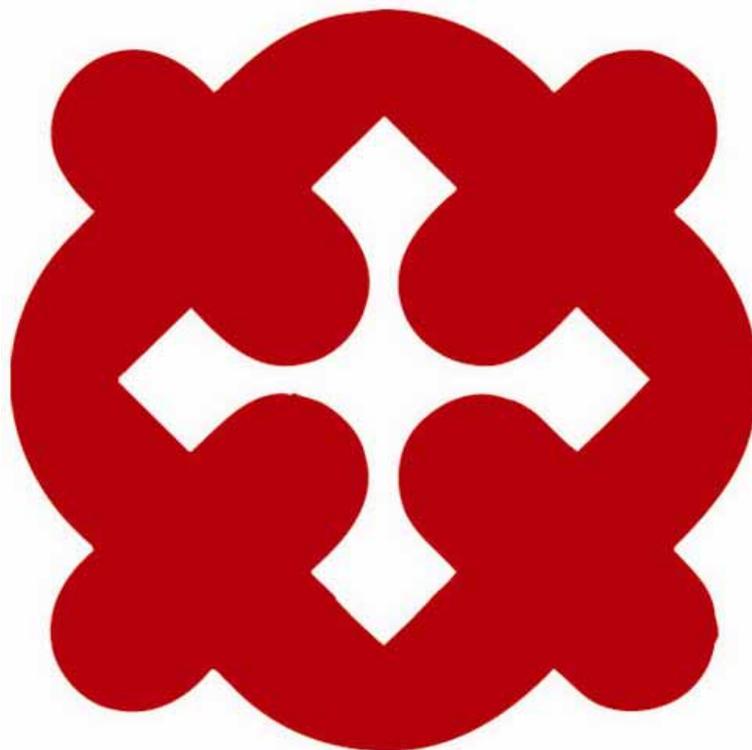


**MANUALE D'ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE,
LA MANUTENZIONE
E L'USO**

PENTOLE ELETTRICHE



Cod.

Rev. 00

05/2010

INDICE

Parte 1: Avvertenze e notizie generali

1.1.	Avvertenze generali	3
1.2.	Dati tecnici	4
1.3.	Caratteristiche costruttive	5
1.3.1.	Particolari solo per le pentole autoclave	5
1.4.	Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive	5
1.5.	Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione	5

Parte 2: Posizionamento, installazione e manutenzione

2.1.	Posizionamento	6
2.2.	Installazione	6
2.2.1.	Allacciamento elettrico e sistema equipotenziale	6
2.2.2.	Allacciamento alla rete idrica	7
2.3.	Collaudo e messa in funzione	7
2.3.1	Modifica dei parametri impostati del termostato digitale di lavoro	7
2.3.2	Modifica dei parametri impostati del termostato digitale di sicurezza	8
2.4.	Manutenzione dell'apparecchio	8
2.4.1.	Possibili guasti e loro eliminazione	8

Parte 3: Uso e pulizia

3.1.	Avvertenze ed indicazioni per l'utente	9
3.2.	Istruzioni per l'uso	9
3.2.1.	Particolari per il funzionamento in autoclave	9
3.2.2.	Accensione, avvio della cottura e spegnimento	10
3.3.	Pulizia e cura dell'apparecchio	10
3.3.1.	Pulizia quotidiana	11
3.4.	Precauzioni in caso di inattività prolungata	11
3.5.	Precauzioni in caso di malfunzionamento	11
3.6.	Cosa fare, se ...	12

Parte 4: Figure e dettagli

4.1.	Schema elettrico Mod. 100/150 lt.	13
4.2.	Vista dell'apparecchiatura	14
4.3.	Comandi	15

1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.
- Conservare con cura il presente manuale d'istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all'uso.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull'apparecchio per l'assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura "Vista dell'apparecchiatura").
- Quando si richiede l'intervento dell'assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l'uso di guanti a protezione delle mani.

