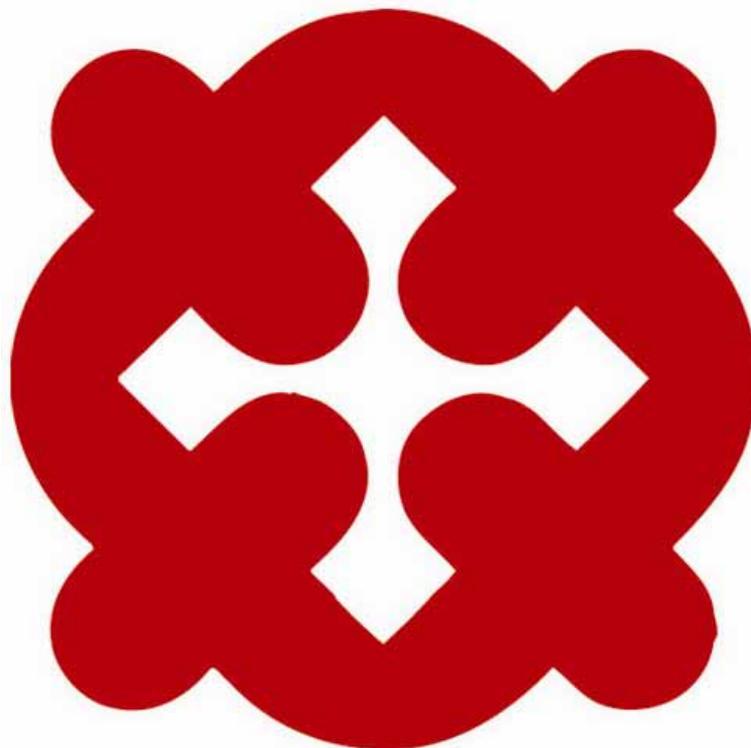


**CUOCIPASTA ELETTRICO
650 UNICO - 700 UNICO - S.700s - S.900s**

**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

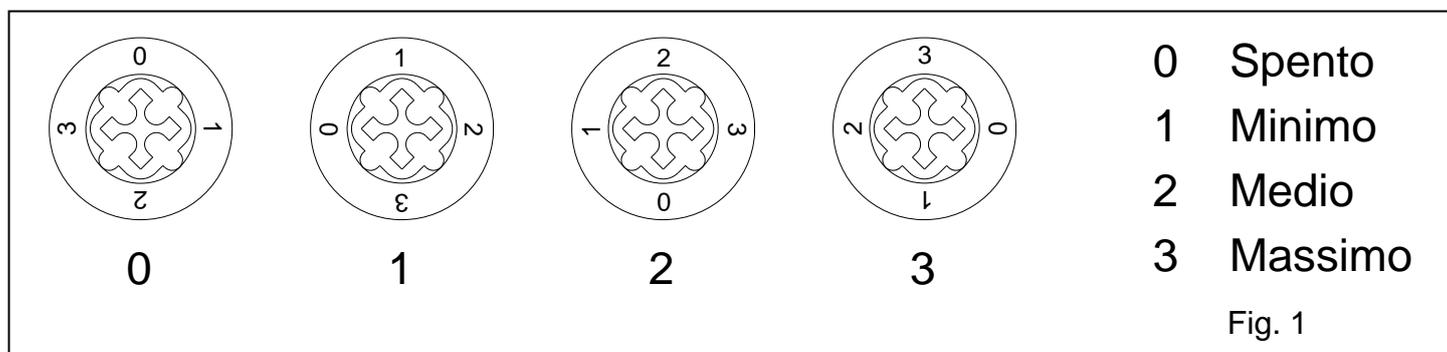
Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con la pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- 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).

