

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

الجهاز اس تستخدم قبل ال تعلم يمت قراءة

CUOCIPASTA ELETTRICO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

Cod. 8886871 | Rev. 04 | 05/2016

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	1
2.	INSTALLAZIONE	2
2.1	Messa in opera	2
2.2	Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	2
2.3	Installazione	2
2.4	Collegamento alla rete idrica	2
2.5	Allacciamento elettrico	2
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	3
4.	ISTRUZIONI D'USO	3
4.1	Preliminari alla messa in funzione	3
4.2	Accensione	3
5.	MANUTENZIONE	4
5.1	Pulizia e cura	4
5.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento	4
5.3	Comportamento in caso di guasto	4
5.4	Manutenzione	4
5.5	Riarmo manuale del termostato limitatore	4
6.	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO	5
	TABELLA 1	3
	Fig. 1	4
	Fig. 2	30
	6UCPE12_SCHEMA ELETTRICO	30
	U70CPE35 - 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90_SCHEMA ELETTRICO	31

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 tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

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 o con pulitori a vapore.

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.

L'installatore o l'utente non possono regolare i componenti sigillati dal costruttore.

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

Installare l'apparecchio ad almeno 15 cm dalle pareti di materiale combustibile.

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 3 mm.

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:

- a) Effettuare uno spurgo della condotta da eventuali scorie ferrose lasciando defluire una certa quantità di acqua.
- b) Porre il cuocitore nella posizione voluta ed in prossimità della rete idrica.
- c) Collegare la tubazione della rete a quella della macchina utilizzando un filtro meccanico ed un rubinetto d'intercettazione.
- d) 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 deve essere collegato ad 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

Vedi tabella 1

TABELLA 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO ذموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO الوزن (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرات (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA الطاقة الكهربائية (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U70CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
70CPE30	400x730x900	52	30	7 400
70CPE60	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
80CPE45	400x900x900	60	45	9 400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
90CPE45	450x900x900	60	45	9 400
90CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18 400

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.

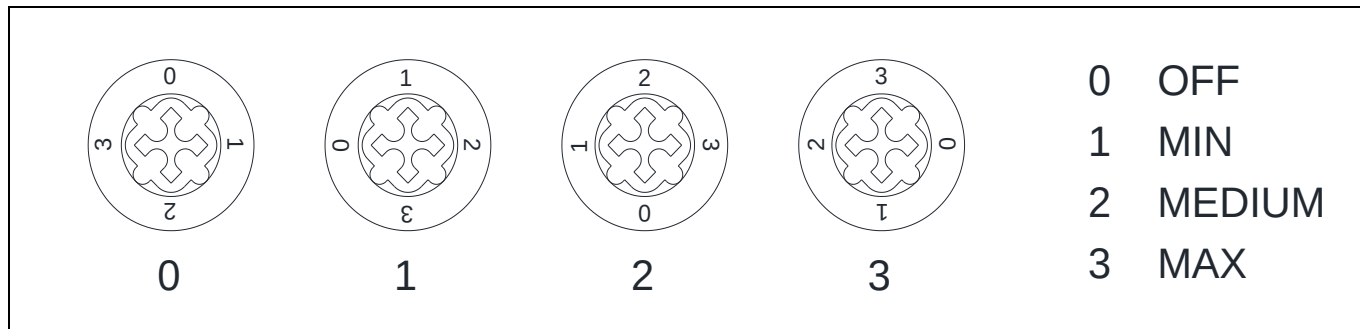
Aprire il rubinetto di comando dell'acqua a monte dell'apparecchio.

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.

Fig. 1



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, o con pulitori a vapore.

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.

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

Non usare detergenti 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. Spegnerla 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.

Per ulteriori informazioni vedere figura 2 all'ultima pagina di questo libretto.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

Il tipo di acciaio utilizzato per la costruzione delle nostre 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 ammoniaci 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 ammoniaci, 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 ammoniaci 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.

ELECTRIC PASTA COOKER

INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

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

SUMMARY

1. FOREWORD.....	7
2. INSTALLATION.....	8
2.1 Implementation	8
2.2 Legal provisions, technical rules and directives	8
2.3 Installation.....	8
2.4 Connecting to the water network	8
2.5 Electrical connection.....	8
3. TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	8
4. INSTRUCTIONS FOR USE	9
4.1 Preliminaries for commissioning.....	9
4.2 Power on.....	9
4.3 Power Off.....	10
5. MAINTENANCE	10
5.1 Cleaning and care	10
5.1.1 Decalcification with vinegar	10
5.2 Behavior in case of prolonged failure of operation	10
5.3 Behavior in case of failure	10
5.4 Maintenance	10
5.5 Manual reset of the limiter thermostat	10
6. CLEANING AND MAINTENANCE OF STEEL SURFACES	10
TABLE 1.....	9
Fig. 1	9
Fig. 2	30
6UCPE12 WIRING DIAGRAM.....	30
U70CPE35 - 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90 WIRING DIAGRAM	31

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 pastacooker. 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 electrical distribution network.

Only qualified personnel can use this appliance.

Disconnect the pasta cooker from the main 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 for reparations and for original spare parts.

Actions that do not comply with these instructions could make the cooker unsafe to use.

Connection and set up the appliances, including the ventilation and exhaust, must be done by a specialized technician in accordance with the manufacturer's instructions.

This type of appliance is intended for use in commercial applications, such as kitchens of restaurants, canteens, hospitals, bakeries, butchers etc. but is not intended for the production of continuous mass of food. The use of this equipment is allowed only for the purpose for which it is designed

Do not clean the appliance with high-pressure jets of water or with steam cleaner.

Do not obstruct the air or heat vents.

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

Clean the stainless steel parts with warm soapy water, then rinse with abundant 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 unused for a long period, you should turn off the main and rub down all the steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a thin protective film; ventilate the room from time to time.

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, improper use, poor maintenance, failure to comply with local regulations and careless use.

The installer or user cannot adjust the components sealed by the manufacturer.

THE DISCHARGE OF MACHINE 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 work, release the appliance from the packaging and remove the adhesive film which protect some part, sticky residues should be cleaned with suitable substances, e.g petrol; For no reason use abrasive substances.

Adjust the feet of the appliance, the appliance must center the bubble.

The main switch must be near the appliance and easily accessible. It is recommended to place the appliance under a hood so that vapor evacuation takes place quickly. First of all, it must be ensured that the fire regulations are respected.

2.2 Legal provisions, technical rules and directives

Installation must be carried out in accordance with the following standards:

- Current accident precautionary statements.
- VDE.

2.3 Installation

Install the appliance at minimum 15 cm from the walls of combustible material.

Installation, first started and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel. Every operation must be carried out in accordance with the applicable regulations.

The manufacturer declines any responsibility for malfunctions due to improper or incorrect installation.

WARNING: As per international regulations, during the installation, must be provided an omnipolar switch upstream of the appliance to allow the unit to be unplugged from the mains: this device must have a contact opening of at least 3 mm.

2.4 Connecting to the water network

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

It is recommended to feed the cooker with softened drinking water with a hardness of between 0.5 and 5 °f (French degrees) and at a pressure of 150/300 kPa (1.5 / 3 bar).

Once established that the available water system is adequate it is possible to connect:

- Purge the piping from any ferrous slag, letting the water flow for quite a while
- Place the cooker in the desired position, close to the water supply.
- Connect the water mains to the machine using a mechanical filter and a shut-off faucet.
- Connect the exhaust pipe of the machine to a suitable and high temperature resistant water collector.

2.5 Electrical connection

Before connecting the appliance be sure that the data on the technical plate corresponds to the values of the power supply. The plate is located in the door panel.

To ensure electrical safety, make sure the cooker is properly connected to an effective earthing system. Use the screw marked with the symbol $\equiv$ for this purpose. In case of doubt, ask the assistance of qualified personnel

The power cable is made of flameproof and flexible material. It must be protected by a rigid, fire-retardant, waterproof tube from the cooker to main.

EQUIPOTENTIAL

The unit is to be connected to an equipotential system.

WARNING: The manufacturer is not liable for damages caused by inadequate installations and not in accordance with the instructions.

3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See Table 1.

TABLE 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO الوزن (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرة (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA نقد الطاقة الكهربائية (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U70CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
70CPE30A	400x730x900	52	30	7 400
70CPE60A	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
80CPE45	400x900x900	60	45	9 400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
90CPE45	450x900x900	60	45	9 400
90CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18 400

4. INSTRUCTIONS FOR USE

The equipment should only be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is to be considered improper.

Use only under surveillance

4.1 Preliminaries for commissioning

Before using the appliance for the first time, it is necessary to remove all the packaging material and proceed with the accurate cleaning of the tank and baskets from industrial grease protection, acting as follows:

- Fill the tank to the overflow hole with normal water and detergent, bring to a boil and let it simmer for few minutes.
- Drain the water through the drain hole and rinse the tank with clean water;
- Never use salt in lumps. It may not dissolve completely and, falling into the bottom of the tank, in the long run could give rise to corrosion. It is recommended to use only the fine salt and add it after boiling. If this is not possible, melt the salt first in hot water.

Before switching on, open the water tap and fill the tank up to the maximum level mark.

A safety pressure switch prevents the ignition of resistances if the tank is not full and automatically switches off the machine if the water level drops below the minimum.

4.2 Power on

Activate the switch upstream of the unit.

