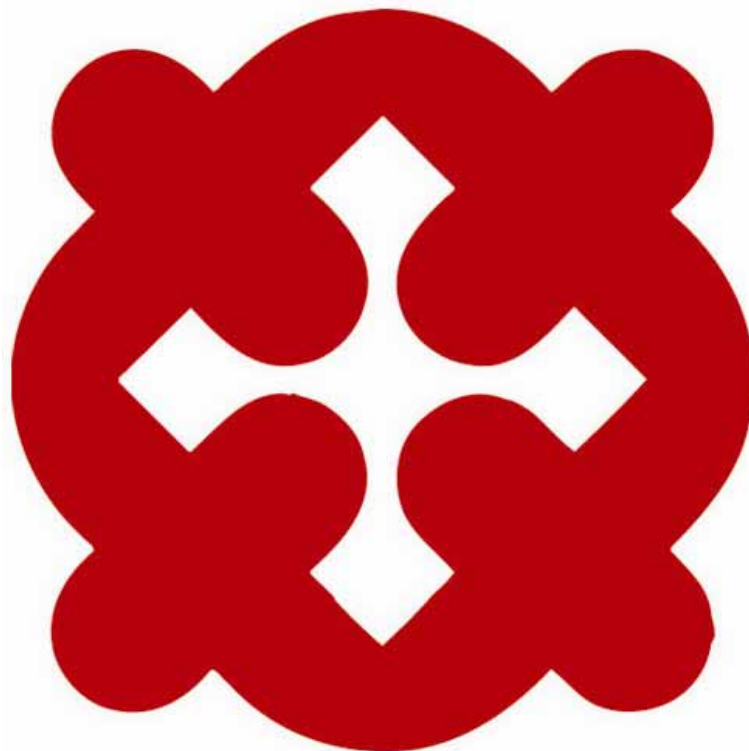


**CUOCIPASTA ELETTRICO
650 UNICO - 700 UNICO - S.700s - S.900s**

**LIBRETTO ISTRUZIONI USO E
MANUTENZIONE**

Stile



Cod. 8886871	Rev. 04	05/2016
--------------	---------	---------

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 3
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 4
2.1	Messa in opera	Pag. 4
2.2	Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	Pag. 4
2.3	Installazione	Pag. 4
2.4	Allacciamento elettrico	Pag. 4
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 5
4.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 6
4.1	Preliminari alla messa in funzione	Pag. 6
4.2	Accensione	Pag. 6
4.3	Spegnimento	Pag. 7
5.	MANUTENZIONE	Pag. 7
5.1	Pulizia e cura	Pag. 7
	5.1.1 Decalcificazione con aceto	Pag. 7
5.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento	Pag. 7
5.3	Comportamento in caso di guasto	Pag. 7
5.4	Manutenzione	Pag. 7
5.5	Riarmino manuale del termostato limitatore	Pag. 7
6.	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI DELL'ACCIAIO	Pag. 8
•	Schema elettrico	Pag. 10

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.
Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Messa in opera

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, p.e. benzina; per nessun motivo usare sostanze abrasive. Regolare i piedini dell'apparecchio, l'apparecchio deve essere a bolla.

L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili. Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa-aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Ci si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

2.2 Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

- Prescrizione antinfortunistica vigente.
- Prescrizione VDE vigente.

2.3 Installazione

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad un'installazione errata o non conforme.

ATTENZIONE: Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere, a monte dello stesso, un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete: questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

2.4 Collegamento alla rete idrica

Le operazioni seguenti sono da eseguire esclusivamente da personale tecnico specializzato.

Si consiglia di alimentare il cuocitore con acqua potabile addolcita con durezza compresa tra 0,5 e 5 °f (gradi francesi) ed alla pressione di 150/300 kPa (1,5/3 bar).

Una volta accertato che l'impianto idrico a disposizione sia adeguato si può procedere al collegamento:

- Effettuare uno spurgo della condotta da eventuali scorie ferrose lasciando defluire una certa quantità di acqua.
- Porre il cuocitore nella posizione voluta ed in prossimità della rete idrica.
- Collegare la tubazione della rete a quella della macchina utilizzando un filtro meccanico ed un rubinetto d'intercettazione.
- Collegare la tubazione di scarico della macchina ad un collettore idoneo e resistente alle alte temperature.

2.5 Allacciamento elettrico

Prima di eseguire il collegamento elettrico assicurarsi che i dati di targa siano corrispondenti ai valori della rete di alimentazione elettrica. La targa si trova nel pannello controporta.