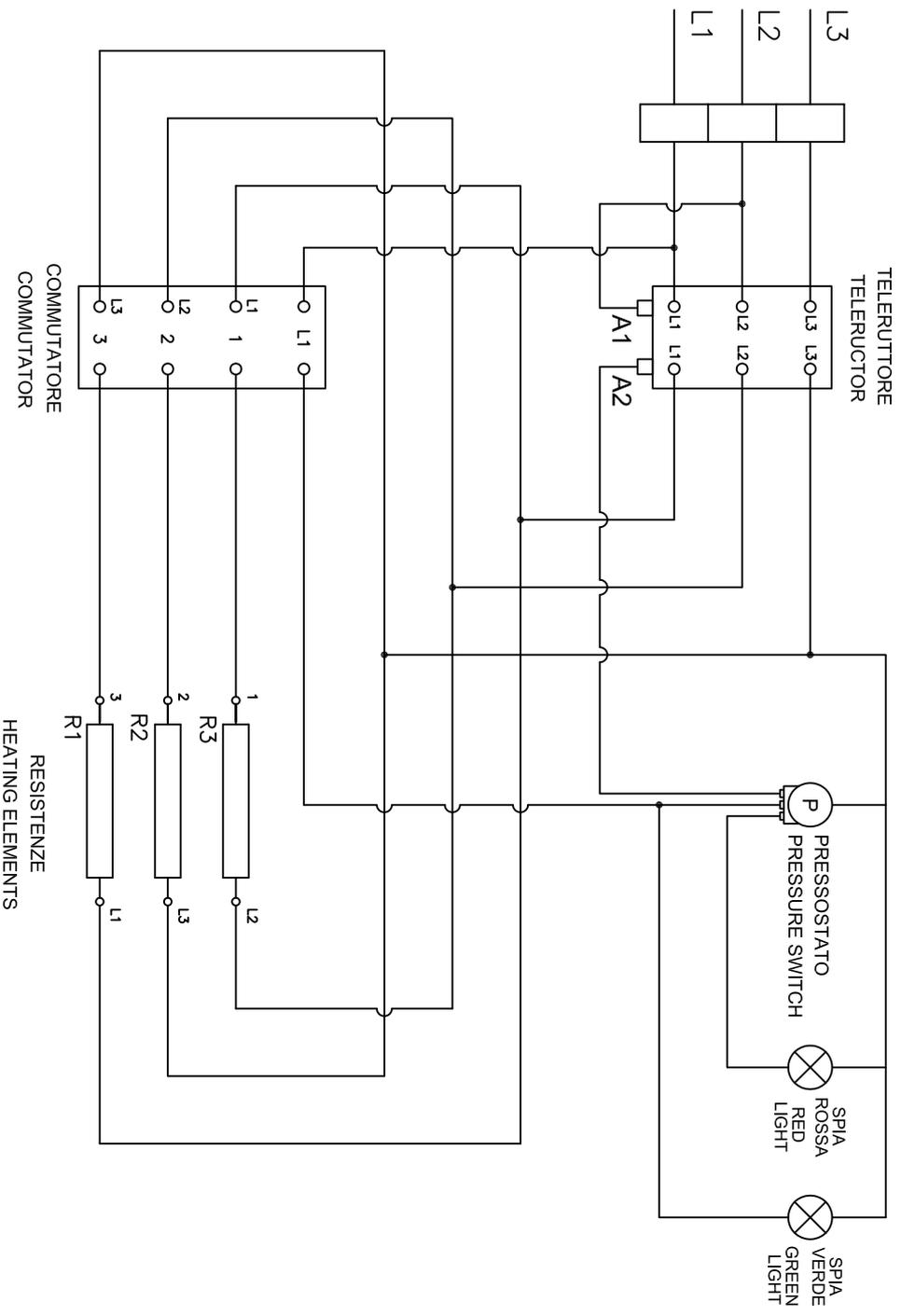
APPARECCHIATURE DI ACCIAIO INOX DOTATE DI RECIPIENTI – VASCHE

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

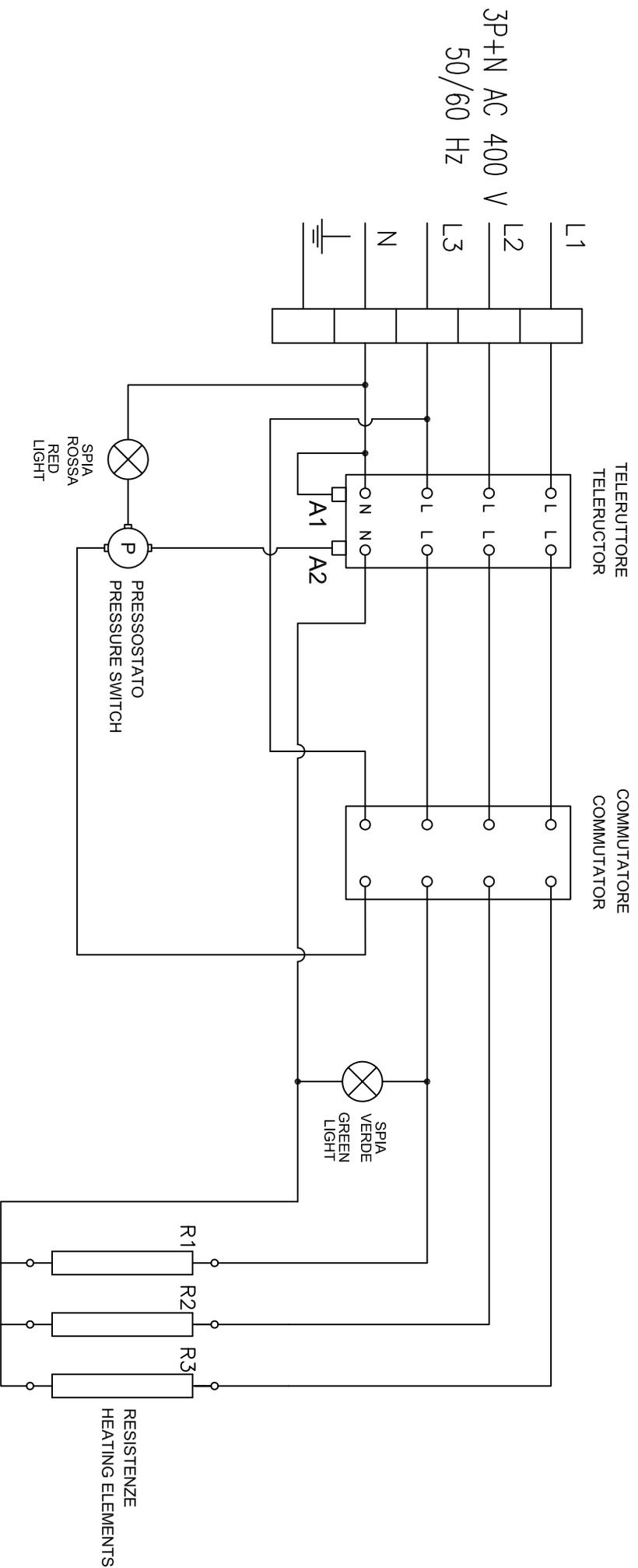


TOLLERANZE GENERALI ANGOLI ±30° LUNGHEZZE JS/JS 12 DIAMETRI		CODICE 000000000	REV. 00	SCALA -:--	DATA DIS. 09/10/15 APRV. 09/10/15	NOME Fabio Fabio
--	--	---------------------	------------	---------------	---	------------------------



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
-:-

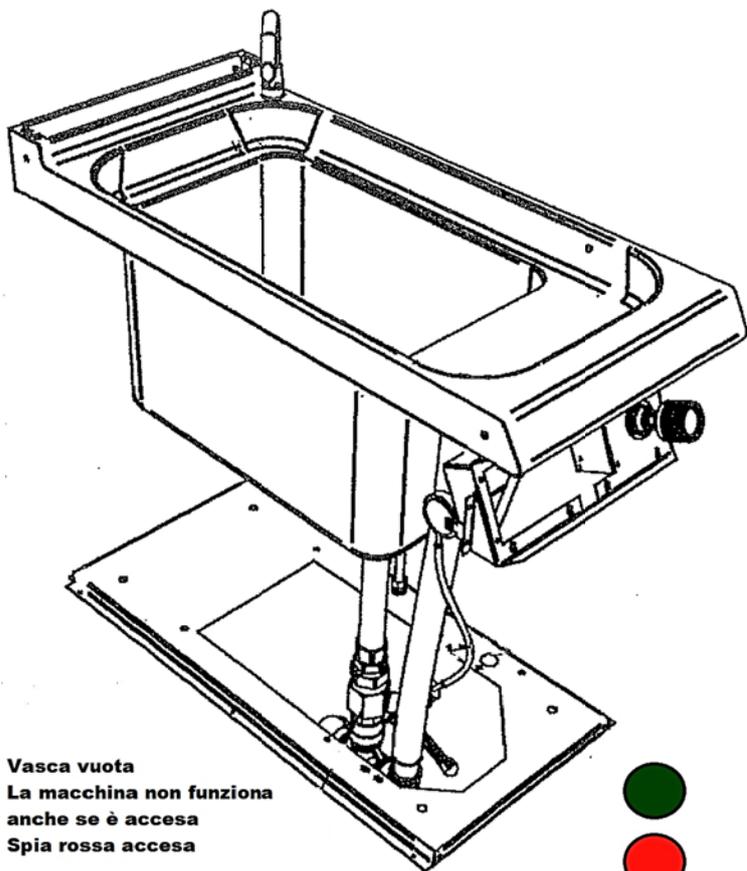
DATA	NOME
DIS. 09/10/15	Fabio
APRV. 09/10/15	Fabio