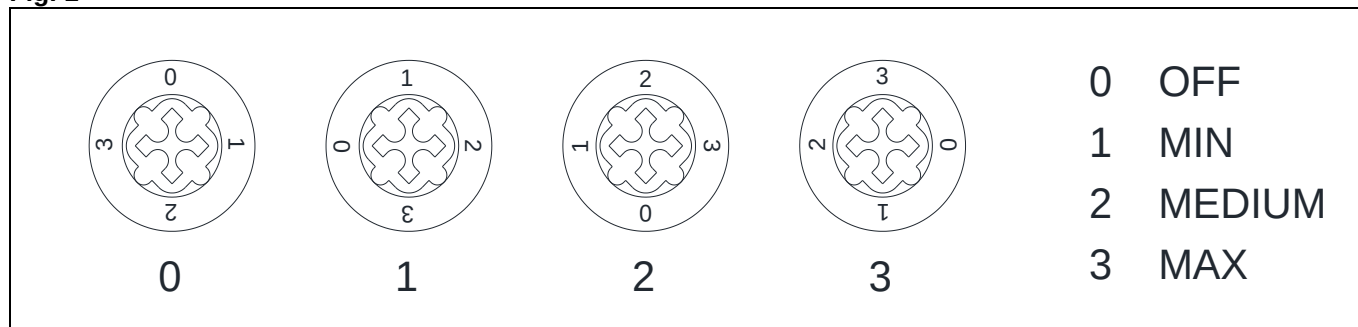
Open the main water tap upstream of the appliance.

Open the water tap and fill the tank up to 50 mm under the overflow level.

In normal operation, the first action to be taken is the water load:

- Close the drain by placing the drain lever in the closed position.
- Open the water tap.
- Wait for the tank to fill up to the upper notch and close the load tap.
- Rotate the knob of figure 1 to position 3.
- Load the basket with the paste to be cooked.
- Wait for the water inside the tank to boil.
- Place the full basket inside the tank by placing it on the edge.
- Wait for the cooking time to pass.
- Remove the basket using the appropriate handles.

Fig. 1



CAUTION: Do not leave the pasta cooker on without water in tank, even if it is equipped with safety device.



It is required to:

- 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 electricity wired is intact and is firmly connected to the power supply.



It is forbidden to:

- Use equipment dry.
- Clean the machine using a direct or high pressure water jet.
- Soak your hands or other body parts in the tank 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 Power Off

At the end of the cooking process, turn the knob of figure 1 to position 0, wait at least five minutes before proceeding to drain the water by placing the lever in the open position and finally cleaning.

WATER EMPTY: To drain the tank contents, open the faucet inside the door. The water automatically goes out of the appliance by flowing into the drainpipe through an open siphon. If necessary, arrange under the appliance a metal basin of sufficient capacity to receive all the bath water.

Do not unload water with the equipment switched on.

5. MAINTENANCE

5.1 Cleaning and care

Do not wash the appliance with direct water or pressure jets or steam cleaner.

At the end of the work the appliance must be thoroughly cleaned. Daily cleaning ensures perfect operation and longer life of the appliance.

Before starting cleaning, disconnect the appliance from the mains.

To wash steel parts use warm water and neutral detergent. Do not use abrasive or corrosive detergents that could damage the steel.

5.1.1 Decalcification with vinegar

- a. Close the drainage and fill the tank with vinegar until completely covering the notch.
- b. Turn the knob of figure 1 to position 3 and wait for the vinegar to boil.
- c. Turn the knob to position 0 and wait for about 15 minutes.
- d. Place the drain lever in the open position and rinse thoroughly with clean water.

5.2 Behavior in case of prolonged inactivity

Clean and dry the appliance and disconnect the appliance from the mains.

5.3 Behavior in case of failure

In case of failure, switch off the appliance, disconnect the appliance from the mains and advise the technical service.

5.4 Maintenance

Only qualified personnel can carry out any maintenance.

Before starting maintenance, remove the plug or disconnect the main.

5.5 Manual reset of the limiter thermostat

The limit thermostat controls the temperature of the resistors and, in case of an anomalous overheating, interrupts the power supply. At the same time as the power cut off, normal green light goes off and the red light switches on until the thermostat manually resets.

Before proceeding to reset the thermostat, check the cause of the problem, and solve it.

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

- a. Turn off the machine by turning the knob of figure 1 to position 0
- b. Wait for the resistances to cool to the air. **WARNING:** throwing cold water into the high temperature tank can cause significant damage.
- c. Fill the water tank and reset.

If there is water in the tank, the action of the thermostat may be due to the incrustations on the tank, in this case remove the limestone film, reset as described below and finally descale, as explained in section 5.1.1 .

To resume after the cause is removed, you must do the following steps:

- a. Open the door
- b. Press down the red button underneath the plant protection, red light turn off.
- c. Restart the cooker according to the instructions in section 4.2

For further information, see figure 2 on the last page of this booklet.

6. CLEANING AND MAINTENANCE OF STEEL SURFACES

The type of steel used to build ours equipment is of the best quality AISI 304 (and AISI 316 for tanks).

It is wrong to think that stainless steel is indestructible and does not corrode: it resists corrosion thanks to a thin film of oxide at the molecular level on its surface. This film formed of oxygen absorbed by the air exposure of the metal itself becomes the natural barrier to protection against normal atmospheric agents. It is evident therefore that any cause preventing the formation or the permanence of this film on the surface of the steel drastically reduces the corrosion resistance and cohesion in the case of parts welding.

Stainless steel can also suffer significant damage if it is not treated with due precautions.

The maintenance of the physical and chemical nature of the environment in which it is placed occurs with drawbacks of considerable gravity, sometimes in a very short time,

Its durability is closely related to proper use, good maintenance and the use of cleaning products and materials, to preserve its original features.

MAIN OXIDATION CAUSES

Metallographic analyzes carried out in the past on equipment with similar problems have unequivocally demonstrated that some substances or situations not necessarily of an extraordinary nature can cause disadvantages as described above.

We can list among these:

1. Ferrous residues left to decant on wet surfaces (not dried) circulated by water, foods or kitchen products used for cleaning the equipment (scrapers, wipes, etc.).
2. Ferrous residues carried in circles from hoods placed above the equipment (they are in the form of dust or microscales that deposit on containers and external surfaces)
3. Limestone (located in the least accessible parts of the containers). It prevents the normal thermal exchange between the external heating element, the metal of the container and the food contained therein, contributing to weakening (stress) the steel at the points or surfaces where it accumulated.
4. Chlorine or ammonia detergents not properly rinsed.
5. Incrustations or food residues (see Limestone). They can accumulate in the least accessible parts of containers.
6. Unwashed hot or dry residues of evaporated liquids, etc.
7. Setting up or using equipment with dry containers (without the minimum amount of contents inside, resulting in overheating stress).

Chlorine detergents, such as bleach or similar products, are avoided because they can produce serious corrosion effects, if not abundantly, quickly and appropriately rinsed.

Contact or only vapors emitted from acidic products (muriatic / hydrochloric acid) or alkaline (sodium hypochlorite - bleach - varechin) or ammonia, used directly or contained in common detergents, for cleaning and sanitizing floors, tiles and washable surfaces can have an oxidizing / corrosive effect on stainless steel (eg in sanitary environments it is prohibited to treat surgical instruments and stainless steel equipment with these products). Do not place sponges or anything else soaked with normal chlorine or ammonia-based detergents.

It is also important to know that the use of iron wool or similar instruments for the removal of solid and hardened food residues may leave microscopic particles that detach from them and remain deposited on the surface of the equipment by triggering a rapid process of irreversible corrosion if it does not intervene in a short time (a ferrous particle left in a humid environment takes a few hours to cause a serious corrosion trigger).

INOX STEEL EQUIPPED WITH RECIPIENTS - TANKS

In particular, for stainless steel appliances equipped with containers, such as pasta cookers, follow the following directions:

1. Avoid that salt solutions dry or remain stagnant on the surface, as they may give rise to corrosion.
2. Never use large-sized salt with cold water.
3. Dissolve the salt in a separate container and pour the solution.
4. Avoid prolonged contact with ferrous material (wicker, fork, scoop, scraper, etc.) to avoid corrosion, contamination of iron particles circulating in the tank.
5. Carefully clean the stainless steel surfaces using a damp cloth, water and soap, and common abrasive or colored detergents.
6. Rub in the direction of satin.
7. Rinse well and dry thoroughly.
8. Do not use burners or heating resistors (eg pots, bain-marie, cookies, fryers, etc.) without having previously and properly filled with the liquid suitable for the food to be cooked. This practice can cause serious damage to the steel structure in a short time, rendering molecular bonds unstable in areas of cohesion where welds, folds, punctures, etc. occur, resulting in accidental detachment or loss of containers.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

Cod. 8886871	Rev. 04	05/2016
8886871 رمز	مراجعة 4	05/2016

RESUME

1.	AVANT-PROPOS.....	12
2.	INSTALLATION.....	13
	2.1 Mise en œuvre.....	13
	2.2 Dispositions légales, règles techniques et directives	13
	2.3 Installation.....	12
	2.4 Connexion au réseau d'eau.....	12

2.5 Connexion électrique	12
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Tableau 1)	12
4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	13
4.1 Préliminaires pour la mise en service	13
4.2 Mise sous tension	13
4.3 Mise hors tension	13
5. ENTRETIEN	14
5.1 Nettoyage et soins	14
5.1.1 Décalcification avec du vinaigre	14
5.2 Comportement en cas de défaillance prolongée de l'opération	14
5.3 Comportement en cas d'échec	14
5.4 Entretien	14
5.5 Réinitialisation manuelle du thermostat de limiteur	14
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SURFACES D'ACIER	14
TABLEAU 1	14
Fig. 1	14
Fig. 2	30
6UCPE12 SCHEMAS ELECTRIQUE	30
U07CPE35 - 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90 SCHEMAS ELECTRIQUE	31

1. AVANT-PROPOS

Veillez lire attentivement ce manuel car il fournit des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance sûres.

