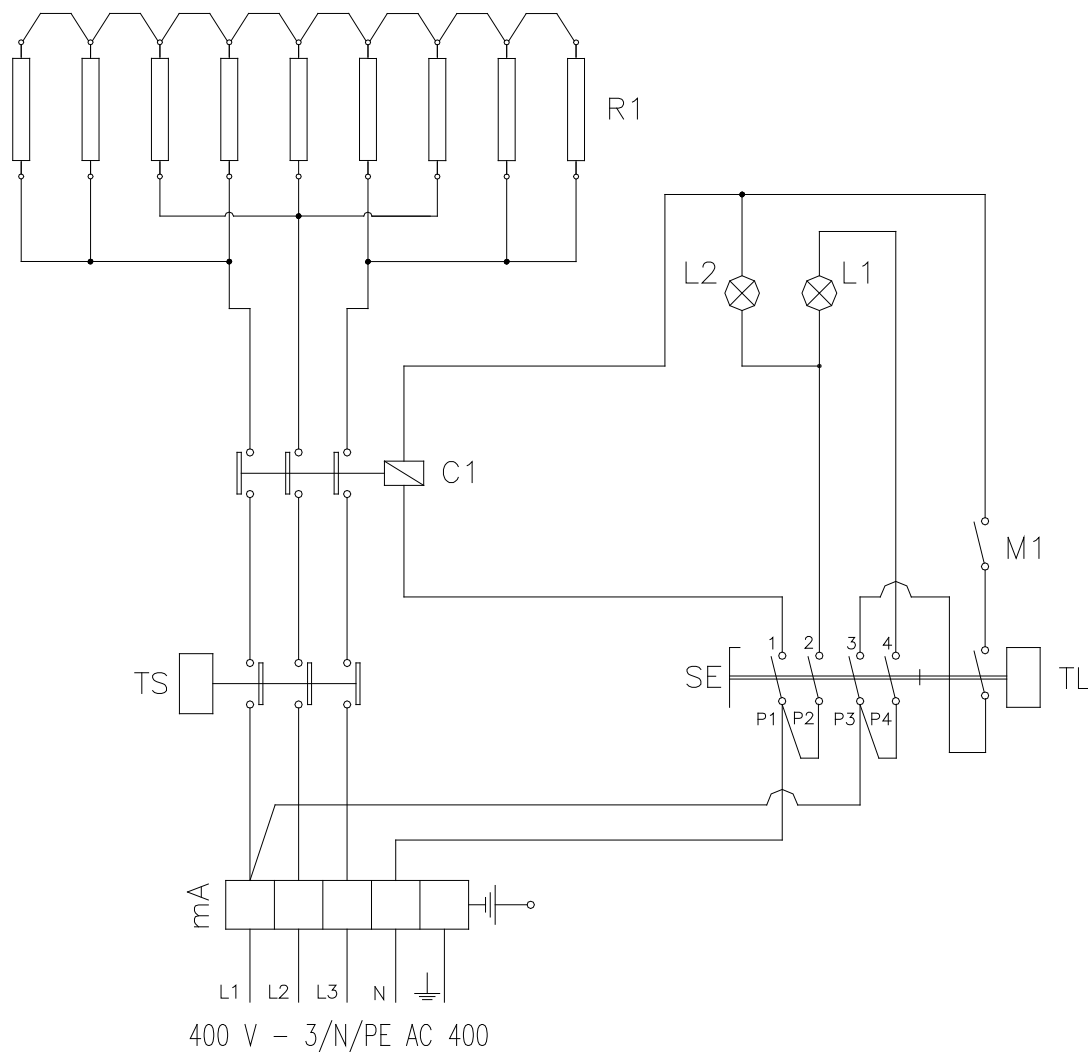
**4.2.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SCHALPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