DATA
09/10/15
09/10/15

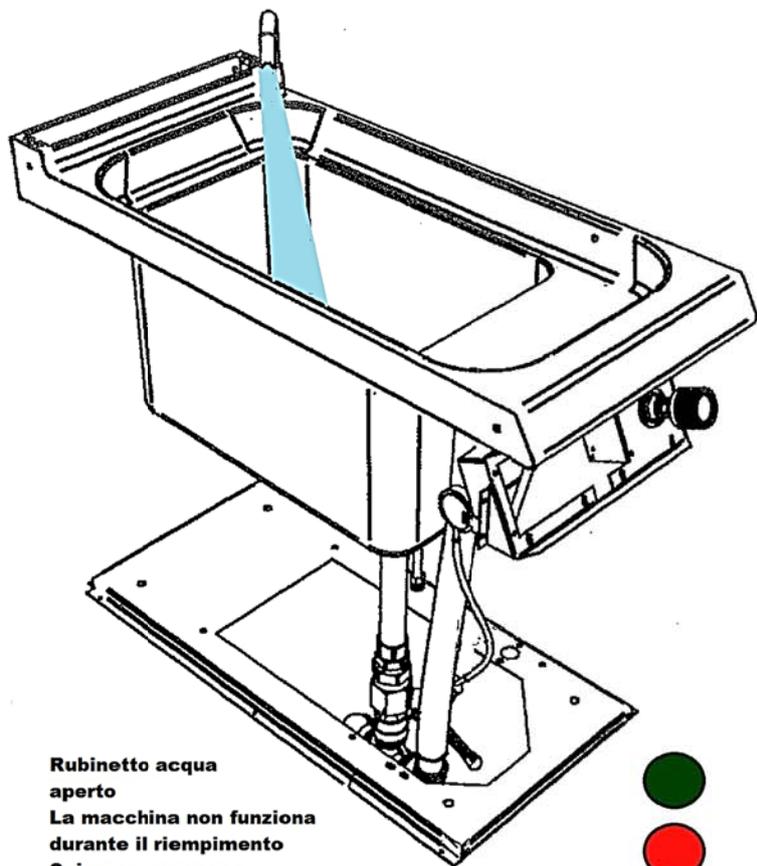
NOME
Fabio
Fabio



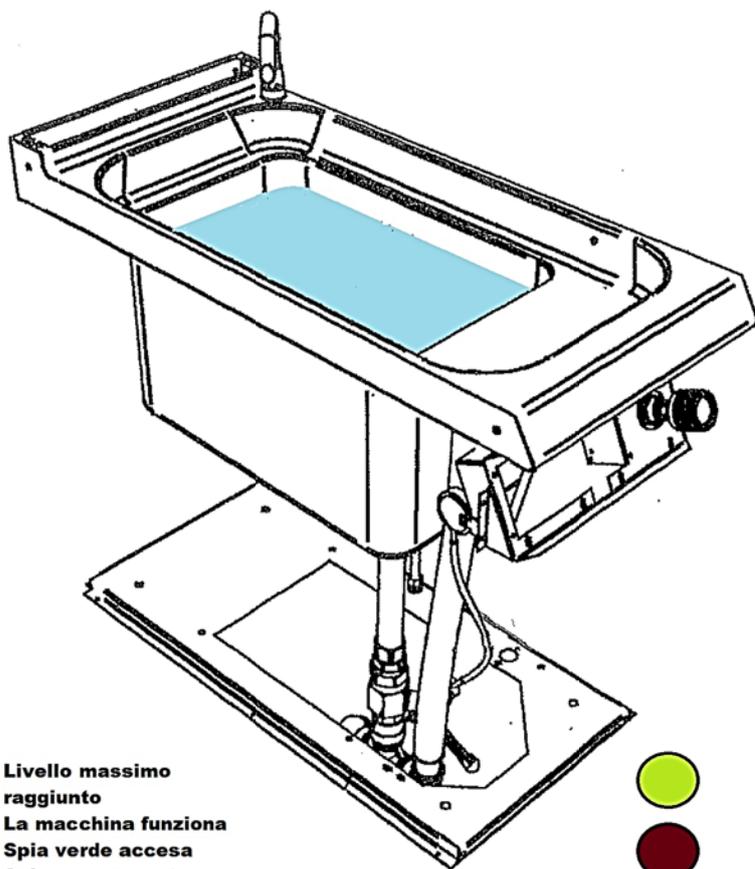
DENOMINAZIONE
SCHEMA ELETTRICO CUOCIPASTA ELETTRICO 400V 3P+N
WIRING DIAGRAM OF ELECTRIC PASTACOOKER 400V 3P+N



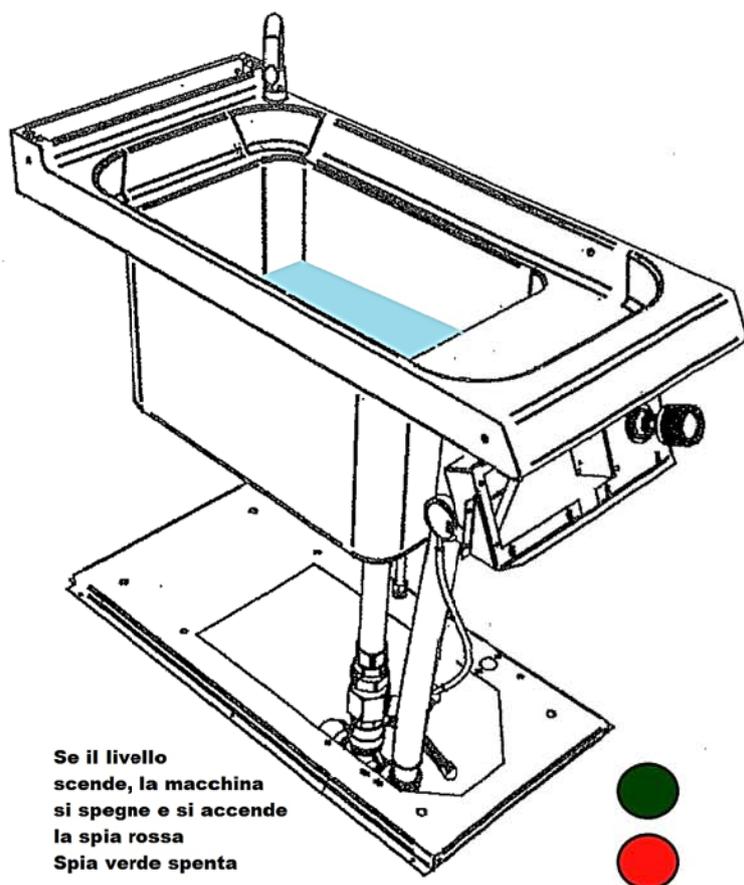
Vasca vuota
La macchina non funziona
anche se è accesa
Spia rossa accesa