Per garantire la sicurezza elettrica bisogna assicurarsi che il cuocitore sia collegato correttamente ad un efficace impianto di messa a terra. Utilizzare a tale scopo la vite contrassegnata con il simbolo \equiv . In caso di dubbi richiedere l'assistenza di personale qualificato.

Il cavo di alimentazione è in materiale ignifugo e flessibile. Deve essere protetto da un tubo rigido angh'esso ignifugo ed impermeabile, per tutto il tratto che va dal cuocitore al punto in cui si deriva l'alimentazione.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale.

ATTENZIONE: Il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia, danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI	CAPACITÀ	POTENZA ELETTRICA	
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	12 litri	Kw 4,5	V.400
SERIE 700 UNICO				
U7CPE35	400x730x900	35 litri	Kw 9	V.400
SERIE 700				
7CPE30A	400x730x900	30 litri	Kw 7	V.400
7CPE60A	800x730x900	30 + 30 litri	Kw 14	V.400
SERIE 980				
8CPE45A	400x900x900	45 litri	Kw 9	V.400
8CPE90A	800x900x900	45 + 45 litri	Kw 18	V.400
SERIE 990				
9CPE45A	450x900x900	45 litri	Kw 9	V.400
9CPE90A	900x900x900	45 + 45 litri	Kw 18	V.400

4. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

4.1 Preliminari alla messa in funzione

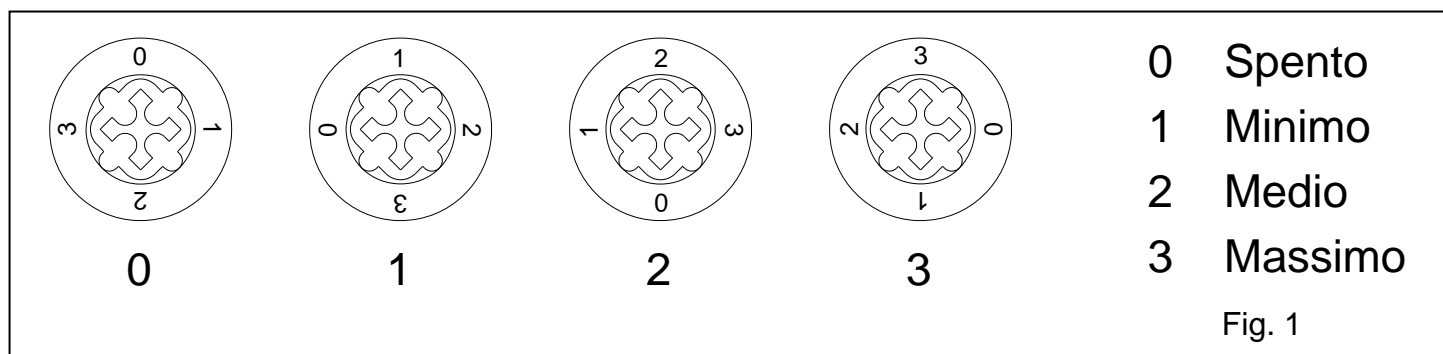
Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con la pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- Riempire la vasca fino al foro di troppo pieno con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti;
- Scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
- Non usare mai del sale in grumi, poiché se non fatto circolare e quindi non sciolto completamente, esso potrebbe depositarsi sul fondo della vasca e a lungo andare potrebbe dar origine a fenomeni di corrosione. Si consiglia quindi di utilizzare unicamente del sale fino e di aggiungerlo dopo l'ebollizione. Qualora ciò non fosse possibile, fate sciogliere il sale prima in acqua calda.

Prima dell'accensione aprire il rubinetto di carico acqua e riempire la vasca fino alla tacca di livello massimo.

Un pressostato di sicurezza impedisce l'accensione delle resistenze se la vasca non è piena, e spegne automaticamente la macchina se il livello dell'acqua scende oltre la soglia minima.

4.2 Accensione



Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.

Aprire il rubinetto di comando dell'acqua a monte dell'apparecchio.

Riempire la vasca fino a 50 mm utilizzando il rubinetto di carico acqua sotto il livello di troppo pieno, tenendo anche conto del volume della pasta da cuocere.

Nell'utilizzo normale la prima operazione da effettuare è il carico dell'acqua:

- Chiudere lo scarico ponendo la leva di scarico nella posizione chiuso.
- Aprire il rubinetto di carico acqua.
- Aspettare che la vasca si riempia fino alla tacca superiore e chiudere il rubinetto di carico.
- Ruotare la manopola di figura 1 nella posizione 3.
- Caricare il cestello con la pasta da cuocere.
- Attendere che l'acqua all'interno della vasca sia in ebollizione.
- Porre il cestello pieno all'interno della vasca facendolo appoggiare sul bordo.
- Attendere che trascorra il tempo di cottura.
- Togliere il cestello usando gli appositi manici.