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	



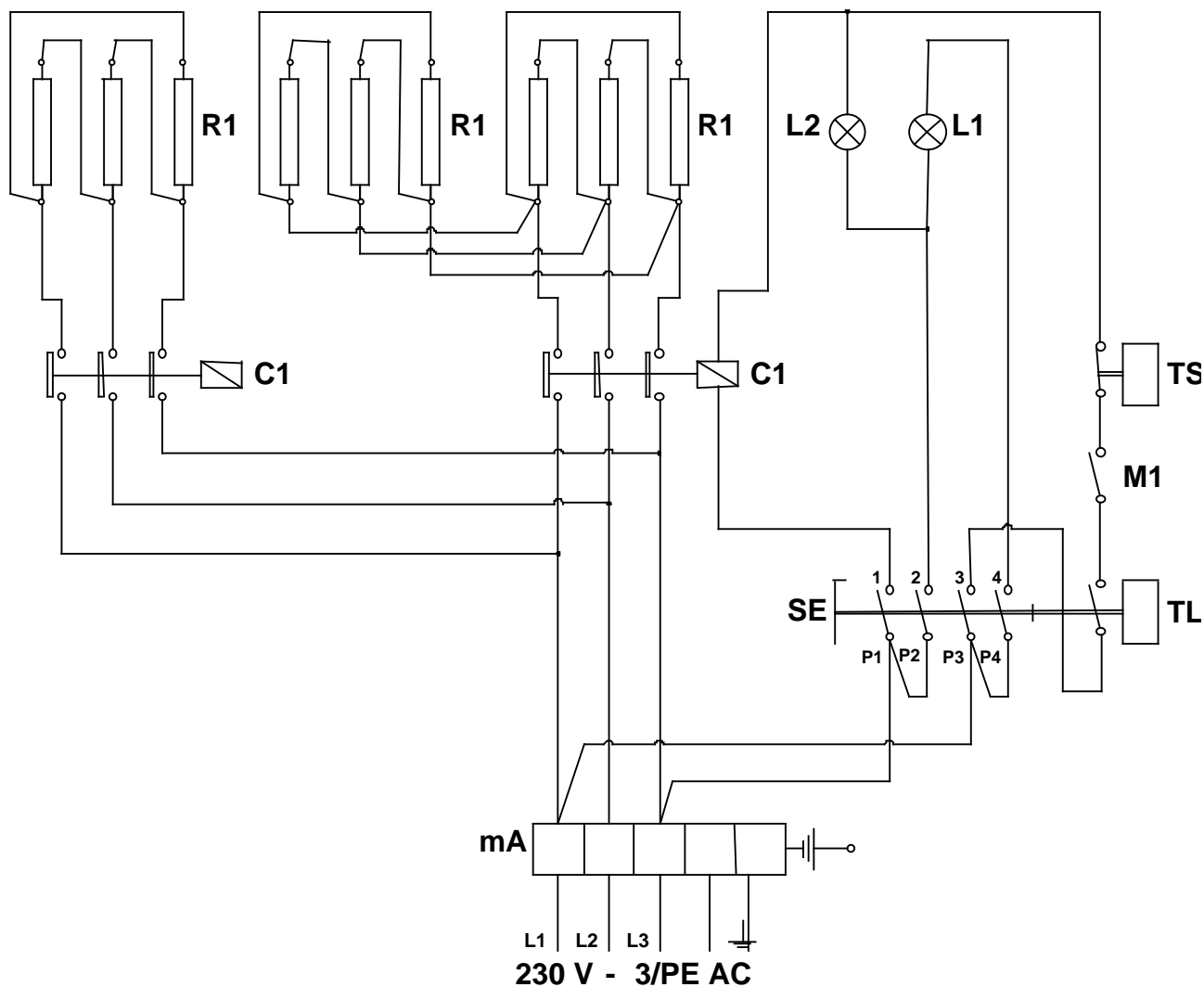
**4.2.3. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM –
ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO**

MOD. BRE93MF0/BRE93MD0

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettieria 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