Attenzione! : **Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.**

1.2. DATI TECNICI

Caratteristiche		Modelli (Con lettera "A" finale = Autoclave)			
		8PQE10D	PQE910D 9PQE10D	8PQE15D	PQE915D 9PQE15D
Larghezza (A)	mm	800	900	800	900
Profondità (B)	mm	900			
Altezza (C)	mm	900			
Diametro vasca	mm	600			
Altezza vasca	mm	415			520
Volume totale	l	110			145
Volume utile	l	100			135
Tensione		3N AC 400 V / 50 /60Hz			
Assorbimento	kW	13,1			
Cavo alimentazione	mm ²	5x6			
Attacco acqua calda	mm	10			
Attacco acqua fredda	mm	10			

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in AISI 430 dotata di 4 piedini regolabili in altezza.
- Pannellature in acciaio AISI 304, spessore 10-12/10
- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316, spessore \pm 40/10.
- Rubinetto di scarico della pentola in ottone cromato.
- Termostato digitale di lavoro che permette di regolare la temperatura all'interno della vasca di cottura.

1.3.1. Particolari solo per le pentole autoclave

- Coperchio di chiusura in acciaio inossidabile, dotato di guarnizione siliconica resistente al calore.
- La chiusura ermetica del coperchio è garantita da 4 morsetti a vite.
- La valvola di scarico della pressione che si forma all'interno della vasca di cottura è tarata a 0,05 bar.
- Su richiesta l'apparecchio può essere dotato di manometro per l'indicazione della pressione in vasca di cottura.

1.4. PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia;
- eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni del comitato degli elettrotecnici inerenti la sicurezza elettrica;
- prescrizioni dell'ente che eroga l'energia elettrica;
- altre eventuali prescrizioni locali.

1.5. PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

- L'ambiente nel quale si installa l'apparecchio deve essere ben aerato.
- Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- Come prescritto dalla vigente normativa, fra apparecchio e rete di distribuzione deve essere interposto un interruttore onnipolare avente una distanza fra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- Questo apparecchio necessita di due entrate d'acqua, una di acqua calda e l'altra di acqua fredda. Ogni linea deve essere provvista di rubinetto d'intercettazione.

Attenzione! : **L'interruttore onnipolare ed i rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.**

2.1. POSIZIONAMENTO

- Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.
- Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.
- Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.
- Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze da altre apparecchiature o da pareti. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.
- L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE

Attenzione! : Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.

Attenzione! : Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.

2.2.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

Attenzione! : L'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1mA per kW di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo X (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nel paragrafo "Dati tecnici" ed essere di tipo resistente all'olio.
- Per accedere alla morsettiera d'alimentazione, togliere il pannello frontale inferiore svitando le viti di fissaggio. Il fermacavo è posto sulla parte bassa del fianco destro.
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollinarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
- Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte inferiore del fianco destro e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale $<10 \text{ mm}^2$. Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Gli attacchi per l'acqua (sia calda, che fredda) sono predisposti nella parte inferiore del fianco destro dell'apparecchio.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

2.3. COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

- Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.
- E' da controllare in particolare:
 - che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
 - che sia stato rimontato con cura il pannello frontale inferiore tolto per il collegamento elettrico;
 - che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
 - che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
 - che i collegamenti dell'acqua siano a tenuta;
 - che il collegamento elettrico sia eseguito a norma.
- Controllare inoltre, che il cavo ad apparecchio installato non sia sottoposto a trazione e non sia in contatto con superfici calde.
- Si proceda alla messa in funzione seguendo le istruzioni d'uso.
- Controllare, che la tensione di alimentazione ad apparecchio funzionante non si discosti del +/- 10% dal valore nominale.
- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

2.3.1. MODIFICA DEI PARAMETRI IMPOSTATI DEL TERMOSTATO DIGITALE DI LAVORO

Tenendo premuto contemporaneamente il tasto "SET" e freccia in giù "▼" si entra nelle seguenti gestioni:

- **hy1** = differenziale (fondo scala). Differenziale di intervento per set point può essere impostato a valori positivi o negativi è comunque sconsigliata la modifica.
- **opb** = calibrazione sonda fondo scala (da modificare solamente nel caso in cui la temperatura letta sul display discosti da quella del prodotto all'interno della vasca)
- **pbct** = tipo di sonda. (NON MODIFICARE ASSOLUTAMENTE IL VALORE IMPOSTATO AL PARAMETRO).

Per modificare premere "SET" e con le frecce "▲▼" variare il tipo di funzione.

Guasto della sonda "K", presente sul termostato di sicurezza e di lavoro, sul display appare la scritta "pfo" e tutte le funzioni sono inibite fino al ripristino delle funzioni della sonda.