Vous devez conserver ce manuel pour référence ultérieure.

Retirez l'emballage et vérifiez l'état de votre cuisinière à pâtes. Si vous avez des doutes, évitez d'utiliser la cuisinière et contactez un technicien qualifié.

Avant de connecter la cuisinière à pâtes, vérifiez la plaque signalétique pour vous assurer que l'appareil est compatible avec le réseau de distribution de gaz.

La cuisinière à pâtes doit être utilisée uniquement par une personne qui comprend pleinement comment faire.

Débranchez la cuisinière de pâtes de l'alimentation en gaz avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

Vous devez également débrancher le cuiseur de pâtes s'il est défectueux ou mal fonctionné. Vous devez contacter un centre d'assistance technique autorisé pour le réparer et demander des pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui précède pourrait rendre la cuisinière dangereuse à utiliser.

Un technicien spécialisé doit se connecter et configurer le système et les appareils, la ventilation et l'échappement conformément aux instructions du fabricant.

Ce type d'appareil est destiné à être utilisé dans des applications commerciales, telles que des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux, des boulangeries, des charcuteries, etc., mais n'est pas destiné à la production d'aliments continus.

Cet appareil doit être mis exclusivement à son usage prévu.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau à grande puissance ou avec des nettoyeurs à vapeur.

Ne pas obstruer l'air ou les événements de chaleur.

Vous devez garder les surfaces en acier inoxydable propres pour éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général.

Nettoyez quotidiennement les pièces en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer à grande eau et sécher avec précaution.

Ne nettoyez pas l'acier inoxydable avec des tampons en laine d'acier, des brosses ou des grattoirs car ils peuvent laisser des traces de particules de fer qui peuvent s'oxyder et provoquer la rouille. Au plus, vous devez utiliser de la laine en acier inoxydable dans le sens de la finition.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, vous devez éteindre la soupape de gaz, frotter toutes les surfaces d'acier avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline pour créer une fine couche de protection; Et ventiler la pièce de temps en temps.

Avant de connecter l'appareil, vérifiez la plaque technique pour s'assurer que l'appareil a été testé et homologué pour le type d'alimentation en gaz dans les locaux de l'utilisateur.

Si le type de gaz indiqué sur la plaque n'est pas disponible, vous devez suivre les instructions dans la section "Conversion vers un autre type de gaz".

Le fabricant ne peut assumer aucune responsabilité pour toute inexactitude dans ce manuel en raison de transcriptions ou d'erreurs d'impression. Le fabricant se réserve également le droit d'apporter des modifications au produit s'il le juge bon, sans affecter ses caractéristiques essentielles.

Le fabricant ne peut pas non plus assumer toute responsabilité pour les conséquences du non-respect des instructions de ce manuel.

En outre, le fabricant de cet appareil ne peut assumer aucune responsabilité pour les dommages dus à une installation incorrecte, à l'altération de l'appareil, à une utilisation incorrecte, à une mauvaise maintenance, à une défaillance de la réglementation locale et à une utilisation imprudente.

Les composants scellés par le fabricant ne peuvent pas être réglés par l'installateur ou l'utilisateur.

LA DÉCHARGE DE MACHINE QUAND NON PLUS D'UTILISATION DOIT ÊTRE FAIT EN CONFORMITÉ AVEC LA LOI. LA MACHINE DOIT ÊTRE ENTREPRISE À L'ENTREPRISE AUTORISÉE POUR LA DÉCHARGE DE MACHINE ET DE SES COMPOSANTS.

2. INSTALLATION

2.1 Mise en œuvre

Avant de commencer le travail, relâchez l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif, qui doit être retiré avec précaution. Si des résidus collants restent attachés, ils doivent être nettoyés avec des substances appropriées, e. G. essence; Pour aucune raison, utiliser des substances abrasives. Ajustez les pieds de l'appareil, l'appareil doit être bouillonnant.

L'interrupteur ou la prise principale doivent être à proximité de l'appareil et facilement accessibles. Il est conseillé de placer l'appareil sous un aspirateur afin que l'évacuation de la vapeur ait lieu rapidement. Tout d'abord, il faut veiller à ce que la réglementation sur les incendies soit respectée.

2.2 Dispositions légales, règles techniques et directives

L'installation doit être effectuée conformément aux normes suivantes:

- Conseils de prudence actuels pour les accidents.
- VDE Présence en vigueur.

2.3 Installation

Installer l'appareil à un minimum de 15 cm des parois de matériau combustible.

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié. Tout le travail requis pour l'installation doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dysfonctionnements du fait d'une installation incorrecte ou incorrecte.

AVERTISSEMENT: Conformément à la réglementation internationale, un appareil doit être fourni lorsque l'appareil est connecté en amont pour permettre à l'appareil de se débrancher du secteur: cet appareil doit avoir une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

2.4 Connexion au réseau d'eau

Les opérations suivantes ne doivent être effectuées que par du personnel technique qualifié.

Il est conseillé d'alimenter la cuisinière avec de l'eau potable ramollie avec une dureté comprise entre 0,5 et 5 ° F (degrés français) et à une pression de 150/300 kPa (1,5 / 3 bar).

Une fois qu'il est établi que le système d'eau disponible est adéquat, il est possible de se connecter:

- Effectuer une purge du conduit à partir de tout scories ferreuses, en laissant une certaine quantité d'eau s'écouler.
- Placez la cuisinière dans la position désirée et près de l'alimentation en eau.
- Raccorder le tuyauterie secteur à celle de la machine à l'aide d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt.
- Raccorder le tuyau d'échappement de la machine à un collecteur résistant aux températures élevées.

2.5 Connexion électrique

Avant d'effectuer la connexion électrique, assurez-vous que les données de notation correspondent aux valeurs de l'alimentation électrique. La plaque est située dans le panneau de la porte.

Pour assurer la sécurité électrique, assurez-vous que la cuisinière est correctement connectée à un système de mise à la terre efficace. Utilisez la vis marquée avec le symbole à cet effet. En cas de doute, demandez une aide au personnel qualifié.

Le câble d'alimentation est en matériau ignifuge et flexible. Il doit être protégé par un tube rigide, ignifuge et étanche à l'eau tout au long de l'étirement de la cuisinière au point où la nourriture est alimentée.

EQUIPOTENTIAL

L'unité doit être connectée à un système équipotentiel.

AVERTISSEMENT: Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des installations inadéquates et non conformes aux instructions

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Tableau 1)

Voir tableau 1

TABLEAU 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO نالوز (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD ال قدرات (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA ال طاقة الكهربية (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U70CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
70CPE30	400x730x900	52	30	7 400
70CPE60	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
80CPE45	400x900x900	60	45	9 400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
90CPE45	450x900x900	60	45	9 400
90CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18 400

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'équipement ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte.

Pendant le fonctionnement, surveiller l'équipement.

4.1 Préliminaires pour la mise en service

Avant de commencer l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage et de procéder au nettoyage précis de la baignoire et des paniers par protection industrielle de la graisse comme suit:

- Remplissez la baignoire au trou de trop-plein avec de l'eau et du détergent normaux, commencez à chauffer et faites bouillir pendant quelques minutes;
- Vidanger l'eau à travers le robinet de vidange et rincer bien le bol avec de l'eau propre;
- N'utilisez jamais de sel dans les morceaux, comme s'il ne circulait pas et ne se dissout pas complètement, il peut tomber dans le fond de la baignoire et, à plus long terme, pourrait provoquer une corrosion. Il est recommandé donc
- Utilisez uniquement le sel et ajoutez-le après l'ébullition. Si cela n'est pas possible, faire fondre le sel d'abord dans de l'eau chaude.

Avant de l'allumer, ouvrez le robinet d'eau et remplissez le réservoir jusqu'à la marque de niveau maximum.

Un pressostat de sécurité empêche l'allumage des résistances si le réservoir n'est pas plein et éteint automatiquement la machine si le niveau d'eau descend en dessous du seuil minimum.

4.2 Mise sous tension

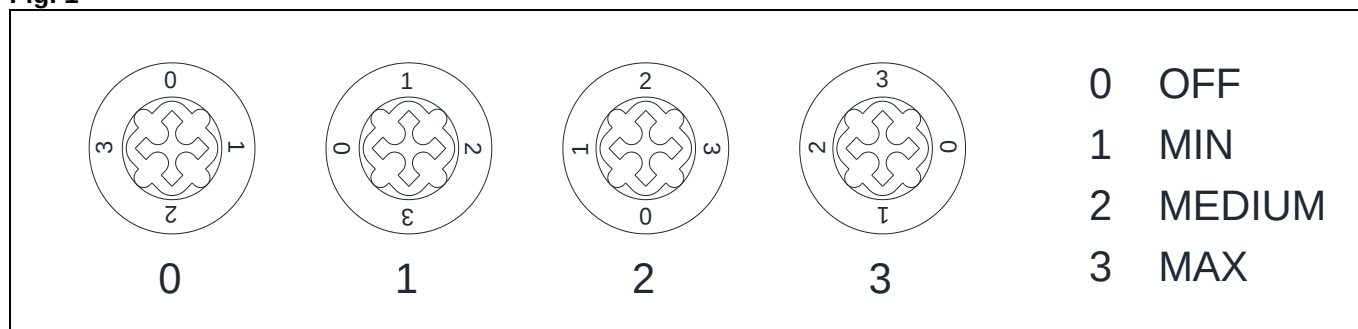
Activez le commutateur principal en amont de l'appareil et ouvrez le robinet de contrôle de l'eau en amont de l'appareil.

Remplissez la cuve jusqu'à 50 mm en utilisant le robinet d'eau sous le niveau de débordement, en tenant compte du volume de la pâte à cuire.