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

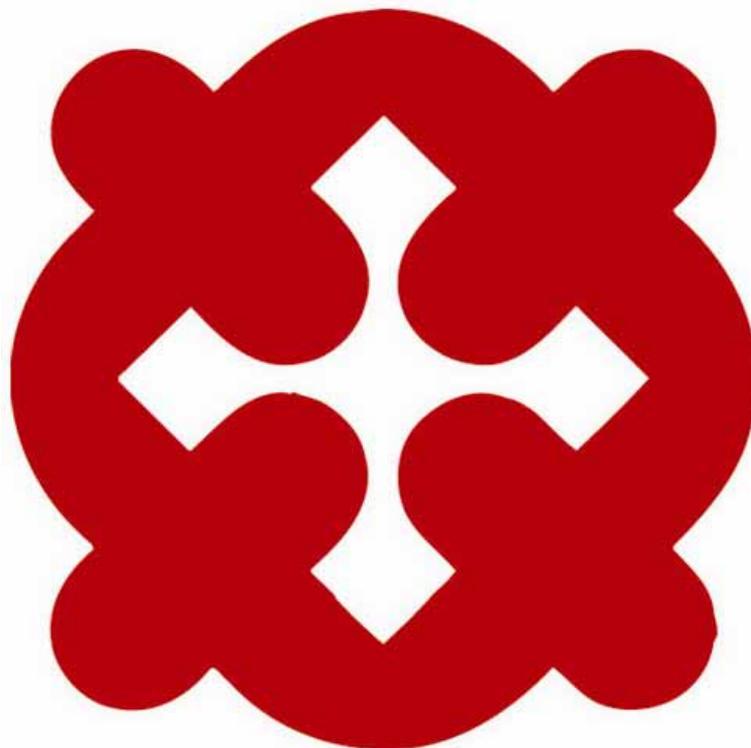


Se il livello
scende, la macchina
si spegne e si accende
la spia rossa
Spia verde spenta

ELECTRIC COOKER
UNICO 650 - UNICO 700 - S.700s - S.900s

*INSTRUCTION MANUAL OPERATION AND
MAINTENANCE*

Stile



<i>Cod. 8886871</i>	<i>Rev. 04</i>	<i>05/2016</i>
---------------------	----------------	----------------

SOMMARIO

1.	FOREWORD	Pag. 3
2.	INSTALLATION	Pag. 4
2.1	Implementation	Pag. 4
2.2	Provisions of the law , technical regulations and directives	Pag. 4
2.3	Installation	Pag. 4
2.4	Water supply connection	Pag. 4
3.	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Pag. 5
4.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 6
4.1	Measures prior to commissioning	Pag. 6
4.2	Ignition	Pag. 6
4.3	Shutdown	Pag. 7
5.	MAINTENANCE	Pag. 7
5.1	Cleaning and care	Pag. 7
	5.1.1 Decalcification with vinegar	Pag. 7
5.2	Behavior in case of prolonged disruption of operation	Pag. 7
5.3	Behavior in case of failure	Pag. 7
5.4	Maintenance	Pag. 7
5.5	Manual reset thermostat limiter	Pag. 7
6.	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE STEEL SURFACES	Pag. 8
	ELECTRIC DRAWING	Pag. 10

1. FOREWORD

Please read this handbook carefully as it provides important information on safe installation, use and maintenance.

You should keep this handbook for future reference.

Remove the packaging and check the condition of your pasta cooker. If you are in any doubt, avoiding using the cooker and contact a qualified technician.

Before connecting the pasta cooker, check the data plate to make sure the appliance is compatible with the gas distribution network.

The pasta cooker must be used only by a person who fully understands how to do so.

Disconnect the pasta cooker from the gas supply before cleaning or servicing it.

You should also disconnect the pasta cooker if it is faulty or malfunctioning. You must contact an authorized technical assistance centre to have it repaired and to request any original spare parts. Failure to do the above could make the cooker unsafe to use.

A specialized technician must connect and set up the system and appliances, the ventilation and exhaust in accordance with the manufacturer's instructions.

This appliance must be put exclusively to its intended use.

Do not clean the appliance with high power jets of water.
Do not obstruct the air or heat vents.

You should keep the stainless steel surfaces clean to avoid risks of oxidization or chemical aggression in general.

Clean the stainless steel parts on a daily basis with warm soapy water, then rinse with plenty of water and dry with care.

Do not clean the stainless steel with steel wool pads, brushes or scrapers as these can leave traces of iron particles that can oxidize and cause rust. At the most, you should use stainless steel wool in the direction of the finish.

If the appliance is not to be used for a long period of time, you should turn off the gas valve, rub down all the steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a thin protective layer; and ventilate the room from time to time. Before connecting the appliance *check the technical plate to ensure the appliance has been tested and type-approved for the type of gas supply at the user's premises.*

If the type of gas stated on the plate is not the one available, you need to follow the instructions in the section "Conversion to another type of gas".

The Manufacturer cannot assume liability for any inaccuracies in this handbook due to transcription or printing errors. The Manufacturer also reserves the right to make any changes to the product as it sees fit, without affecting its essential characteristics.

The Manufacturer likewise cannot assume any liability for the consequences of non-compliance with the instructions in this handbook.

Moreover, the Manufacturer of this appliance cannot assume liability for damage due to incorrect installation, tampering with the device, improper use, poor maintenance, failure to comply with local regulations and careless use.

The components sealed by the manufacturer cannot be adjusted by the installer or user.

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN NO MORE OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Implementation

Before starting the work of installation , freeing the device from the package . Some pieces are protected with adhesive film , which must be removed carefully. If they stick to glue these residues should be cleaned with suitable materials , eg gasoline ; under any circumstances use abrasive substances. Adjust the feet of the appliance , the appliance must be leveled.

The main switch or socket must be near the equipment and easily accessible. It is advisable to place the unit in a fume - hood, so that the vapor extraction is conducted quickly . You must first ensure that the fire protection requirements are met .

2.2 Provisions of the law , technical regulations and directives

The installation must be performed in compliance with the following standards:

- Prescription accident prevention regulations.
- Prescription VDE regulations.

2.3 Installation

The installation, commissioning and maintenance must be performed by qualified personnel . All work required for the installation must be carried out in accordance with current regulations .

The manufacturer declines any responsibility in case of malfunction , that is due to an incorrect installation or improper.

WARNING: As per international regulations , while this appliance is to be expected, upstream of it, a device that allows to disconnect all poles from the mains : this device must have a contact opening of at least 3 mm .

2.4 Water supply connection

The following operations are to be performed only by qualified technical personnel .

We recommend powering the cooker with drinking water sweetened with a hardness between 0.5 and 5 ° f (French degrees) and a pressure of 150/300 kPa (1.5 / 3 bar).

Once you have verified that the system is adequate water available you can proceed to the link :

- a) Carry out a purge of the pipe to drain out any iron slag , leaving a certain amount of water.
- b) Place the cooker in the desired position and in the proximity of the water network .
- c) Connect the pipe network to the machine using a mechanical filter and a shut-off valve .
- d) Connect the exhaust pipe of the car to a collector suitable and resistant to high temperatures.

2.5 Electrical connection

Before connecting the appliance to make sure that the data plate correspond with the mains power supply. The plaque is located in the inner door panel .

To ensure electrical safety must be ensured that the cooker is correctly connected to an efficient earthing system . Use for this purpose the screw marked with the symbol. If in doubt, seek the assistance of qualified personnel.

The power cord is made of fireproof material and flexible. Must be protected by a rigid tube angh'esso fireproof and waterproof , for the whole stretch from the cooker to the point where it derives the power.

EQUIPOTENTIAL

The device is to be connected to an equipotential system .

WARNING: The manufacturer is not responsible for , and does not compensate the warranty, damage caused by inadequate installations which do not comply with the instructions .