2.3.2. MODIFICA DEI PARAMETRI IMPOSTATI DEL TERMOSTATO DIGITALE DI SICUREZZA

Nel termostato di sicurezza, posizionato dietro il cruscotto, la temperatura di intervento viene programmata in fabbrica ed è modificabile solo dall'assistenza, entrando con una password.

In caso di funzionamento senz'acqua in vasca, al raggiungimento della temperatura impostata, il termostato blocca le funzioni di cottura attivando un buzzer che richiama l'attenzione.

Per ripristinare le funzioni, togliere e ridare tensione alla macchina.

La temperatura viene rilevata tramite sonda "K", in caso di guasto della stessa, sul display appare la scritta "pfo" e tutte le funzioni sono inibite fino al ripristino.

2.4. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Attenzione! : Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!

- Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, componenti elettrici ecc..
- E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un'ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.
- Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

2.4.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

Attenzione! : Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!

Attenzione! : Prima di togliere e ridare tensione alla macchina, operazione necessaria x resettare il termostato di sicurezza, eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento.

Manifestazione e possibile difetto	Accessibilità ai componenti ed intervento
Il contenuto della vasca non si riscalda: <ul style="list-style-type: none">- intervento del termostato digitale di sicurezza; o non funzionante- guasto alle resistenze;- guasto al termostato digitale di lavoro.	Termostato digitale di sicurezza E' accessibile dopo aver smontato il cruscotto. Resistenze Le resistenze sono accessibili dopo aver smontato il pannello frontale inferiore. Termostato digitale di lavoro Posizionato sul cruscotto.

Guasto della sonda "K" (presente sul termostato di sicurezza e di lavoro): sul display appare la scritta "pfo" e tutte le funzioni sono inibite fino al ripristino delle funzioni della sonda.

In caso di funzionamento senz'acqua in vasca, al raggiungimento della temperatura impostata, il termostato di sicurezza blocca le funzioni di cottura attivando un buzzer che richiama l'attenzione.

Per ripristinare le funzioni, togliere e ridare tensione alla macchina.

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

- Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

- Questo apparecchio è previsto per l'uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.
- E' indispensabile sorvegliare l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Attenzione! : Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.

- Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d'uso, pertanto addestrare bene il personale.
- **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l'albo competente.**
- Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (elettricità ed acqua).
- Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione! : La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

Attenzione! : Prima di riempire la vasca controllare sempre che il rubinetto di scarico sia chiuso.

3.2.1. PARTICOLARI PER IL FUNZIONAMENTO IN AUTOCLAVE

- Prima dell'accensione chiudere accuratamente il coperchio e avvitare i 4 morsetti.
- Controllare che la valvola sia in posizione di riposo.
- Avviare la cottura in posizione di massimo. Quando dalla valvola fuoriesce il vapore ridurre la potenza di riscaldamento. La fuoriuscita del vapore dalla valvola deve essere continua e leggera.
- La pressione all'interno della vasca di cottura può raggiungere un valore massimo di 0,05 bar. Su richiesta l'apparecchiatura può essere dotata di un manometro per la visualizzazione della pressione all'interno della vasca di cottura.
- Al termine della cottura spegnere l'apparecchio.
- Prima di aprire il coperchio, bisogna scaricare totalmente la pressione dall'interno della vasca di cottura, alzando la leva della valvola di sfiato (vedi figura "Comand").

- Controllare che la leva della valvola sia ancora in posizione "Aperto" e svitare i morsetti a vite di chiusura.

Attenzione non lasciare il prodotto all'interno della vasca a fine cottura con coperchio ermeticamente chiuso per periodi lunghi, potrebbe crearsi una depressione tale da danneggiare il coperchio.

3.2.2. ACCENSIONE, AVVIO DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO

- Riempire la vasca con acqua calda o fredda secondo necessità per mezzo della rubinetteria in dotazione all'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un termostato digitale per effettuare tutte le operazioni di avvio alla cottura (vedi figura "Comandi").
- Di seguito sono descritti in successione tutti i procedimenti per un sicuro e corretto uso dell'apparecchio.