En fonctionnement normal, la première action à prendre est la charge d'eau:

- Fermez le drain en plaçant le levier de vidange en position fermée.
- Ouvrez le robinet d'eau.
- Attendez que la cuve se remplisse jusqu'à l'entaille supérieure et fermez le robinet de chargement.
- Tournez le bouton de la figure 1 à la position 3.
- Chargez le panier avec la pâte à cuire.
- Attendez que l'eau à l'intérieur de la cuve bouille.
- Placez le panier complet dans la cuve en le plaçant sur le bord.
- Attendez le temps de cuisson.
- Retirez le panier en utilisant les poignées appropriées

Fig. 1



ATTENTION: il est recommandé de ne pas quitter la cuisinière sans eau, même s'il fourne avec le dispositif de sécurité.



Il est requis:

- Remplissez la cuve d'eau jusqu'à un niveau entre les deux encoches.
- Détachez la cuve après 12 heures de travail.
- Effectuer tous les travaux de maintenance et de nettoyage de routine énumérés ci-dessous.
- Gardez les surfaces propres qui peuvent entrer en contact avec les aliments.
- Assurez-vous que le tube contenant le cordon d'alimentation est endommagé et qu'il est bien connecté au réseau.

Il est interdit:

- Utiliser l'équipement à sec.
- Nettoyez la machine à l'aide d'un jet direct d'eau ou d'un équipement à haute pression.
- Trempez vos mains ou d'autres parties du corps dans la cuve pendant que la machine tourne, ou lorsque la cuisinière est éteinte mais l'eau est encore chaude.
- Utilisez des objets qui ne conviennent pas pour le contact avec les aliments pour contenir les pâtes à cuire.

4.3 Mise hors tension

À la fin du processus de cuisson, tournez le bouton de la figure 1 à la position 0, attendez au moins cinq minutes avant de procéder à l'évacuation de l'eau en plaçant le levier en position ouverte et en fin faire le nettoyage.

VIDER DE L'EAU: Pour égoutter le contenu de la cuve, ouvrez le robinet à l'intérieur de la porte. L'eau sort automatiquement de l'appareil en s'écoulant dans le tuyau de vidange à travers un siphon ouvert. Si nécessaire, organiser sous l'appareil un bassin métallique de capacité suffisante pour recevoir toute l'eau de la cuve. Ne jamais décharger de l'eau avec l'appareil allumé.

5. ENTRETIEN

5.1 Nettoyage et soins

Pendant le nettoyage, ne lavez pas l'appareil avec des jets d'eau ou de pression directs ou de nettoyeur à vapeur. À la fin du travail, l'appareil doit être soigneusement nettoyé. Le nettoyage quotidien de l'appareil assure un fonctionnement parfait et une durée de vie prolongée de l'appareil.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil du réseau d'électricité.

Les pièces en acier doivent être lavées avec de l'eau chaude et du détergent neutre. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.

5.1.1 Décalcification avec du vinaigre

A. Tournez le levier d'échappement en position fermée pour remplir la cuve avec du vinaigre jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert des tuyaux de chauffage.

B. Tournez le bouton de la figure 1 à la position 3 et attendez que le vinaigre bouille.

C. Tournez le bouton sur la position 0 et attendez environ 15 minutes.

D. Placez le levier d'échappement en position ouverte et rincer abondamment avec de l'eau propre.

5.2 Comportement en cas de défaillance prolongée de l'opération

Nettoyez et séchez l'appareil comme indiqué, retirez l'alimentation.

5.3 Comportement en cas d'échec

En cas de défaut, éteignez l'appareil, débranchez l'appareil de l'appareil en amont de l'appareil et conseillez le service.

5.4 Entretien

Tout travail de maintenance est effectué par du personnel qualifié uniquement.

Avant de commencer la maintenance, retirez la fiche ou débranchez l'interrupteur en amont.

5.5 Réinitialisation manuelle du thermostat de limiteur

Le thermostat limite contrôle la température des résistances et, en cas de surchauffe anormale, interrompt l'alimentation électrique. En même temps que l'alimentation coupée, le voyant vert normal est éteint et le voyant rouge s'allume jusqu'à ce que le thermostat réinitialise manuellement.

Avant de réinitialiser le thermostat, assurez-vous la cause de votre intervention et y intervenez.

Par exemple, si l'action du thermostat est due au manque d'eau dans la baignoire, il est nécessaire:

A. Éteignez la machine en tournant le bouton de la figure 1 à la position 0

B. Attendez que les résistances se refroidissent dans l'air. AVERTISSEMENT: jeter de l'eau froide dans le réservoir à haute température peut causer des dommages importants.

C. Remplissez le réservoir d'eau et réinitialisez.

S'il y a de l'eau dans le réservoir, l'action du thermostat peut être due aux incrustations du réservoir, retirez la patelle calcaire, réinitialisez-la comme décrit ci-dessous et finalement décrivez, comme expliqué dans la section 5.1.1.

Pour reprendre après la suppression de la cause, vous devez effectuer les opérations suivantes:

A. Ouvre la porte

B. Appuyez sur le bouton rouge sous la protection de la plante. Cela éteindra alors le feu rouge.

C. Redémarrez la cuisinière conformément aux instructions de la section 4.2

Pour plus d'informations, voir la figure 2 à la dernière page de ce livret.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SURFACES D'ACIER

Le type d'acier utilisé pour construire le nôtre. L'équipement, est de la meilleure qualité AISI 304 (et AISI 316 pour les réservoirs de cuisine, etc.).

Il est faux de penser que l'acier inoxydable est indestructible et ne se corrode pas.

Il est défini car il résiste à la corrosion grâce à un film mince d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa surface. Ce film formé d'oxygène absorbé par l'exposition à l'air du métal lui-même devient la barrière naturelle à la protection contre les agents atmosphériques normaux.

Il est donc évident que toute cause empêche la formation ou la permanence de ce film sur la surface de l'acier, il réduit considérablement la résistance à la corrosion et la cohésion dans le cas du soudage des pièces.

L'acier inoxydable peut également subir des dommages importants s'il n'est pas traité avec les précautions requises.

Le maintien de la nature physique et chimique de l'environnement dans lequel il se trouve se produit brièvement et parfois en très peu de temps, avec des inconvénients d'une gravité considérable.

Sa durabilité et sa durabilité sont étroitement liées à une bonne utilisation, un bon entretien et l'utilisation de produits et matériaux de nettoyage pour préserver ses caractéristiques d'origine.

PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION

Les analyses métallographiques effectuées dans le passé sur des équipements ayant des problèmes similaires ont démontré sans équivoque que certaines substances ou situations qui ne sont pas nécessairement de nature extraordinaire peuvent entraîner des inconvénients du type décrit ci-dessus.

Nous pouvons énumérer parmi ceux-ci:

1. Résidus ferreux laissés décanter sur des surfaces humides (non-séchées) circulant par l'eau, les aliments ou les produits de cuisine utilisés pour nettoyer l'équipement (grattoirs, lingettes, etc.).

2. Résidus ferreux transportés en cercle des hottes d'aspiration placées au-dessus de l'équipement (ils sont sous forme de poussières ou de microscapes qui se déposent sur des conteneurs et des surfaces extérieures)

3. Calcaire (situé dans les conteneurs les moins accessibles des navires). Il empêche l'échange thermique normal entre l'élément de chauffage externe (résistance ou flamme), le métal du récipient et les aliments qui y sont contenus, contribuant à affaiblir (contraindre) l'acier aux points ou surfaces où il s'est accumulé.

4. Les détergents au chlore ou à l'ammoniac ne sont pas correctement rincés.

5. Incréments ou résidus alimentaires (voir Calcaire). Ils peuvent s'accumuler dans les parties les moins accessibles des conteneurs.

6. Résidus chauds ou secs non-lavés de liquides évaporés, etc.

7. Mise en place ou utilisation d'un équipement avec des récipients secs (sans la quantité minimale de contenu à l'intérieur - par exemple, la situation typique est la préparation des personnes atteintes), entraînant un stress de surchauffe.

Les détergents au chlore, tels que l'eau de javel ou des produits similaires, sont normalement évités car ils peuvent produire de graves effets de corrosion, sinon abondants, rapides et correctement rincés. Contact ou seulement des vapeurs émanées de produits acides (acide muriatique / acide chlorhydrique) ou alcalines (hypochlorite de sodium - eau de Javel - varechin) ou ammoniac, utilisées directement ou contenues dans des détergents courants, pour nettoyer et assainir les planchers, les carreaux et les surfaces lavables peuvent avoir un effet oxydant / Effet corrosif sur l'acier inoxydable (p. Ex. Dans les environnements sanitaires, il est interdit de traiter les instruments chirurgicaux et les équipements en acier inoxydable avec ces produits), mais ils sont bons pour les carreaux, les planchers ou les surfaces d'autres matériaux. Ne placez pas d'éponges, d'éponges ou d'autres substances imprégnées de détergents normaux à base de chlore ou d'ammoniac sans neutraliser et rincer ce «contact» avec un détergent neutre. Il est également important de savoir que l'utilisation de laine de fer ou d'instruments similaires pour l'élimination des résidus alimentaires solides et durcis peut laisser des particules microscopiques qui se détachent et restent déposées sur la surface de l'équipement en déclenchant un processus de contact rapide Irréversible corrosion Ou peu recyclable si elle n'intervient pas dans un court laps de temps (une particule ferreuse laissée dans un environnement humide prend quelques heures pour provoquer un grave déclencheur de corrosion).