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	DIMENSIONS	CAPACITY	ELECTRIC POWER	
650 UNICO SERIES				
6UCPE12	350x630x285	12 litri	Kw 4,5	V.400
700UNICO SERIES				
U7CPE35	400x730x900	35 litri	Kw 9	V.400
700 SERIES				
7CPE30A	400x730x900	30 litri	Kw 7	V.400
7CPE60A	800x730x900	30 + 30 litri	Kw 14	V.400
980 SERIES				
8CPE45A	400x900x900	45 litri	Kw 9	V.400
8CPE90A	800x900x900	45 + 45 litri	Kw 18	V.400
990 SERIES				
9CPE45A	450x900x900	45 litri	Kw 9	V.400
9CPE90A	900x900x900	45 + 45 litri	Kw 18	V.400

4. OPERATING INSTRUCTIONS

The equipment must be used only for the purpose for which it was designed . Any other use is considered improper . During operation, monitor the equipment.

4.1 Measures prior to commissioning

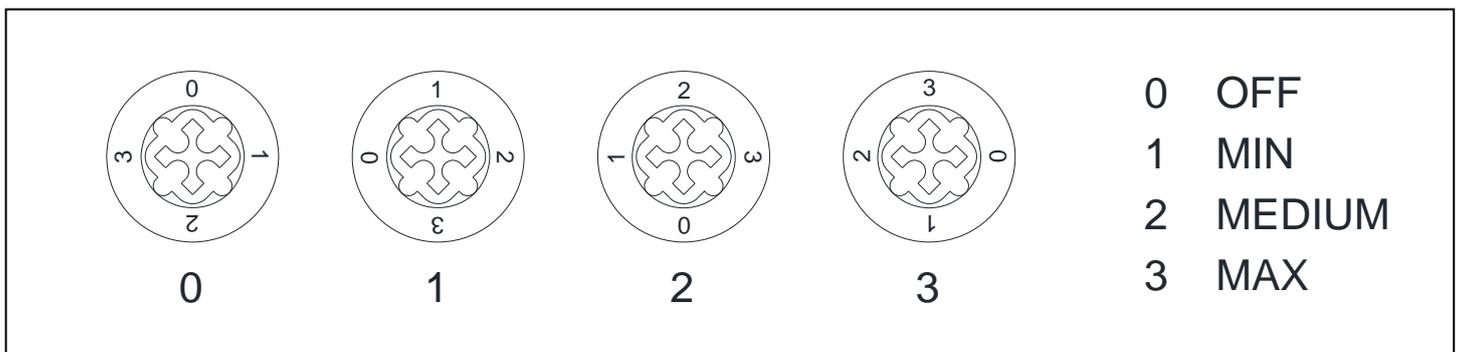
Before putting the unit into operation for the first time, you must remove all packing material and proceed with thorough cleaning of the tank and the baskets from industrial fatty protective proceeding as follows:

- Fill the tank to the overflow hole with water and regular detergent , do not operate the heating and bring to a boil for a few minutes ;
- Drain the water through the drain valve and rinse the tank with clean water ;
- Never use salt in lumps , as if it did not move and then dissolved completely , it could settle on the bottom of the tank in the long run could give rise to corrosion. It is therefore recommended to use only the salt and add it after boiling . If this is not possible , melt the salt in warm water first .

Before the ' ignition turn on the tap water load and riempiere tank to the maximum level mark .

A pressure safety switch prevents the ' power of resistance if the tank is not full, and turn the machine off if the level of water falls below the minimum threshold .

4.2 Ignition



Turn on the switch upstream of the appliance.

Open the tap water control upstream of the appliance.

Fill the tank up to 50 mm using the tap water inlet below the overflow level, also taking into account the volume of the dough to bake.

In normal use the first thing to do is load the water:

- Close the drain by placing the release lever to the closed position.
- Open the filling tap water.
- Wait until the tank fills up to the top mark and close the filling tap.
- Turn the knob to position 3 in Figure 1.
- Load the basket with the pasta to cook.
- Wait until the water inside the tank is boiling.
- Place the basket inside the tank causing it full support on the board.
- Wait until the cooking time elapses.
- Remove the basket using the appropriate handles.



CAUTION: It is recommended not to leave the function cooker without water in tank even if it is intended to perform the safety device.



is required:

- Fill the tank with water up to a level between the two notches.
- Descale the tank after 12 hours of work.
- Carry out all routine maintenance and cleaning listed below.
- Keep clean surfaces that may come into contact with food.
- Make sure that the tube containing the power cord is damaged and is firmly connected to the network.



is prohibited:

- Use equipment dry .
- Clean the machine using a direct water jet or high pressure equipment .
- Soak your hands or other body parts in the tub while the machine is running, or when the cooker is off but the water is still hot.
- Use objects that are not suitable for contact with food to contain the pasta to be cooked .

4.3 Shutdown

When finished cooking , turn the knob to position 0 in Figure 1 , wait at least five minutes prior to the discharge of water by placing the lever in the open position , and finally cleaning.

DRAINAGE WATER : To dump the contents of the tank , open the valve located inside the door . The water comes out automatically by flowing in the drain pipe through an open siphon . If necessary, prepare the device under a metal basin of sufficient capacity to receive all the water in the tank.
Never drain the water with the power on .

5. MAINTENANCE

5.1 Cleaning and care

When cleaning , do not wash the machine with direct or pressurized water jets !
Every evening after work , the machine must be cleaned thoroughly.
The daily cleaning of the unit ensures trouble-free operation and a long life of the appliance.
Before you start cleaning, disconnect the appliance from the mains .
Remove all removable parts of the oven and wash them separately.
The steel parts are to be washed with warm water and mild detergent.
Do not use abrasive or corrosive cleaners that may damage the steel .

5.1.1 Decalcification with vinegar

- a. Turn the release lever to the closed position to fill the tub with vinegar to completely cover the heating tubes ..
- b . Rotate the figure 1 in the 3 position and wait for the boiling vinegar.
- c . Turn the knob to the 0 position and wait for about 15 minutes.
- d. Place the release lever in the open position and then rinse thoroughly with clean water.

5.2 Behavior in case of prolonged disruption of operation

Thoroughly clean and dry the unit as instructed, turn off the power .

5.3 Behavior in case of failure

In case of failure to turn off the unit, unplug the current through the device placed upstream of the appliance and inform service .

5.4 Maintenance

All service work is to be carried out by qualified personnel only .
Before you begin a maintenance disconnect the plug or switch off the circuit breaker located upstream .

5.5 Manual reset thermostat limiter

The limiting thermostat controls the temperature of the resistance and , in the case of an abnormal overheating them , cuts off the power supply. At the same time you turn off the power to the interruption of normal operation the green light comes on and the red one , until they proceed to the manual reset thermostat .

Before resetting the thermostat must be sure of the cause of his speech, and act on it.

For example, if the action of the thermostat is due to lack of water in the tank must :

- a. Turn off the machine by turning the figure 1 in position 0
- b . Wait for heaters to cool the air. **WARNING:** throw cold water in the tank at high temperature can cause significant damage.
- c . Fill the tank with water and proceed to reset .