Avvio della cottura:

- **Assicurarsi che ci sia tensione alla macchina, display acceso c'è tensione spento non arriva tensione .**
- **Impostare la temperatura in base alle esigenze di cottura:**
 - **premere per 3 secondi il tasto "SET".**
 - **Si accenderanno due led (vedi cap. 4.3. part. nr.5), che indicano la fase di impostazione della temperatura.**
 - **Con le frecce aumentare / diminuire la temperatura desiderata.**
 - **Per confermare la scelta, premere nuovamente "SET", oppure attendere 5 secondi.**
- **Inizia il riscaldamento (segnalato da un led acceso in alto a sx).**
- **Durante la cottura, per visualizzare la temperatura impostata, premere per un secondo il tasto "SET". Dopo 5 secondi ritorna automaticamente a visualizzare la temperatura letta.**
- **Non appena si raggiunge la temperatura impostata, la macchina mantiene le condizioni di cottura desiderate.**
- **Spegnere la macchina (interruttore generale posto a monte dell'apparecchio).**

Per bloccare le funzioni della cottura:

- **premere il tasto "SET" per 6 secondi**
- **appare la scritta "OFF" (si disattivano le funzioni di riscaldamento impostate).**
- **premendo nuovamente per 6 secondi il tasto "SET", si attivano nuovamente le funzioni di riscaldamento impostate. Nota;il termostato mantiene in memoria l'ultimo set point impostato anche se si toglie tensione alla macchina.**

Entrambi i termostati, possono esser controllati con un collegamento HACCP (accessorio optional).

3.3. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

- Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti di acciaio inossidabile.
- L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.
- Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne' carta vetrata, ne' abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.

- Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).
- Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

Attenzione! : **Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.**

- La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.
- Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.
- Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

Nota per le pentole autoclave:

- Non usare detersivi contenenti alte percentuali di ammoniaca e sodio per la pulizia della guarnizione del coperchio, poiché potrebbero danneggiarla e comprometterne la tenuta in breve tempo.

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITÀ PROLUNGATA

- In caso di inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.
- Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.
- Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.
- Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare l'energia elettrica.
- Il locale deve essere sufficientemente aerato.

3.5. PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

- Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (energia elettrica e vapore).
- Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti a inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.

Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

3.6. COSA FARE, SE ...

Attenzione! : Anche impiegando correttamente l'apparecchio possono insorgere degli inconvenienti e guasti. Di seguito sono elencate le più probabili situazioni ed i controlli che deve effettuare l'operatore, affinché non richieda inutilmente l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

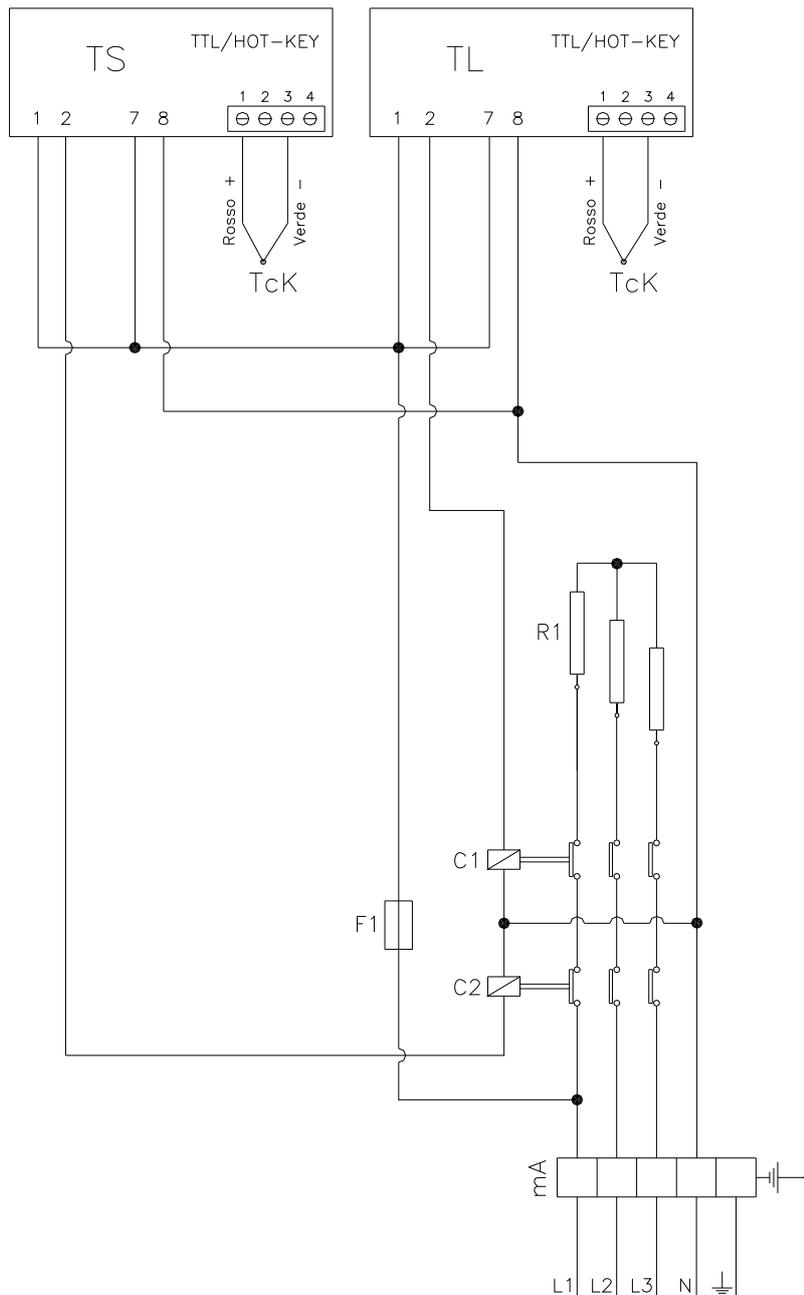
Se effettuati i controlli, l'inconveniente non si risolve, spegnere immediatamente l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica ed intercettare qualsiasi erogazione. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