INOX ACIER EQUIPE DE RECEPTEURS - CUIR

En particulier, pour les appareils en acier inoxydable équipés de conteneurs, tels que les biscuits, suivez les instructions suivantes:

1. Évitez que les solutions salines sèchent ou restent stagnantes sur la surface, car elles peuvent provoquer une corrosion.

2. Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine de grande taille avec de l'eau froide.

3. Dissoudre le sel dans un récipient séparé et verser la solution prête.

4. Éviter le contact prolongé avec du matériel ferreux (osier, fourche, scoop, grattoir, etc.) pour éviter la corrosion, la contamination des particules de fer circulant dans le récipient.

5. Nettoyez soigneusement les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide, d'eau et de savon, et d'un abrasif commun ou d'un détergent coloré.

6. Tirez la direction du satin.

7. Rincer bien et sécher complètement.

8. N'utilisez pas de brûleurs ou de résistances chauffantes (p. Ex. Pots, bain-marie, biscuits, friteuses, etc.) sans avoir rempli préalablement et correctement rempli avec le liquide approprié pour les aliments à cuire.

Cette pratique peut causer de graves dommages à la structure en acier en peu de temps, rendant les liaisons moléculaires instables dans les zones de cohésion où des soudures, des plis, des piqûres, etc. se produisent, entraînant un détachement ou une perte de récipients accidentels ou plus ou moins

ELEKTRONUDELKOCHER

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

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

ZUSAMMENFASSUNG

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	16
2.	INSTALLATION.....	16
2.1	Aufstellung	16
2.2	Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien	17
2.3	Installation.....	17
2.4	Anschluss an das Wassernetz	17
2.5	Elektrische Verbindung.....	17
3.	ECHNISCHE DATEN (Tabelle 1)	17
4.	BEDIENUNG	17
4.1	Inbetriebsetzung	17
4.2	Zünden.....	18
4.3	Schließung.....	18
4.4	Eingreifen des Druckschalters	18
5.	WARTUNG.....	19
5.1	Reinigung und Pflege.....	19

5.1.1 Entkalkung mit Essigreiniger	19
5.2 Verhalten bei längerem Betriebsstillstand	19
5.3 Verhalten bei Ausfall	19
5.4 Wartung	19
5.5 Manueller Reset des Begrenzerthermostats	19
6. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHL- OBERFLÄCHEN	19
TABELLE 1	18
Abb. 1	19
Abb. 2	30
6UCPE12 SCHALTPLAN	30
U7CPE35 - 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90 SCHALTPLAN	31

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Bitte die in diesem Heft enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung liefern.

Dieses Heft für die Benutzung durch andere Bediener bitte aufbewahren.

Nach dem Entfernen der Verpackung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und Fachpersonal hinzuziehen.

Vor dem Anschließen des Geräts sicherstellen, dass die Typenschilddaten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur durch Personal benutzt werden, das zu seinem Gebrauch unterwiesen wurde.

Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät vom Gasversorgungsnetz trennen.

Gerät bei Defekten oder nicht ordnungsgemäßigem Betrieb sofort ausschalten. Sind Reparaturen erforderlich, bitte ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen.

Die Nichtbeachtung des oben genannten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Das Anschließen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug sind gemäß den Anweisungen des Herstellers durch Fachpersonal.

Diese Art von Gerät ist für den Einsatz in kommerziellen Anwendungen, wie Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser, Bäckereien, Metzger etc., aber ist nicht für die Produktion von kontinuierlichen Masse von Lebensmitteln bestimmt.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich geplant ist.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern.

Öffnungen bzw. Ansaug- oder Wärmeableitungsschlitze nicht verstopfen oder verdecken.

Um Gefahren der Oxidation bzw. chemischer Angriffe im Allgemeinen zu verhindern, sind die Oberflächen aus Edelstahl stets sauber zu halten.

Edelstahlteile täglich mit warmem Seifenwasser reinigen, danach mit reichlich Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

Edelstahl niemals mit Metallwolle, Bürste oder Schabern aus normalem Stahl reinigen, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die beim Oxidieren Roststellen verursachen. Gegebenenfalls kann Edelstahlwolle in Richtung der Mattierung verwendet werden.

Falls das Gerät über längere Zeit nicht benutzt wird, Gashahn zudrehen, alle Stahlflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, um so eine Schutzschicht aufzutragen; außerdem die Räume regelmäßig lüften.

Vor dem Anschließen am Typenschild kontrollieren, ob das Gerät endgeprüft und für die beim Benutzer verfügbare Gasart zugelassen ist.

Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart nicht die ist, die zur Verfügung steht, ist gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Umrüstung auf andere Gasart" vorzugehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für mögliche Unrichtigkeiten im vorliegenden Heft ab, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Außerdem behält er sich das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder erforderlich hält, ohne dadurch dessen Grundeigenschaften zu beeinträchtigen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die in dieser Anleitung enthalten Regeln nicht genau beachtet werden.

Der Hersteller des Geräts lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf falsche Installation, ungenehmigte Umbauten des Geräts, unsachgemäßen Gebrauch, mangelhafte Wartung, Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften und Ungeschicklichkeit im Gebrauch zurückzuführen sind.

Vom Hersteller versiegelte Teile können vom Installateur oder vom Benutzer nicht eingestellt werden.

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFERT WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Aufstellung

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden. Sollten einige Klebereste am Gerät haften, helfen Sie sich mit geeigneten Mitteln, wie z. B. Waschbenzin, auf keinen Fall grobe Scheuermittel benutzen.

Die Füße der Gerätes montieren, und das Gerät waagrecht auslegen, kleinere Unebenheiten kann mit den Füßen ausgleichen.

Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine sichergestellt wird.

Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.

2.2 Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften.
- Einschlägige VDE-Vorschriften.

2.3 Installation

Stellen Sie das Gerät mindestens 15 cm von den Wänden aus brennbarem Material.

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Bei der Durchführung sämtlicher für die Installation erforderlichen Arbeiten sind die einschlägigen Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Funktionsweise des Gerätes ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen ist.

ACHTUNG! Beim Anschluss des Gerätes an das Stromversorgungsnetz ist unter Berücksichtigung der internationalen Richtlinien ein allpoliger Schalter vorzusehen, dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen

2.4 Anschluss an das Wassernetz

Die folgenden Arbeiten dürfen ausschließlich durch technisches Fachpersonal ausgeführt werden.

Es wird empfohlen, den Kocher mit enthärtetem Trinkwasser mit Härte zwischen 0,5 und 5 °f (französische Härtegrade) und bei einem Druck von 150-300 kPa (1,5-3 bar) zu speisen.

Wenn sichergestellt ist, dass die zur Verfügung stehende Wasserversorgung geeignet ist, kann der Anschluss erfolgen:

- Leitung durch eine Spülung mit einer gewissen Wassermenge von eventuell enthaltenen eisenhaltigen Rückständen befreien.
- Kocher an der gewünschten Stelle in der Nähe des Wasseranschlusses aufstellen.
- Leitung des Wassernetzes mit der des Geräts über einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn verbinden.
- Abflussleitung des Geräts an einen geeigneten und hitzebeständigen Sammler anschließen.

2.5 Elektrische Verbindung

Bevor der elektrische Anschluss vorgenommen wird sicherstellen, dass die auf dem technischen Schild angegebene Spannung und Frequenz denen der vorhandenen elektrischen Anlage entsprechen.

Das Gerät wird auf den auf dem technischen Schild am Türinneren angegebenen Betrieb eingestellt, geliefert.

Für den Elektroanschluss ist ein Kabel des Typs H05 RN F mit einem Querschnitt, der der Gesamtlast des Gerätes standhält, zu verwenden.

ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen.

ACHTUNG! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht vorgenommene oder nicht den Anleitungen entsprechende Installation zurückzuführen sind. Demzufolge leistet er auch keinen unter Garantie fallenden Schadensersatz.

3. TECHNISCHE DATEN (Tabelle 1)

Siehe Tabelle 1

TABELLE 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO الوزن (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرة (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA الطاقة الكهربائية (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U7CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
7CPE30A	400x730x900	52	30	7 400
7CPE60A	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
8CPE45A	400x900x900	60	45	9 400
8CPE90A	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
9CPE45A	450x900x900	60	45	9 400
9CPE90A	900x900x900	110	45 + 45	18 400

4. BEDIENUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich geplant ist. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Während des Betriebs ist das Gerät zu überwachen.

4.1 Inbetriebsetzung

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und die Wanne und die Körbe wie folgt gründlich von den Schutzfetten zu reinigen:

- Wanne bis zur Überlauföffnung mit Wasser und normalem Reiniger füllen, Heizung einschalten und einige Minuten kochen lassen;
- Wasser über den Ablaufhahn abfließen lassen und Wanne mit reichlich sauberem Wasser ausspülen;

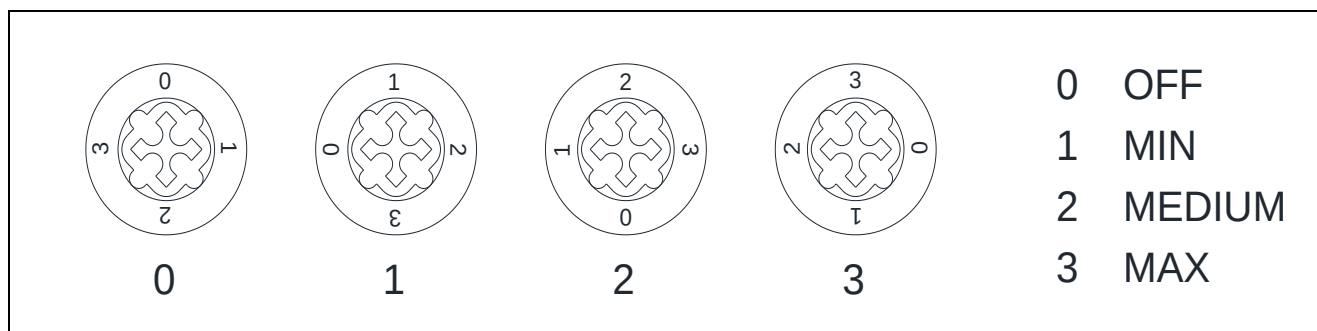
- Niemals verklumptes Salz verwenden, da es, wenn es sich nicht vollständig auflöst, auf dem Boden der Wanne absetzen und langfristig zu Korrosion führen kann. Daher sollte ausschließlich feines Salz benutzt und erst nach dem Sieden zugegeben werden. Sollte dies nicht möglich sein, Salz vorher in heißem Wasser auflösen lassen.
- Vor der Zündung wiederum von der Last und Leitungswasser riempiere Tank auf Maximum-Marke.
- Ein Drucksicherheitsschalter verhindert, dass der Zündung der Widerstand, wenn der Tank nicht voll ist, und schalten Sie die Maschine ab, wenn die Höhe der Wasser unter der Mindestgrenze fällt.