If there is water in the tub the action of the thermostat could be due to fouling on the tub, in this case, remove the patina of limestone , to perform the reset as described below , and finally descaling , as explained in section 5.1.1 .

To perform the reset after eliminating the cause must do the following :

- a. Open the door
- b . Firmly press the red button that is under the protection system . So the red light will turn off .
- c . Restart the cooker by following the instructions in section 4.2 .

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE STEEL SURFACES

The type of steel used for the construction of ns . equipment is of the highest quality AISI 304 (AISI 316 tanks and pasta cooker , etc. .) .

It is wrong to think that stainless steel is indestructible and does not corrode .

It is called such because it is resistant to corrosion thanks to a thin oxide film that forms on its surface at the molecular level .

This film consists of oxygen absorbed by air exposure of the metal itself , it becomes a natural barrier to the normal weathering.

It 'so obvious that any cause prevents the formation or the permanence of this film on the steel surface , drastically reduces the corrosion resistance and the cohesion in the case of welding parts .

Stainless steel can also suffer considerable damage if not treated with care .

The maintenance of the physical-chemical nature of the environment in which it may find they give rise in the short and sometimes in a very short time, such drawbacks of considerable severity .

Its strength and durability, are closely linked to an appropriate use , in good maintenance and use of products and cleaning materials appropriate to preserve the original features.

MAIN CAUSES OF OXIDATION

Metallographic analysis carried out in the past on machines with similar problems to this, they have unequivocally demonstrated that some substances or situations that are not necessarily extraordinary , can cause problems of the type shown in the subject .

We can list among these :

1. Residues ferrous left to settle on damp (not dry) , brought into the circulation of the water, from food or from products used for cleaning of kitchen equipment (scrapers , steel wool , etc. .) .
- 2 . Residues ferrous brought into circulation by the suction hoods placed above the equipment (in the form of dust or microflakes that are deposited on containers and outer surfaces)
- 3 . Limestone (it is located in the less accessible parts of the vessel) . It prevents the normal heat exchange between the external heating element (resistance or flame) , the metal of the container and the food contained therein, contributing to weaken (stress) the steel at points or in areas where it is accumulated.
- 4 . Detergents containing chlorine or ammonia are not properly rinsed .
- 5 . Fouling or food residues (see scale) . They can accumulate in the less accessible parts of the vessels.
- 6 . Halls not dissolved in hot or dry residue of liquids evaporated , and so on.
- 7 . Putting into operation or use of equipment with dry containers (without the least amount of content within - eg . Typical situation is the preparation of fried) , resulting in stress due to overheating.

I absolutely avoid cleaning products containing chlorine , such as bleach or similar products commercially , since they can produce serious effects of corrosion if not thoroughly , quickly and properly rinsed . The only contact or vapors from acid (muriatic acid / hydrochloric acid) or alkaline (sodium hypochlorite - bleach - bleach) or ammonia , used directly or contained in ordinary detergents , cleaning and sanitizing of floors , tiles and washable surfaces , can have an oxidizing effect / corrosive on stainless steel (eg in healthcare settings is forbidden to treat surgical instruments and equipments in stainless steel, these products) , but are fine for tiles, floors or surfaces of another material . Do not place rags , sponges or anything like that , soaked in very normal detergents containing chlorine or ammonia neutralized and rinsed properly without this "contact" with a neutral detergent . It is also important to know that the use of steel wool or similar instruments for the removal of solid residues and hardened food , can leave microscopic particles that are detached from these and remain deposited on the surface of equipment for contact triggering a rapid process of corrosion irreversible or difficult RECLAIMABLE if nothing is done in a short time (a particle ferrous left in a humid environment takes a few hours to cause a major trigger of corrosion) .

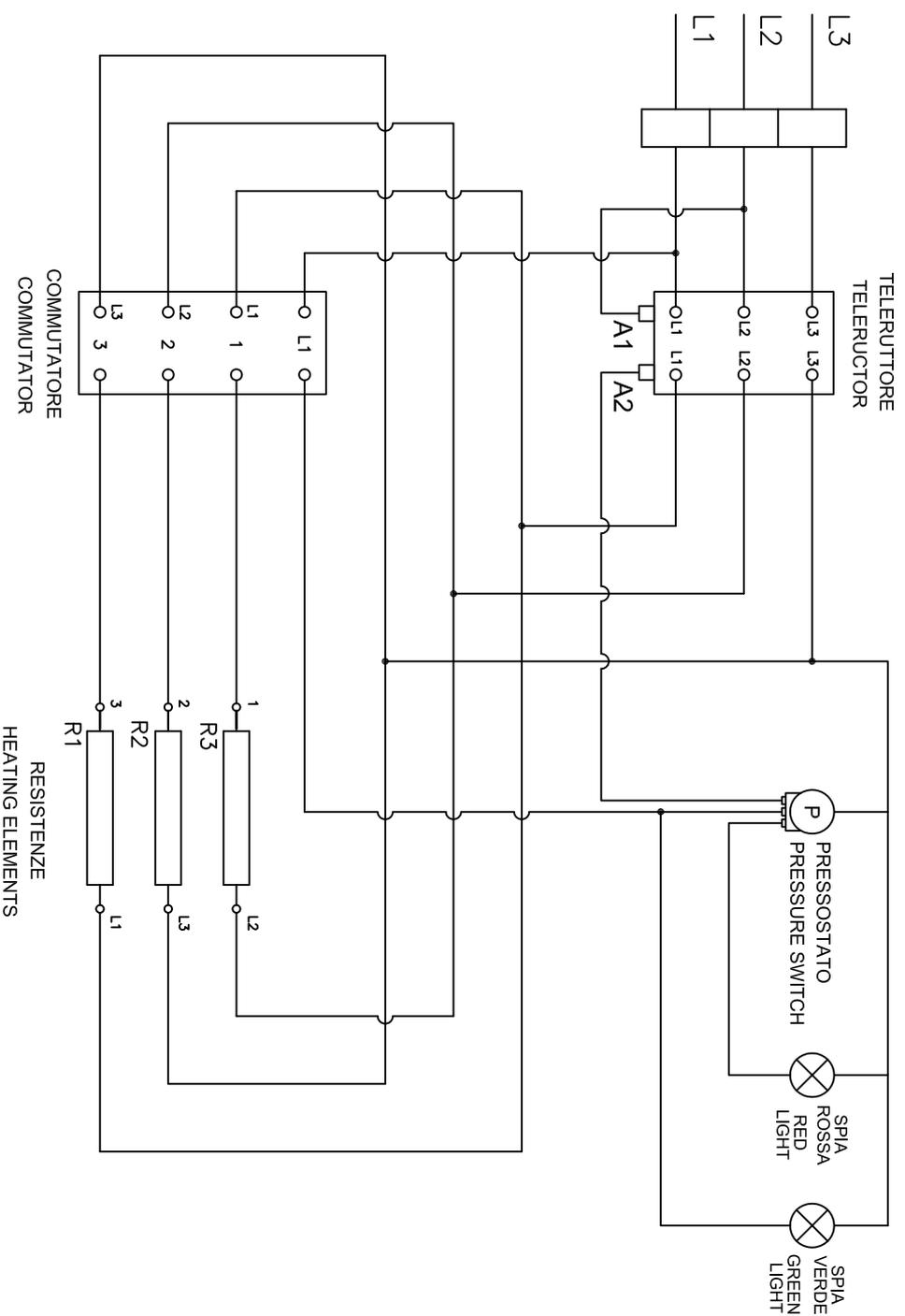
STAINLESS STEEL APPLIANCES EQUIPPED WITH CONTAINERS - TANKS