- | | |
|---|--|
| <p>... il contenuto della vasca non si riscalda:</p> | <ul style="list-style-type: none">- controllare, che l'interruttore generale dell'energia elettrica sia attivato; e che il display del termostato di lavoro acceso- verificare che il termostato sia in funzione led numero 4 acceso, se è acceso verificare che la temperatura impostata non sia inferiore alla temperatura rilevata dalla sonda k, eventualmente aumentarla vedi paragrafo 3.2.2- che il termostato di sicurezza non sia in allarme (buzzer attivato) causa avvio della cottura senza acqua nella vasca, in tale caso togliere tensione e attendere circa 20 minuti in modo che la temperatura del fondo vasca scenda, attenzione non mettere acqua all'interno della vasca con macchina in allarme termostato di sicurezza, Solo quando il fondo si sarà raffreddato è possibile avviare una nuova cottura.- altrimenti spegnere l'apparecchio e richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica, perché potrebbe essere intervenuto il termostato di sicurezza a causa di una sovra-temperatura della vasca di cottura. Questo avviene soprattutto quando si mette in funzione l'apparecchio a vasca vuota. |
|---|--|

4.1. SCHEMA ELETTRICO MOD. 100/150 LT.

LEGENDA:

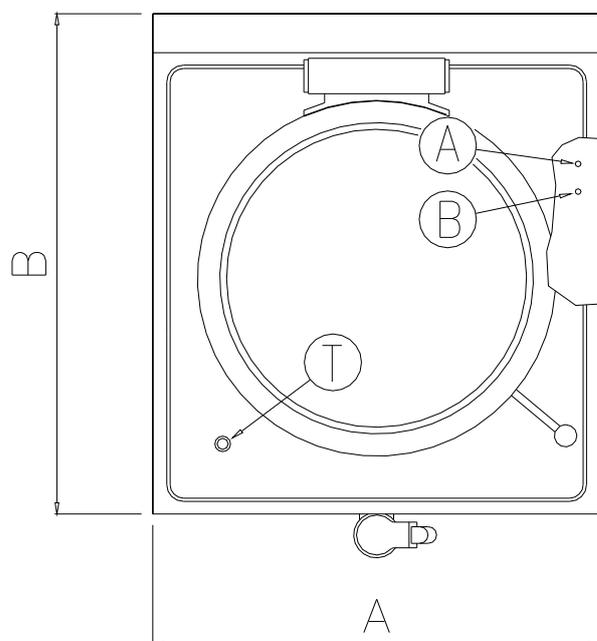
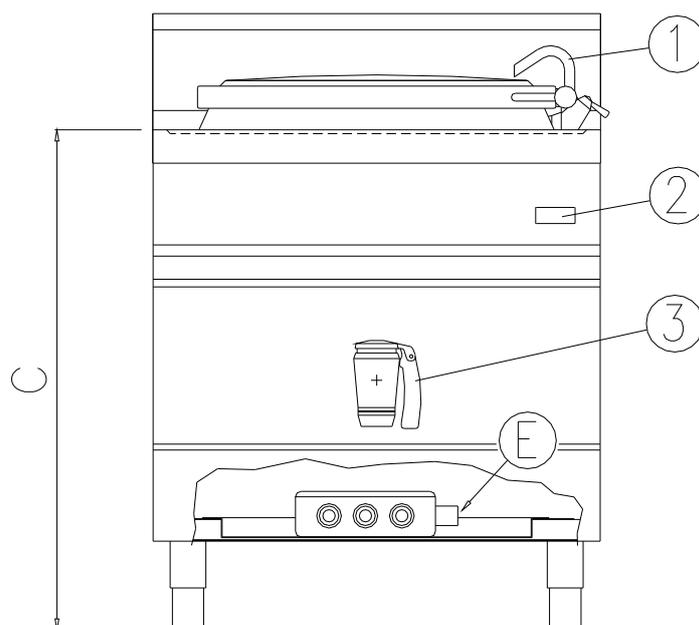
MA	Morsettiera arrivo linea	Tc/K	Sonda temperatura
F1	Fusibile 3,15A	C1	Contattore
TS	Limitatore di temperatura	R1	Resistenza
TL	Termostato di lavoro	Re	ReLè (230v)
		C2	Contattore di sicurezza