4.2 Zünden

Normaler Gebrauch:

- Schließen Sie das Ablass - Setzen Sie den Hebel in der geschlossenen Position
- Öffnen Sie den Wasserhahn
- Füllen Sie den Tank bis zum erstklassig
- Schließen Sie die Last Hahn.
- Drehen Sie den Knopf der 1 in der Position 3
- Laden Sie den Korb mit der Pasta zu kochen.
- Warten Sie, bis das Wasser im Inneren des Tanks kocht.
- Legen Sie die gefüllte Korb im Tank
- Warten Sie, bis die Kochzeit .
- Nehmen Sie den Korb an den Griffen

Abb. 1



ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Tank, selbst wenn es das Eingreifen der Sicherheitseinrichtung vorgesehen ist.



Zwingend:

- Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zu einer Höhe zwischen max und min
- Entkalken Sie den Tank nach 12 Stunden Arbeit.
- Nehmen Sie alle Routinewartung und Reinigung (siehe unten)
- Halten Sie reinigen die Oberflächen in Kontakt mit Lebensmitteln.
- Überprüfen Sie den Zustand und die Anschluss des Netzanschlusskabels

Verboten:

- Verwenden Sie trockene Ausrüstung.
- Reinigen Sie das Gerät direkten Wasserstrahl oder Hochdruckgeräten .
- Tränken Hände oder andere Körperteile in der Wanne
- Verwenden Sie Objekte nicht geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln

4.3 Schließung

Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf (Abbildung 1) in der Position 0, mindestens fünf Minuten warten, dann das Wasser ablassen, um den Hebel in die offene Position gebracht, dann reinigen Sie die Geräte

Wasserablauf: Um den Inhalt des Tanks herunterladen, öffnen Sie das Ventil der Innenseite der Tür. Das Wasser kommt aus dem automatisch fließt in das Abgasrohr durch einen offenen Siphon.

Falls erforderlich, einen Behälter unter der Maschine, um eine ausreichende Kapazität erhalten das gesamte Wasser des Tanks.

Nie entladen das Wasser während den Geräte eingeschaltet ist

4.4 Eingreifen des Druckschalters

Die Vorrichtung mit Sicherheitssystem ausgestattet ist, unterbricht die Stromzufuhr, wenn der Wasserstand unter dem Minimum ist. Der Eingriff wird durch das rote Licht signalisiert.

Wenn Sie das Licht einschalten, öffnen Sie den Wasserhahn auf, bis das Niveau unter dem Minimum ist.

Zu diesem Zeitpunkt wird es das rote Licht auszuschalten und schaltet sich das grüne Licht, was darauf hinweist, das reibungslose Funktionieren.

5. WARTUNG

5.1 Reinigung und Pflege

Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasser- oder Druckstrahlen oder Dampfreiniger.

Jeden Abend am Ende der Arbeit muss das Gerät gründlich gereinigt werden.

Die tägliche Reinigung des Gerätes sorgt für einen perfekten Betrieb und eine längere Lebensdauer des Gerätes.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Zum Waschen von Stahlteilen verwenden Sie warmes Wasser und neutrales Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel, die den Stahl beschädigen könnten.

5.1.1 Entkalkung mit Essig

Schließen Sie die Drainage und füllen Sie den Tank mit Essig, bis vollständig die Kerbe bedeckt.

D. Den Ablasshebel in die offene Position stellen und gründlich mit klarem Wasser abspülen.

5.2 Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Reinigen und trocknen Sie das Gerät und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

5.3 Verhalten bei Ausfall

Im Falle eines Ausfalls das Gerät ausschalten, das Gerät vom Stromnetz trennen und den technischen Service informieren.

5.4 Wartung

Nur qualifiziertes Personal kann Wartungsarbeiten durchführen.

Vor Wartungsarbeiten den Stecker abziehen oder die Hauptleitung abziehen.

5.5 Manueller Reset des Begrenzerthermostats

Der Grenzwertthermostat steuert die Temperatur der Widerstände und unterbricht bei einer anomalen Überhitzung die Stromversorgung. Gleichzeitig mit der Stromabschaltung erlischt das normale grüne Licht und das rote Licht schaltet ein, bis der Thermostat manuell zurückgesetzt wird.

Bevor Sie den Thermostat zurücksetzen, überprüfen Sie die Ursache des Problems und lösen Sie ihn.

Wenn zum Beispiel die Wirkung des Thermostats auf den Mangel an Wasser im Tank zurückzuführen ist, ist es notwendig, ein. Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Drehknopf von Abbildung 1 auf Position 0 drehen

B. Warten Sie, bis die Widerstände in die Luft kühlen. WARNUNG: Kaltes Wasser in den Hochtemperatur-Tank werfen kann erhebliche Schäden verursachen.

C. Füllen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn zurück.

Wenn Wasser im Tank vorhanden ist, kann die Wirkung des Thermostats auf die Verkrustungen des Tanks zurückzuführen sein, in diesem Fall die Kalksteinfole entfernen, wie unten beschrieben zurückgesetzt und schließlich entkalkt werden, wie in Abschnitt 5.1.1 erläutert.

Um fortzufahren, nachdem die Ursache entfernt wurde, müssen Sie die folgenden Schritte ausführen:

ein. Öffne die Tür

B. Drücken Sie die rote Taste unter dem Pflanzenschutz, rotes Licht aus.

C. Starten Sie den Herd nach den Anweisungen in Abschnitt 4.2 neu.

Weitere Informationen finden Sie in Abbildung 2 auf der letzten Seite dieser Broschüre.

6. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHOBERFLÄCHEN

Zur Herstellung unserer Geräte verwenden wir Edelstahl der besten Qualität, AISI 304 (und AISI 316 für die Nudelkocherwannen usw.).

Zu denken, dass Edelstahl unzerstörbar sei und nicht korrodiere, ist ein Irrtum.

Edel- bzw. rostfreier Stahl wird als solcher definiert, da er der Korrosion durch eine dünne Oxidschicht standhält, die sich auf Molekülebene auf der Oberfläche bildet.

Diese Schicht bildet sich durch den Sauerstoff, der absorbiert wird, wenn das Metall der Luft ausgesetzt wird, und wird zur natürlichen Schutzbarriere gegen normale Wettereinflüsse.

Es ist daher klar, dass bei Verhinderung der Bildung bzw. Erhaltung dieser Schicht auf der Stahloberfläche dessen Beständigkeit gegen Korrosion und gegen Kohäsion im Falle von angeschweißten Teilen stark reduziert.

Edelstahl kann deutlich beschädigt werden, wenn er nicht mit den erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen behandelt wird.

Die Aufrechterhaltung der chemisch-physikalischen Beschaffenheit der Umgebung, in der er sich befinden kann, führt in kurzer und manchmal in kürzester Zeit zu schweren Schäden.

Seine Beständigkeit und Lebensdauer sind stark abhängig von einem richtigen Gebrauch, richtiger Wartung und Verwendung von Reinigungsmitteln und -materialien, die geeignet sind, seine ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten.

HAUPTURSACHEN DER OXIDATION

In der Vergangenheit an Geräten mit analogen Problemen ausgeführte metallografische Analysen haben eindeutig gezeigt, dass einige Stoffe bzw. Gegebenheiten nicht notwendigerweise ungewöhnlicher Art zu Schäden der genannten Art führen können.

Darunter zu finden sind:

1. Eisenhaltige Rückstände, die sich auf den feuchten (nicht abgetrockneten) Oberflächen abgesetzt haben, nachdem sie vom Wasser, von den Speisen oder den in der Küche für die Reinigung der Gerät verwendeten Mittel (Schaber, Metallwolle usw.) in Umlauf gebracht wurden.
2. Eisenhaltige Rückstände, die von den über den Geräten angebrachten Abzugshauben in Umlauf gebracht wurden (sie treten in Form von Staub oder feinsten Splittern auf, die sich auf Gefäßen und Außenflächen absetzen)
3. Kalk (befindet sich in den schlecht zugänglichen Teilen der Gefäße). Dieser verhindert den normalen Wärmeaustausch zwischen dem externen Heizelement (Heizstab oder Flamme), dem Metall des Gefäßes und den darin enthaltenen Speisen und trägt so zur Schwächung (Stress) des Stahls an den Stellen bzw. den Flächen bei, auf denen er sich angesammelt hat.
4. Reiniger auf Chlor- oder Ammoniakbasis, die nicht ausreichend abgespült wurden.