ATTENZIONE: Si raccomanda di non lasciare in funzione il cuocitore senza acqua nella vasca anche se è previsto l'intervento del dispositivo di sicurezza.



è obbligatorio:

- Riempire la vasca di acqua fino ad un livello compreso tra le due tacche.
- Decalcificare la vasca dopo 12 ore di lavoro.
- Effettuare tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e di pulizia elencate di seguito.
- Tenere pulite le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il tubo contenente il cavo d'alimentazione sia integro e ben collegato alla rete.



è vietato:

- Utilizzare l'apparecchiatura a secco.
- Pulire la macchina usando getti d'acqua diretti o apparecchi ad alta pressione.
- Immergere mani o altre parti del corpo nell'acqua della vasca mentre la macchina è in funzione, o quando il cuocitore è spento ma l'acqua è ancora calda.
- Utilizzare oggetti non idonei al contatto con gli alimenti per contenere la pasta da cuocere.

4.3 Spegnimento

Al termine delle operazioni di cottura ruotare la manopola di figura 1 nella posizione 0, attendere almeno cinque minuti prima di procedere allo scarico dell'acqua ponendo la leva nella posizione aperto ed infine procedere alla pulizia.

SVUOTAMENTO DELL'ACQUA: Per scaricare il contenuto della vasca, aprire il rubinetto posto all'interno della porta. L'acqua esce automaticamente dall'apparecchio confluendo nella tubazione di scarico attraverso un sifone aperto. Se necessario, predisporre sotto l'apparecchio una bacinella di metallo di capacità sufficiente a ricevere tutta l'acqua della vasca.

Non scaricare mai l'acqua con l'apparecchiatura accesa.

5. MANUTENZIONE

5.1 Pulizia e cura

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione!

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.

La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una maggior durata dell'apparecchio stesso.

Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete.

Togliere tutte le parti estraibili del forno e lavarle separatamente.

Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

5.1.1 Decalcificazione con aceto

- a. Ruotare la leva di scarico nella posizione chiuso riempire la vasca con aceto fino a coprire completamente i tubi scaldanti..
- b. Ruotare la manopola di figura 1 nella posizione 3 ed attendere l'ebollizione dell'aceto.
- c. Ruotare la manopola nella posizione 0 ed attendere per circa 15 minuti.
- d. Porre la leva di scarico nella posizione aperto e risciacquare accuratamente con acqua pulita.

5.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni, staccare la corrente.

5.3 Comportamento in caso di guasto

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, staccare la corrente mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

5.4 Manutenzione

Qualsiasi lavoro di manutenzione è da far eseguire esclusivamente a personale qualificato.

Prima di iniziare una manutenzione togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

5.5 Riarmo manuale del termostato limitatore

Il termostato limitatore controlla la temperatura delle resistenze e, nel caso di un loro anomalo surriscaldamento, interviene interrompendo l'alimentazione. Contemporaneamente all'interruzione dell'alimentazione si spegne la luce verde di normale funzionamento e si accende quella rossa, fino a che non si procede al riarmo manuale del termostato.

Prima di procedere al riarmo del termostato bisogna accertarsi della causa del suo intervento, ed intervenire su di essa. Ad esempio se l'azione del termostato è dovuto alla mancanza di acqua nella vasca bisogna:

- a. Spegnerne la macchina ruotando la manopola di figura 1 nella posizione 0
- b. Attendere che le resistenze si raffreddino all'aria. **ATTENZIONE: gettare acqua fredda nella vasca ad alta temperatura può causare danni rilevanti.**
- c. Riempire la vasca di acqua e procedere al riarmo.

Se invece c'è acqua in vasca l'azione del termostato potrebbe essere dovuta alle incrostazioni sulla vasca, in questo caso togliere la patina di calcare, effettuare il riarmo come descritto di seguito ed infine procedere alla decalcificazione, come spiegato nel paragrafo 5.1.1.

Per eseguire il riarmo dopo aver eliminato la causa bisogna eseguire le seguenti operazioni:

- a. Aprire la porta
- b. Premere a fondo il tasto rosso che si trova sotto la protezione impianto. Si spegnerà così la spia rossa.
- c. Riavviare il cuocitore seguendo le istruzioni del paragrafo 4.2.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

Il tipo di acciaio utilizzato per la costruzione delle ns. apparecchiature, è della migliore qualità AISI 304 (e AISI 316 per le vasche cuocipasta, ecc.).

È errato pensare che l'acciaio inossidabile sia indistruttibile e che non si corroda.