In particular, for equipment with stainless steel containers , such as pasta cooker , follow the steps below :

1. Avoid salt solutions dry out or remain stagnant on the surface , because it may give rise to corrosion.
- 2 . Never use table salt in large size with cold water.
- 3 . Dissolve the salt in separate container and pour the solution ready.
- 4 . Avoid prolonged contact with ferrous material (wool, forks, ladles, scrapers, etc. .) Not to cause corrosion and damage , contamination of iron particles in the circulation flow in the vessel .
- 5 . Thoroughly clean the stainless steel surfaces using a damp cloth , soap and water and common detergents with abrasives or colored .
- 6 . Singed in the direction of the grain .
- 7 . Rinse well and dry thoroughly.
- 8 . Do not operate the burners or heating elements of containers (eg pots, bain-marie , pasta cookers , fryers, etc. .) Without having them previously and properly filled with liquid suitable for the food to cook .

This practice can cause serious damage in a short time to the structure of the steel , making unstable the molecular bonds in cohesion areas where there are welding, bending , tack , etc. . , Giving rise to detachments or losses more or less accentuated receptacles .

3P AC 230 V
50/60 Hz



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



CODICE
000000000

REV.
00

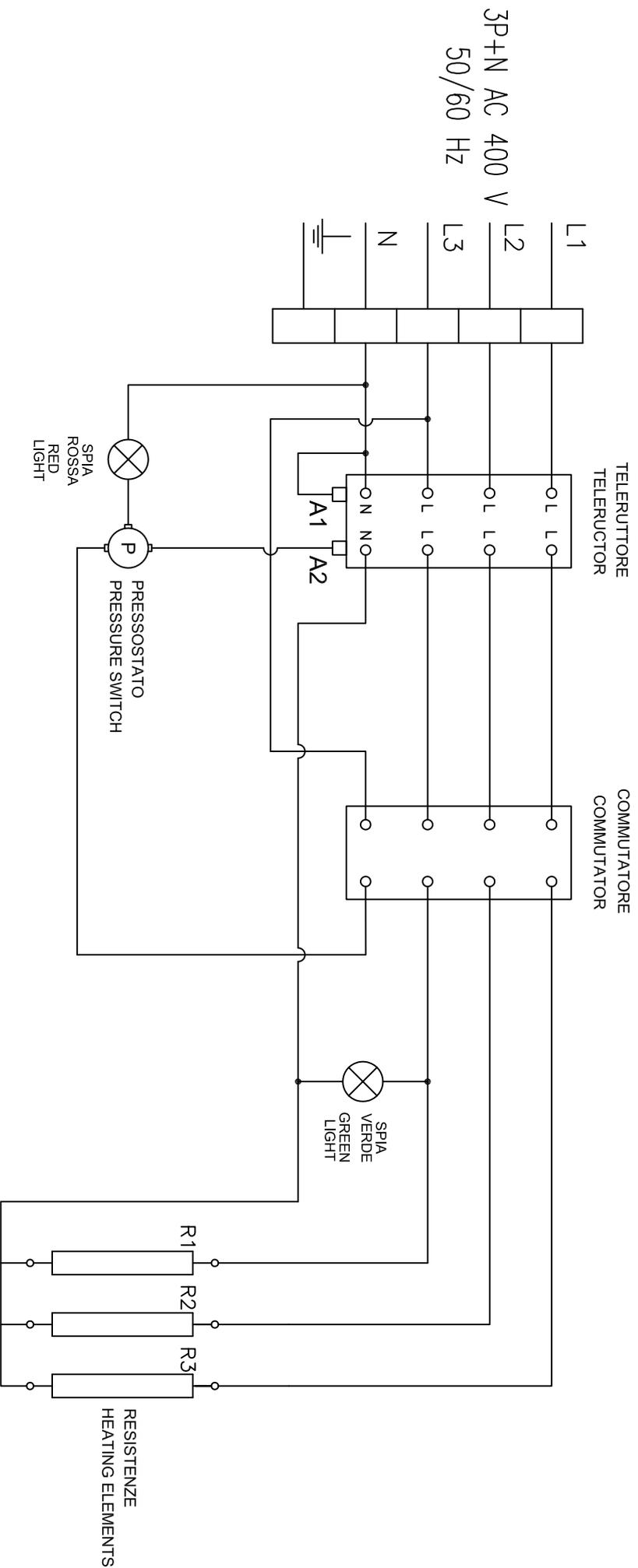
SCALA
-:-

DATA	NOME
09/10/15	Fabio
09/10/15	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