4.2. VISTA DELL'APPARECCHIATURA

LEGENDA:

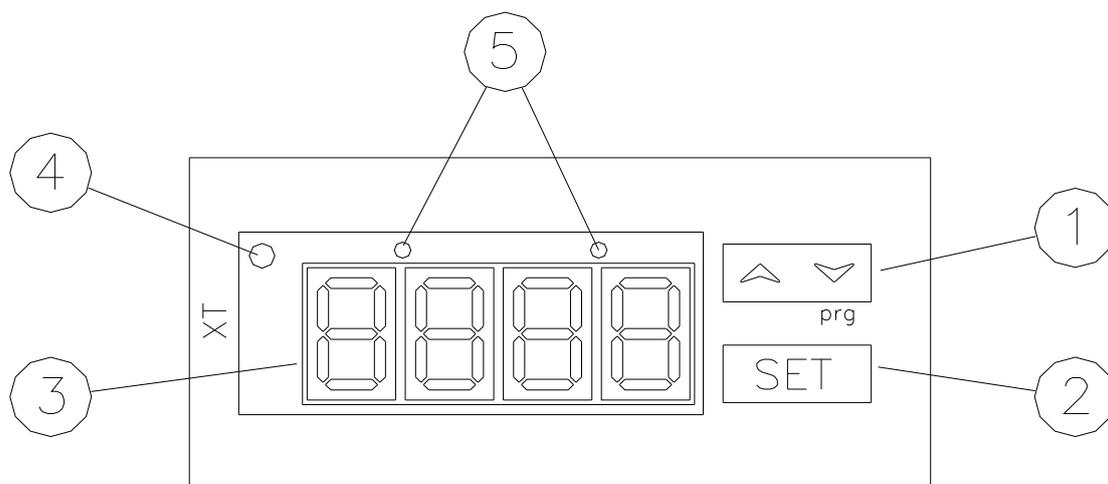
1 - Rubinetto carico acqua in vasca	A - Attacco acqua calda
2 - Termostato digitale di lavoro	B - Attacco acqua fredda
3 - Rubinetto di scarico vasca di cottura	E - Allacciamento elettrico



4.3. COMANDI

TERMOSTATO DI LAVORO E DI SICUREZZA

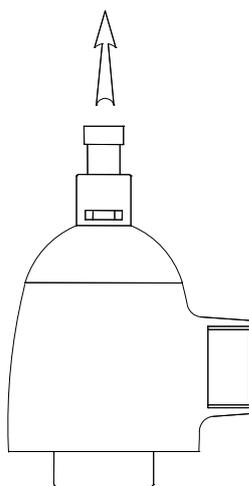
- 1- pulsante "FRECCE" (usato per modificare i valori)
- 2- pulsante "SET" (on/off)
- 3- DISPLAY
- 4- LED riscaldamento in funzione
- 5- LED fase di impostazione della temperatura



Solo per modelli autoclave:

Posizioni della leva della valvola di sfiato:

Valvola aperta



Valvola chiusa