Esso è definito tale perché resiste alla corrosione grazie ad una sottile pellicola di ossido che si forma a livello molecolare sulla sua superficie.

Tale pellicola costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso, diventa la naturale barriera di protezione ai normali agenti atmosferici.

E' evidente quindi che qualsiasi causa impedisca la formazione o la permanenza di questa pellicola sulla superficie dell'acciaio, ne riduce drasticamente la resistenza alla corrosione ed alla coesione in caso di saldatura di parti.

L'acciaio inossidabile può subire anche notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni.

La manutenzione della natura chimico-fisica dell'ambiente in cui esso si può trovare danno luogo in breve ed a volte in brevissimo tempo, ad inconvenienti di notevole gravità.

La sua resistenza e durata, sono strettamente legate ad un uso opportuno, a buona manutenzione e all'uso di prodotti e materiali di pulizia idonei a preservarne le caratteristiche originali.

PRINCIPALI CAUSE DI OSSIDAZIONE

Analisi metallografiche effettuate in passato su apparecchiature con problemi analoghi a questo, hanno dimostrato inequivocabilmente che alcune sostanze o situazioni non necessariamente di carattere straordinario, possono provocare inconvenienti del tipo riportato in oggetto.

Possiamo elencare fra queste:

1. Residui ferrosi lasciati decantare sulle superfici umide (non asciugate), portati in circolo dall'acqua, dai cibi o dai prodotti di cucina utilizzati per la pulizia delle apparecchiature (raschietti, pagliette, ecc.).
2. Residui ferrosi portati in circolo dalle cappe di aspirazione poste sopra alle apparecchiature (si presentano sotto forma di pulviscolo o microscaglie che si depositano su recipienti e superfici esterne)
3. Calcare (si trova nelle parti meno accessibili dei recipienti). Esso impedisce il normale scambio termico fra l'elemento riscaldante esterno (resistenza o fiamma), il metallo del recipiente ed il cibo ivi contenuto, contribuendo ad indebolire (stress) l'acciaio nei punti o nelle superfici dove si è accumulato.
4. Detergenti a base di cloro o ammoniacca non opportunamente risciacquati.
5. Incrostazioni o residui di cibo (vedi calcare). Esse possono accumularsi nelle parti meno accessibili dei recipienti.
6. Sale non sciolto a caldo o residuo secco di liquidi evaporati, ecc.
7. Messa in funzione o uso delle apparecchiature con i recipienti a secco (senza la minima quantità di contenuto all'interno – es. situazione tipica è la preparazione di soffritti), con conseguente stress per surriscaldamento.

Sono assolutamente da evitare prodotti detergenti a base di cloro, come ad esempio la candeggina o prodotti analoghi normalmente in commercio, poiché possono produrre seri effetti di corrosione se non abbondantemente, rapidamente ed opportunamente risciacquati. Il contatto o solo i vapori emanati da prodotti acidi (l'acido muriatico/cloridrico) o alcalini (l'ipoclorito di sodio - candeggina - varechina) o ammoniacca, utilizzati direttamente o contenuti nei comuni detersivi, per la pulizia e la igienizzazione di pavimenti, piastrelle e superfici lavabili, possono avere un effetto ossidante/corrosivo sull'acciaio inox (es. negli ambienti sanitari vige il divieto di trattare strumenti chirurgici ed attrezzature in acciaio inox, con questi prodotti), ma vanno benissimo per piastrelle, pavimenti o superfici di altro materiale. Non appoggiare strofinacci, spugne o altro del genere, imbevute di normalissimi detergenti a base di cloro o ammoniacca senza aver neutralizzato e sciacquato opportunamente questo "contatto" con un detersivo neutro. È altresì importante sapere che l'uso di paglietta di

ferro o di strumenti analoghi per la rimozione dei residui solidi e induriti di cibo, può lasciare microscopiche particelle che si staccano da questi e rimanere depositate sulla superficie delle apparecchiature innescando per contatto un rapido processo di corrosione irreversibile o difficilmente bonificabile se non si interviene in breve tempo (una particella ferrosa lasciata in ambiente umido impiega poche ore per provocare un serio innesco di corrosione).