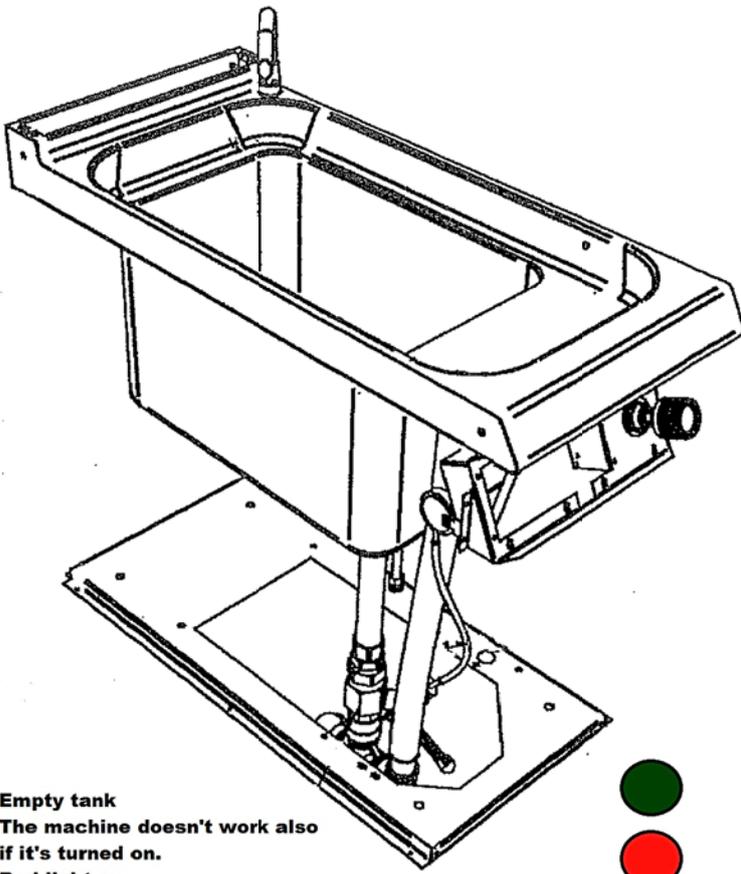
REV.
00

SCALA
-:-

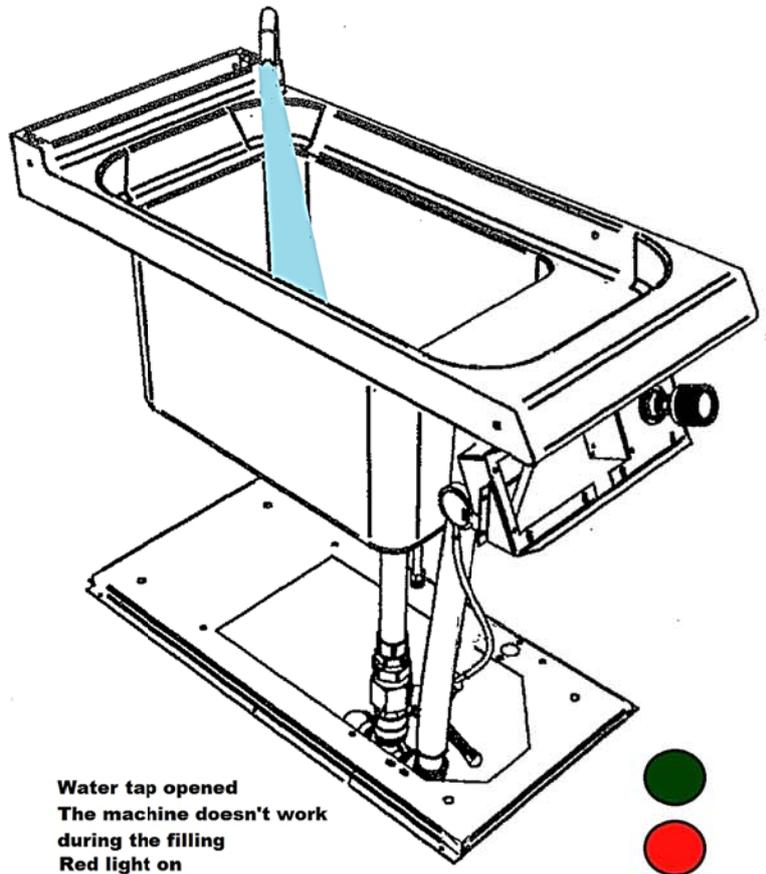
DATA	NOME
DIS. 09/10/15	Fabio
APRV. 09/10/15	Fabio

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

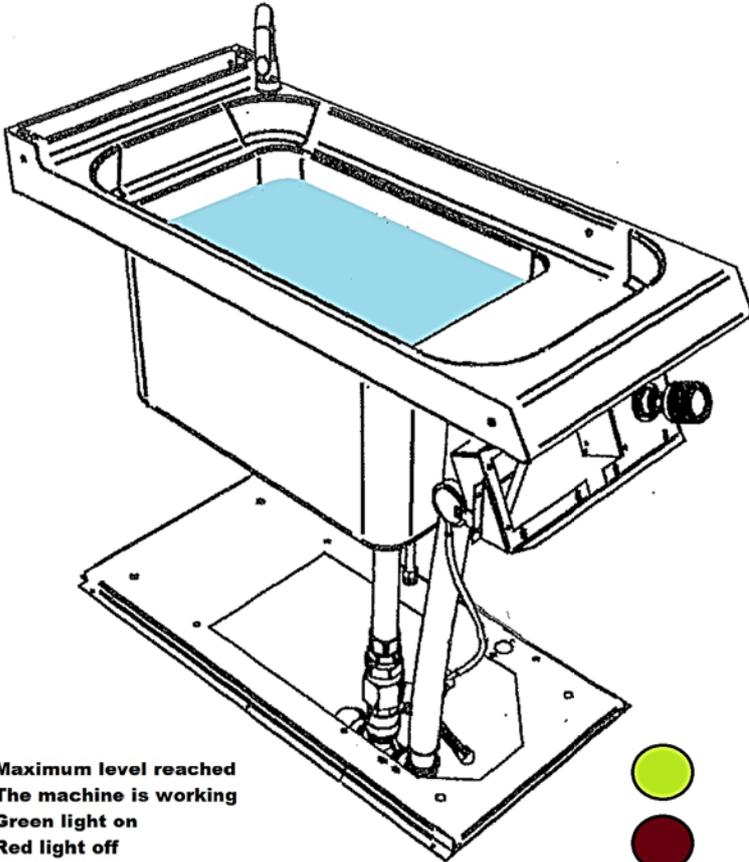




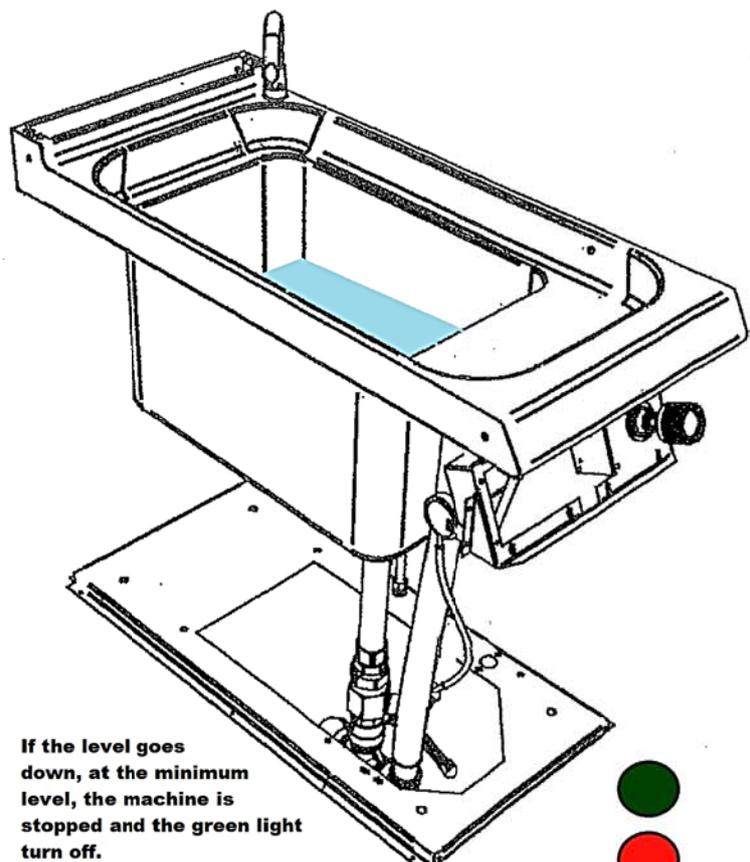
Empty tank
The machine doesn't work also
if it's turned on.
Red light on



Water tap opened
The machine doesn't work
during the filling
Red light on



Maximum level reached
The machine is working
Green light on
Red light off



If the level goes
down, at the minimum
level, the machine is
stopped and the green light
turn off.
Red light turn on.