5. Verkrustungen oder Rückstände von Speisen (siehe Kalk). Diese können sich in den schlecht zugänglichen Teilen der Gefäße ansammeln.
6. Nicht heiß gelöstes Salz oder feste Rückstände verdampfter Flüssigkeiten, usw.
7. Inbetriebsetzung oder Gebrauch der Geräte mit leeren Gefäßen (ohne die geringste Menge Inhalt – typisches Beispiel ist das Anbraten von Gemüse), mit daraus folgender Belastung durch Überhitzung.

Unbedingt zu vermeiden sind Reinigungsmittel auf Chlorbasis, wie z. B. Bleichlauge oder ähnliche handelsübliche Mittel, da diese zu starker Korrosionswirkung führen können, wenn sie nicht ausreichend und schnell mit reichlich Wasser abgespült werden. Der Kontakt mit oder auch nur die Dämpfe, die von sauren (Chlorwasserstoff-/Salzsäure) oder alkalischen Mitteln (Natronbleichlauge - Bleichlauge - Chlorbleiche) oder Ammoniak abgegeben werden, wenn diese direkt verwendet oder in normalen Reinigungsmitteln für die Reinigung und Desinfektion von Fußböden, Fliesen und abwaschbaren Flächen enthalten sind, können eine oxidierende/korrosive Wirkung auf Edelstahl haben (z. B. gilt im Gesundheitsbereich das Verbot, chirurgische Instrumente und Geräte aus Edelstahl mit diesen Mitteln zu behandeln), sind aber sehr gut geeignet für Fliesen, Fußböden oder Flächen aus anderem Material. Keine in Haushaltsreiniger auf Chlor- oder Ammoniakbasis getränkte Lappen, Schwämme oder ähnliches liegen lassen, ohne diesen "Kontakt" ausreichend mit einem neutralen Reiniger neutralisiert oder gespült zu haben. Ebenso sollte man wissen, dass beim Gebrauch von Eisenwolle oder ähnlichen Werkzeugen zur Entfernung fester und eingebrannter Speisereste mikroskopische Partikel zurückbleiben können, die sich von diesen ablösen und auf der Oberfläche der Geräte ablagern und so durch Kontakt einen raschen Korrosionsprozess auslösen, der unumkehrbar oder schwierig wieder gut zu machen ist, wenn nicht kurzfristig eingeschritten wird (ein Eisenteilchen, das in feuchter Umgebung zurückgelassen wird, benötigt nur wenige Stunden, um einen gefährlichen Korrosionsansatz hervorzurufen).

EDELSTAHLGERÄTE MIT GEFÄSSEN – WANNEN

Insbesondere sind für Geräte aus Edelstahl, die mit Gefäßen versehen sind, wie zum Beispiel Nudelkocher, die folgenden Hinweise zu beachten:

1. Vermeiden, dass salzige Lösungen auf der Oberfläche eintrocknen oder stehen bleiben, da sie Korrosion auslösen können.
2. Niemals grobkörniges Kochsalz mit kaltem Wasser verwenden.
3. Salz in separatem Gefäß auflösen lassen und die fertige Lösung eingießen.
4. Längeren Kontakt mit eisenhaltigen Stoffen vermeiden (Metallwolle, Vorlegegabeln, Schöpflöffel, Schaber usw.), um Korrosionsansätze durch die Kontaminierung mit eisenhaltigen Teilchen zu vermeiden, die im Gefäß in Umlauf gebracht wurden.
5. Edelstahloberflächen sorgfältig mit einem feuchten Lappen, Wasser und Seife und normalen nicht scheuernden bzw. färbenden Reinigungsmitteln reinigen.
6. In Richtung der Mattierung reiben.
7. Gut nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
8. Brenner oder Heizstäbe zur Beheizung von Gefäßen (z. B. Töpfe, Wasserbad, Nudelkocher, Friteusen usw.) nicht in Betrieb setzen, ohne diese vorher ausreichend mit für die zuzubereitende Speise geeigneter Flüssigkeit gefüllt zu haben.

Diese Praxis kann in kurzer Zeit zu schweren Schäden am Aufbau des Stahls führen, indem sie die Molekülbindungen in den Kohäsionsbereichen mit Schweißnähten, Biegestellen usw. instabil machen und so zu Ablösungen oder mehr oder weniger ausgeprägten Lecks der Gefäße führen.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO

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

RESUMEN

1.	GENERAL	22
2.	INSTALACIÓN	23
	2.1 Implantación	23
	2.2 Las normas legales, normas técnicas y directivas	23
	2.3 Instalación.....	23
	2.4 Conexión de suministro de agua	23
	2.5 Conexión eléctrica	23
3.	ESPECIFICACIONES (Tabla 1)	24
4.	MANUAL DEL PROPIETARIO	24
	4.1 antes de la función de puesta en marcha	24

4.2 conmutación	24
5. MANTENIMIENTO	25
5.1 Limpieza y cuidado	25
5.1.1 La descalcificación con vinagre	25
5.2 Comportamiento en caso de interrupción prolongada de la función	25
5.3 Comportamiento en caso de fallo	25
5.4 Mantenimiento	25
5.5 Restablecimiento del manual del termostato limitador	25
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES DE ACERO	26
TABLA 1.....	24
Fig. 1	24
Fig. 2	30
6UCPE12 DIAGRAMA DE CABLEADO	30
U70CPE35 - 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90 DIAGRAMA DE CABLEADO.....	31

1. GENERAL

Lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en este folleto, ya que proporcionan información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Guarde este manual para cualquier consulta a los distintos operadores.

Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el equipo. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución de electricidad.

El equipo debe ser utilizado únicamente por personal capacitado para operar el equipo.

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconectar el aparato de la red de energía eléctrica.

Desactivar la máquina en caso de fallo o mal funcionamiento. Para las reparaciones en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener ayuda y solicitar el uso de recambios originales.

El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

La conexión, el trabajo que se en la planta y equipo, la ventilación, el gas de combustión debe ser llevada a cabo de acuerdo con las instrucciones del fabricante, por profesionales cualificados.

La seguridad eléctrica de este equipo sólo se garantiza que esté correctamente conectado a una toma de tierra eficaz según lo especificado por las normas vigentes de seguridad eléctrica. Es necesario verificar los requerimientos de seguridad y, en caso de duda, pedir un control preciso del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de tierra de la instalación.

Este tipo de aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones comerciales, tales como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de masa continua de alimentos.

Este equipo debe ser utilizado únicamente para el fin para el que fue diseñado.

No lavar el aparato con chorros directos de agua a alta presión o con limpiadores de vapor.

No obstruya las aberturas o ranuras de succión o disipación del calor.

Con el fin de evitar riesgos de oxidación o ataque químico en general, es necesario para mantener las superficies de acero inoxidable perfectamente limpio.

Daily Clean las piezas de acero inoxidable con agua jabonosa caliente, a continuación, enjuagar y secar a fondo.

Debe evitarse en la forma más absoluta para limpiar el acero inoxidable con lana de acero, cepillo o de acero común raspadores, ya que pueden dejar partículas ferrosas que oxidantes puntos se oxidará. Puede ser posiblemente utilizada lana de acero inoxidable en la dirección de la veta.

Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, frotar todas las superficies de acero con un paño empapado en aceite de vaselina con el fin de aplicar un velo protector; También airear las instalaciones periódicamente.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por cualquier inexactitud contenidos en este folleto debido a la transcripción o errores de impresión. También se reserva el derecho de hacer que el producto esas modificaciones que considere útil o necesario, sin afectar a las características esenciales.

El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se siguen estrictamente las reglas contenidas en este manual.

El fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por los daños causados por la instalación incorrecta, alteración, mal uso, mantenimiento deficiente, falta de cumplimiento de las leyes y la falta de experiencia en el uso de locales.

Eliminación del máquina al final del ciclo de la obra debe ser hecha cumpliendo con la ley aplicable. La máquina debe ser entregado al autorizado para recuperación y eliminación de partes del mismo.

2. INSTALACIÓN

2.1 Implantación

Antes de empezar a trabajar para hacer el trabajo, para liberar a la máquina del embalaje. Algunas piezas están protegidas con la película de adhesivo, que debe ser eliminado cuidadosamente. Si se pegan de pegamento estos residuos deben limpiarse con sustancias adecuadas, por ejemplo, la gasolina; por ningún motivo utilice sustancias abrasivas. Ajustar los pies del aparato, el aparato debe ser burbuja.

El interruptor principal o el enchufe debe estar cerca del equipo y fácilmente accesible. Es conveniente colocar el dispositivo bajo una campana de aspiración, de modo que la evacuación de los vapores tiene lugar rápidamente. Primero debe asegurarse de que se cumplen los requisitos de protección contra incendios.

2.2 Las normas legales, normas técnicas y directivas

La instalación debe ser realizado de acuerdo con las siguientes normas:

- las normas de prevención de accidentes actual.
- VDE receta actual.

2.3 Instalación

Instalar el aparato a un mínimo de 15 cm de las paredes de material combustible.

La instalación, puesta en servicio y el mantenimiento deben ser realizados por personal cualificado. Todos los trabajos necesarios para la instalación debe ser realizado de acuerdo con la normativa aplicable.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de mal funcionamiento, que resultan debido a la instalación incorrecta o no.

PRECAUCIÓN: Según las disposiciones internacionales, durante la conexión del aparato se va a proporcionar, aguas arriba de la misma, un dispositivo que permite separar de modo omnipolar el aparato de la red: este dispositivo debe tener una abertura de los contactos de al menos 3 mm.

2.4 Conexión de suministro de agua

Las siguientes operaciones deben ser realizadas por personal técnico cualificado.

Es aconsejable para alimentar a la olla con el agua potable ablandada con una dureza comprendida entre 0,5 y 5 ° F (grados franceses) y a una presión de 150-300 kPa (1,5 / 3 bar).