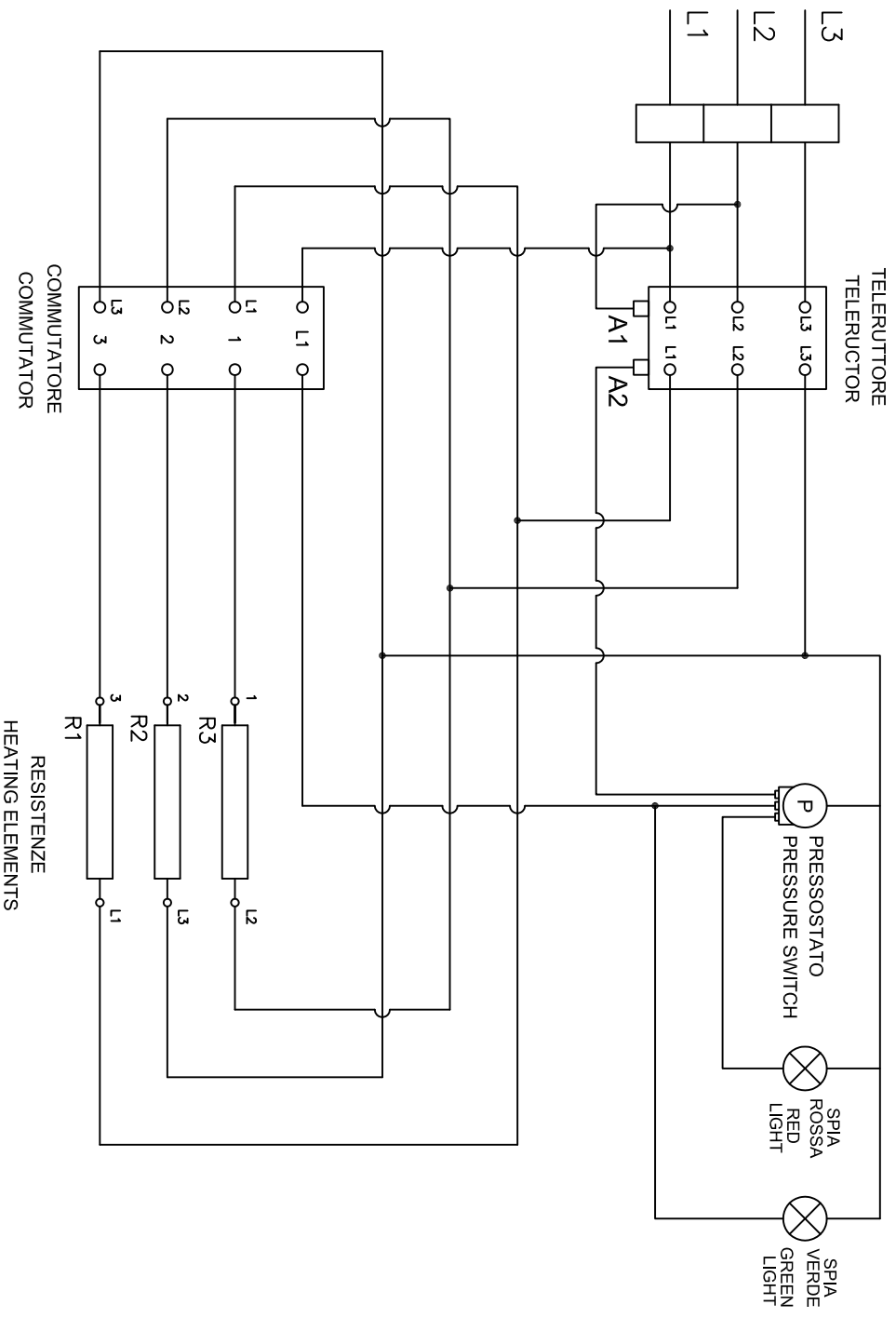
APPARECCHIATURE DI ACCIAIO INOX DOTATE DI RECIPIENTI – VASCHE

In particolare, per le apparecchiature di acciaio inox dotate di recipienti, quali ad esempio cuocipasta, seguire le seguenti indicazioni:

1. Evitare che soluzioni salate essicchino o rimangano stagnanti sulla superficie, perché possono dare origine a fenomeni di corrosione.
2. Non usare mai sale da cucina a grossa pezzatura con acqua fredda.
3. Sciogliere il sale in recipiente a parte e versare la soluzione già pronta.
4. Evitare il contatto prolungato con materiale ferroso (paglietta, forchettoni, mestoli, raschietti, ecc.) per non causare inneschi di corrosione, da contaminazione di particelle ferrose portate in circolo nel recipiente.
5. Pulire accuratamente le superfici di acciaio inossidabile usando uno strofinaccio umido, acqua e sapone e comuni detersivi con abrasivi o colorati.
6. Strinare nel senso della satinatura.
7. Sciacquare bene ed asciugare accuratamente.
8. Non mettere in funzione bruciatori o resistenze di riscaldamento di recipienti (es. pentole, bagnomaria, cuocipasta, friggitrici, ecc.) senza averli precedentemente ed opportunamente riempiti con il liquido adatto al cibo da cucinare.