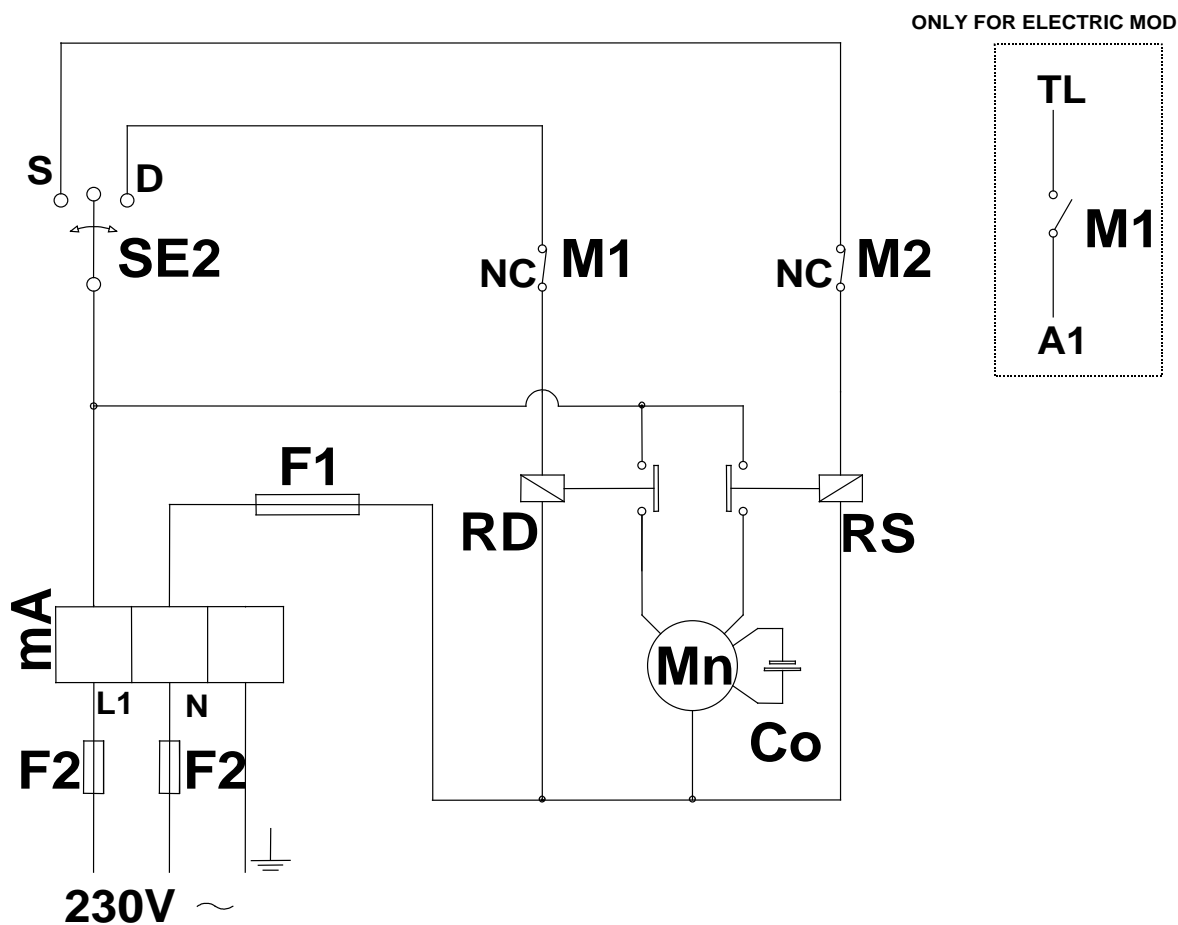
SCHEMA ELECTRIQUE VERSION MOTORISEE - WIRING DIAGRAM MOTOR-VERSION

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MOTOR-VERSION

ESQUEMA ELÉCTRICO VERSION MOTORIZADO

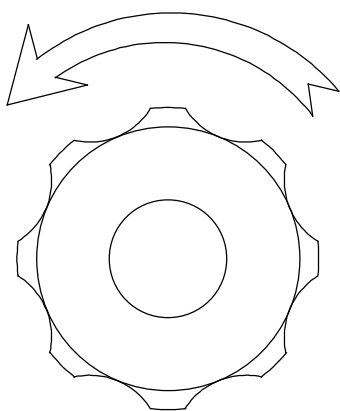
LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

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	

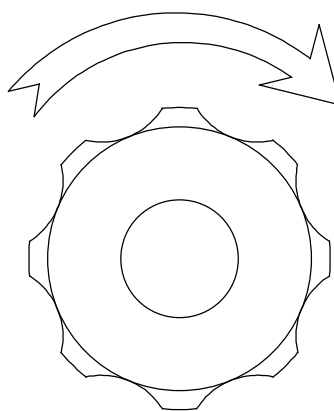


**4.3. RUBINETTO DI CARICO DELL'ACQUA PER LA VASCA DI COTTURA
MANETTE D'ALIMENTATION DE L'EAU – KNOB FOR WATER INLET
BEDIENNUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG
BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA**

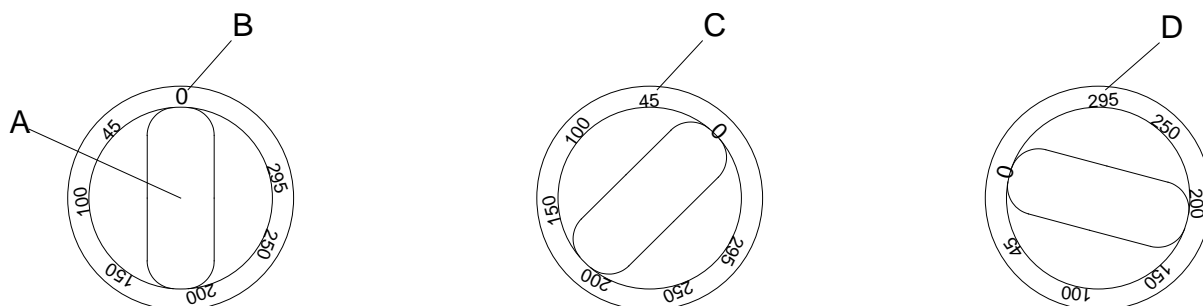
**SENSO DI CARICO
SENS DE CHARGEMENT
WAY FOR WATER INLET
DREHRICHTUNG FÜR WASSER FÜLLUNG
ABIERTO**



**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 - Bedienungsknebel - 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