Questa pratica può causare in breve tempo gravi danni alla struttura dell'acciaio, rendendo instabili i legami molecolari nelle zone di coesione dove esistono saldature, pieghe, puntature, ecc., dando luogo a distaccamenti o perdite più o meno accentuate dei recipienti.

3P AC 230 V
50/60 Hz

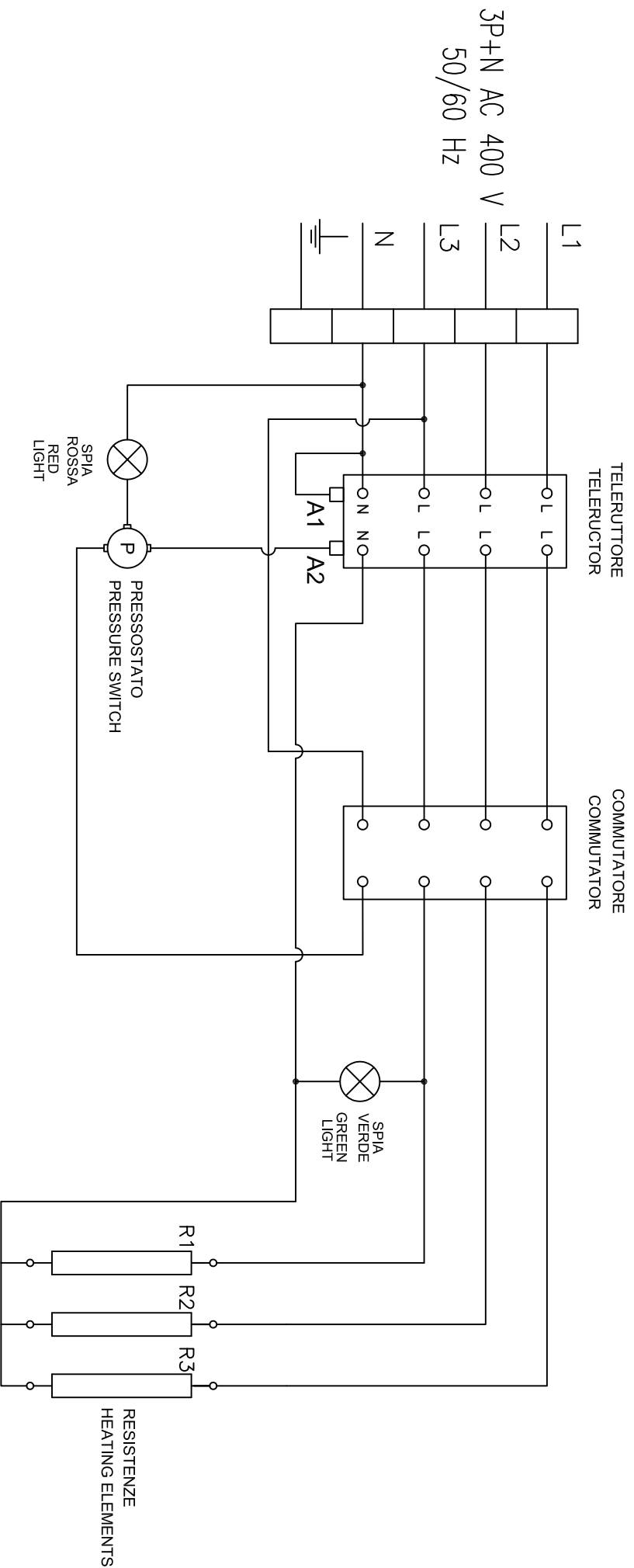


TOLLERANZE GENERALI ANGOLI ±30° LUNGHEZZE JS/JS 12 DIAMETRI		CODICE 000000000	REV. 00	SCALA -:--	DATA DIS. 09/10/15 APRV. 09/10/15	NOME Fabio Fabio
--	--	---------------------	------------	---------------	---	------------------------



DENOMINAZIONE
SCHEMA ELETTRICO CUOCIPASTA ELETTRICO 230V 3F
WIRING DIAGRAM OF ELECTRIC PASTACOOKER 230V 3P

Ci riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riproduzione o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta



TOLLERANZE GENERALI
ANGOLI ±30°
LUNGHEZZE JS/JS 12
DIAMETRI



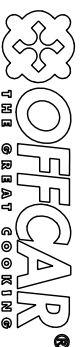
CODICE
000000000

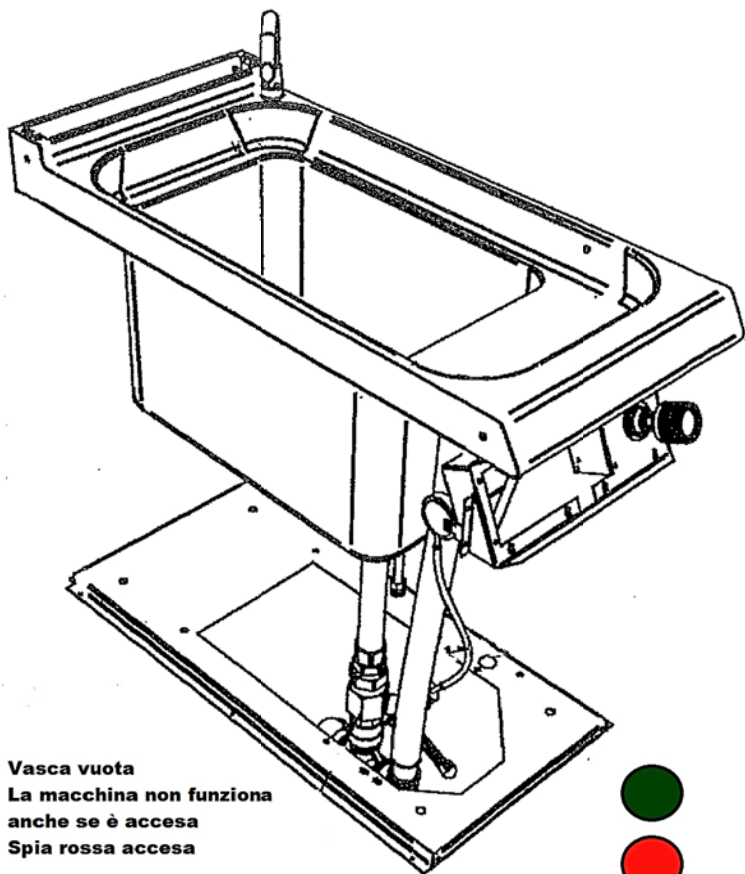
REV.
00

SCALA
-:-

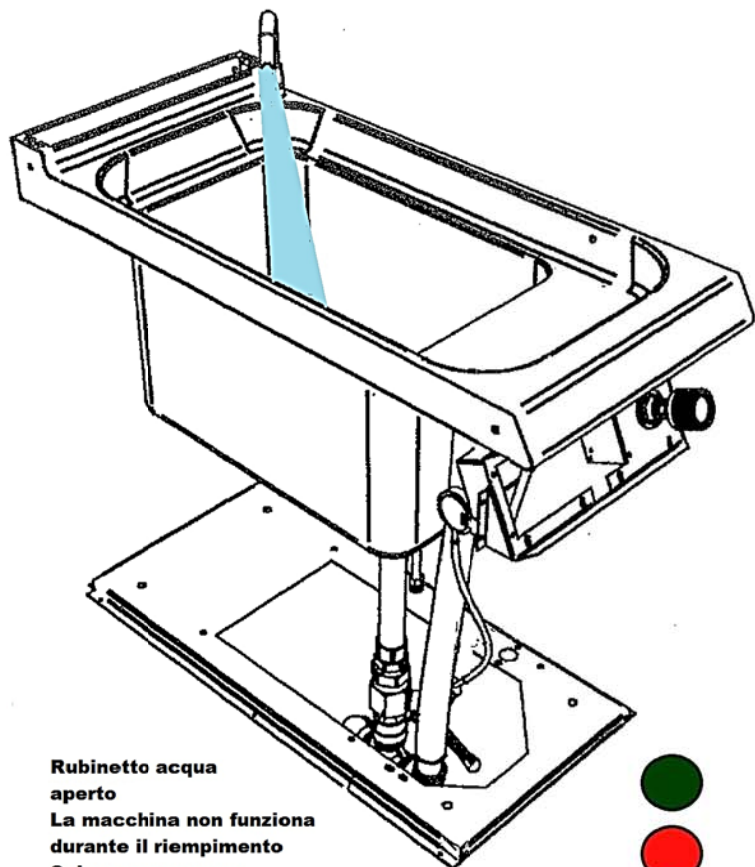
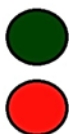
DATA	NOME
DIS. 09/10/15	Fabio
APRV. 09/10/15	Fabio

DENOMINAZIONE
SCHEMA ELETTRICO CUOCIPASTA ELETTRICO 400V 3P+N
WIRING DIAGRAM OF ELECTRIC PASTACOOKER 400V 3P+N

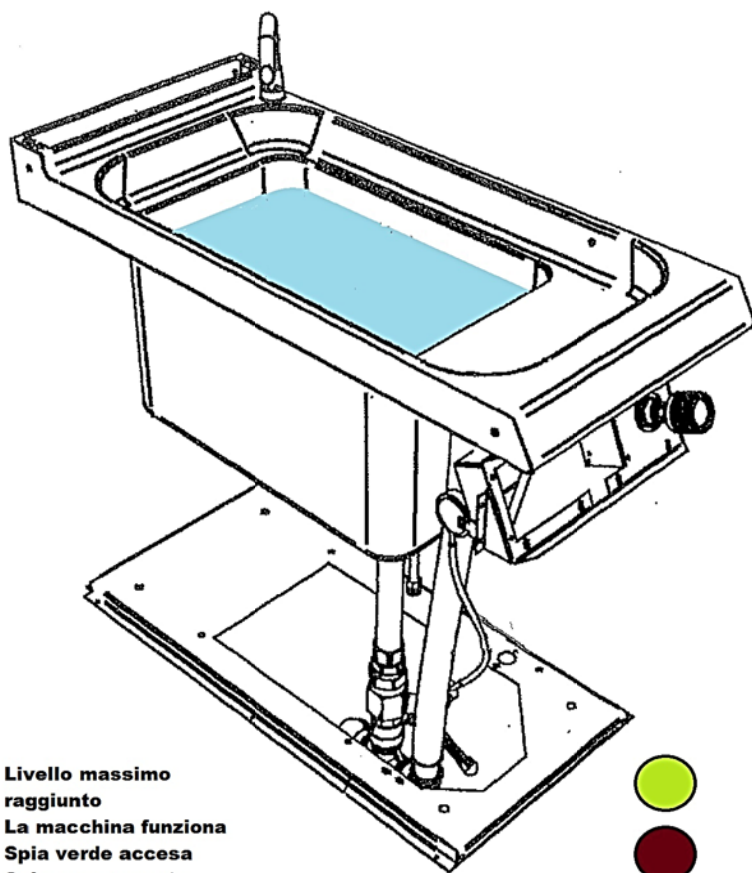




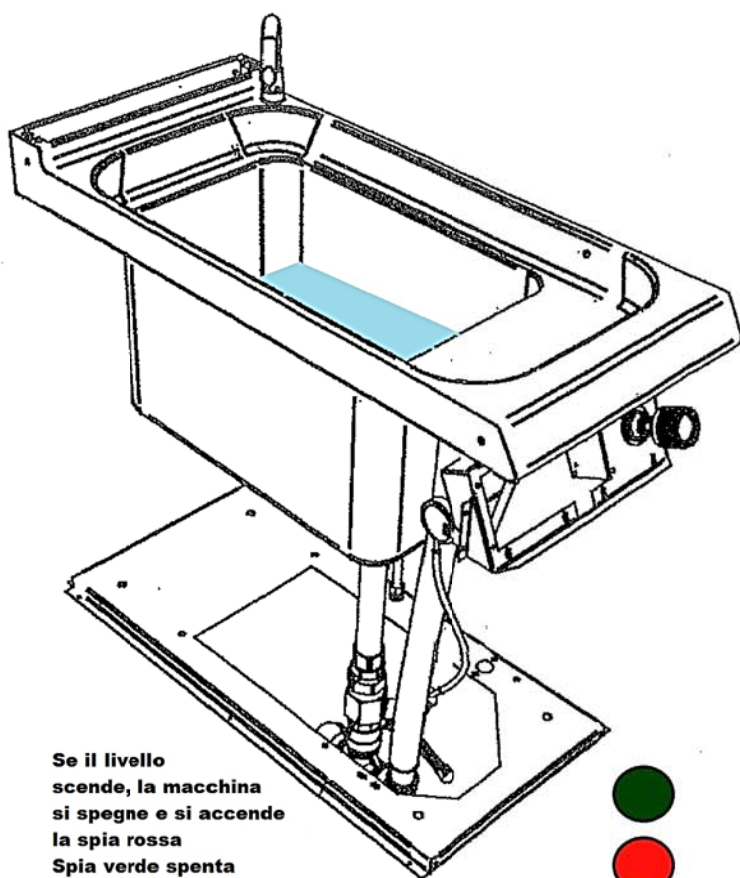
Vasca vuota
La macchina non funziona
anche se è accesa
Spia rossa accesa



Rubinetto acqua
aperto
La macchina non funziona
durante il riempimento
Spia rossa accesa



Livello massimo
raggiunto
La macchina funziona
Spia verde accesa
Spia rossa spenta



Se il livello
scende, la macchina
si spegne e si accende
la spia rossa
Spia verde spenta