Una vez comprobado que el sistema de agua disponible es adecuada se puede proceder al enlace:

- Realización de una purga de la tubería de cualquier fuga de escoria ferroso dejando una cierta cantidad de agua.
- Colocar la olla en la posición deseada y en la proximidad de la red de agua.
- Conectar la red de tuberías a la de la máquina usando un filtro mecánico y una válvula de cierre.
- conectar la tubería de la máquina a un colector de escape adecuado y resistente a altas temperaturas.

2.5 Conexión eléctrica

Antes de realizar la conexión eléctrica para asegurar que los datos de la placa correspondiente a los valores de suministro de energía de red. La placa se encuentra en el panel de la puerta interior.

Para garantizar la seguridad eléctrica debe asegurarse de que la olla está correctamente conectado a una toma de tierra eficaz. Utilizar para este fin el tornillo marcado con el símbolo. En caso de duda recurra a la ayuda de personal cualificado.

El cable de alimentación es retardante de fuego y material flexible. Para todo el tramo que debe ser protegida por un tubo rígido angh'esso a prueba de fuego y resistente al agua, que va de la olla hasta el punto de donde deriva la fuente de alimentación.

EQUIPOTENCIAL

El aparato es para ser conectado a un sistema equipotencial.

ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable y no ofrece una compensación por la garantía, los daños causados por instalaciones inadecuadas que no cumplan con las instrucciones.

3. ESPECIFICACIONES (Tabla 1)

Ver Tabla 1.

TABLA 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO الوزن (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرة (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA الطاقة الكهربائية (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U70CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
70CPE30	400x730x900	52	30	7 400
70CPE60	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
80CPE45	400x900x900	60	45	9 400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
90CPE45	450x900x900	60	45	9 400
90CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18 400

4. MANUAL DEL PROPIETARIO

El equipo debe estar destinada únicamente al uso para el cual ha sido diseñado expresamente. Cualquier otro uso se considera impropio.

Durante el funcionamiento, controlar el equipo.

4.1 Antes de puesta en marcha

Antes de poner el aparato en funcionamiento por primera vez, es necesario retirar todo el material de embalaje y proceder a la limpieza a fondo del tanque y las cestas de protección de funcionamiento grasos industriales de la siguiente manera:

- Llenar el depósito hasta el agujero de rebose con agua y detergente regular, poner en funcionamiento la calefacción y llevar a ebullición durante unos minutos;
- Drenar el agua a través del grifo de vaciado y enjuague el tanque con agua limpia;
- No utilizar la sal en trozos, porque si no se hace circular y por lo tanto no disuelto por completo, podría ser depositado en el fondo del tanque y, a la larga podría dar lugar a fenómenos de corrosión. Por ello se recomienda utilizar sólo hasta la sal y añadirlo después de la ebullición. Si esto no es posible, antes de fundir la sal en agua tibia. Antes de que el 'encendido abra el agua del grifo de carga y riempiere la bañera hasta que la marca de nivel máximo. Un interruptor de seguridad evita que la 'activación de los calentadores si el tanque no está lleno, y automáticamente se apaga la máquina si el nivel de agua cae por debajo del umbral mínimo.

4.2 Conmutación

Activar el interruptor de aguas arriba del aparato.

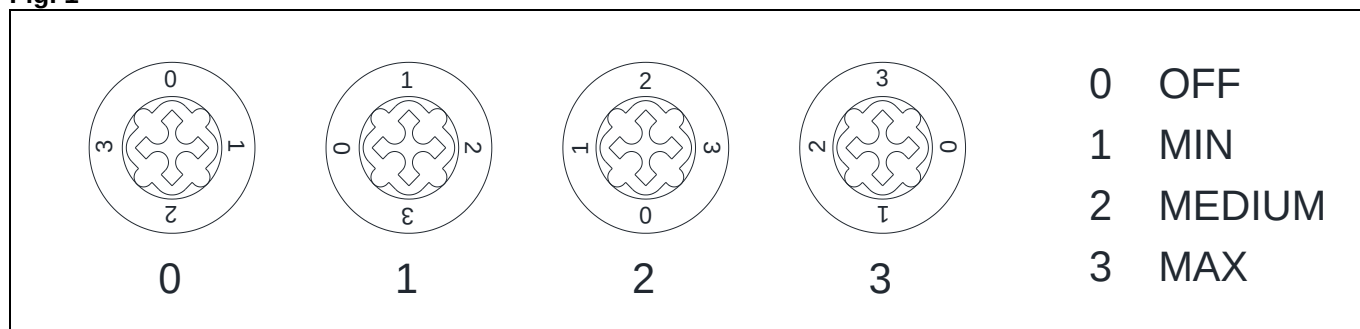
Abrir la válvula de control de agua aguas arriba de la unidad.

Llenar el depósito hasta 50 mm utilizando el grifo carga de agua por debajo del nivel de rebose, teniendo también en cuenta el volumen de la pasta para ser cocinados.

En uso normal la primera operación a realizar es la entrada de agua:

- Cerrar el drenaje mediante la colocación de la palanca de descarga en la posición cerrada.
- Abra la llave de agua.
- Espere hasta que la bañera se llena hasta la muesca superior y cerrar el grifo de carga.
- Girar el mando de la figura 1 en la posición 3.
- Carga de la cesta con la pasta para ser cocinados.
- Espere hasta que el agua dentro del tanque está hirviendo.
- Colocar el cesto lleno en el tanque por lo que es descansar en el borde.
- Esperar a que transcurra el tiempo de cocción.
- Retirar el cesto usando las asas apropiadas.

Fig. 1



PRECAUCIÓN: Se recomienda no dejar que opere la cocina sin agua en la cuba, aún si no se proporciona la intervención del dispositivo de seguridad.



Usted debe:

- Llenar el depósito con agua hasta un nivel entre las dos muescas.
- descalcificar el depósito después de 12 horas de trabajo.
- Llevar a cabo todo el mantenimiento de rutina y la limpieza se enumeran a continuación.
- Mantenga las superficies limpias que pueden entrar en contacto con los alimentos.
- Asegúrese de que el tubo que contiene el cable de alimentación está dañado y está firmemente conectado a la red.



Está prohibido:

- Use equipo seco.
- Limpiar la máquina con chorros de agua directos o equipos de alta presión.
- Remojar las manos u otras partes del cuerpo en el agua del tanque mientras la máquina está en funcionamiento, o cuando la olla está apagado pero el agua está caliente.
- Use objetos no aptos para el contacto con alimentos para contener la pasta para ser cocinados.

4.3 apagado

Al final de las operaciones de cocción gire el mando de la figura 1 en la posición 0, espere al menos cinco minutos antes de proceder a la descarga de agua mediante la colocación de la palanca en la posición abierta y finalmente proceder a limpiar.

Drenar el agua: Para descargar el contenido del tanque, abra la válvula situada en el interior de la puerta. Las salidas de agua del aparato que fluye automáticamente en el tubo de escape a través de un sifón abierto. Si es necesario, preparar el dispositivo bajo una cuenca de metal de la capacidad suficiente para recibir toda el agua de la bañera.

Nunca drenar el agua con el equipo de quemado.

5. MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza y cuidado

Durante la limpieza, no lavar el aparato con chorros de agua directos o presión o con limpiador a vapor! Todas las noches después del trabajo, la unidad debe ser limpiado a fondo. La limpieza diaria del dispositivo garantiza un funcionamiento perfecto y una vida más larga del aparato. Antes de limpiar la desconexión de la red eléctrica.

Las piezas de acero se deben lavar con agua caliente y detergente suave.

No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos que podrían dañar el acero.

5.1.1 La descalcificación con vinagre

a. Girar la palanca de descarga en la posición cerrada llenar la bañera con vinagre hasta cubrir completamente los tubos de calefacción.

b. Girar el mando de la figura 1 en la posición 3 y esperar hasta que el vinagre hirviendo.

c. Gire el mando a la posición 0 y espere unos 15 minutos.

d. Coloque la palanca de descarga en la posición abierta y enjuagar bien con agua limpia.

5.2 Comportamiento en caso de interrupción prolongada de la función

Limpia y secar el dispositivo de acuerdo con las instrucciones, desconecte la corriente.

5.3 Comportamiento en caso de fallo

En caso de que no se apague el dispositivo, desconecte la corriente a través del dispositivo que se coloca aguas arriba del dispositivo y notificar al servicio de asistencia.

5.4 Mantenimiento

Todos los trabajos de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado.

Antes de iniciar un mantenimiento quitar el tapón o desconectar el interruptor colocado aguas arriba.

5.5 Restablecimiento del manual del termostato limitador

El termostato limitador controla la temperatura de las resistencias y, en el caso de su sobrecalentamiento anormal, interviene interrumpiendo el suministro de energía. Simultáneamente a la alimentación interrupción se apaga la luz verde a la operación normal y se convierte en el rojo, hasta que se procede a la reposición manual del termostato.

Antes de restablecer el termostato debe estar seguro de la causa de su discurso, y actuar en consecuencia.

Por ejemplo, si la acción del termostato se debe a la falta de agua en la bañera debe:

a. Apagar la máquina girando el mando de la figura 1 en la posición 0

b. Esperan que las resistencias para enfriar el aire.

PRECAUCIÓN: tirar agua fría en el baño de temperatura alta puede causar un daño significativo.

c. Llenar el depósito de agua y proceder a restablecer.

Si hay agua en la bañera de la acción del termostato podría ser debido a las incrustaciones en la bañera, en este caso para eliminar la pátina caliza, realizar el restablecimiento como se describe a continuación, y finalmente proceder a la descalcificación, como se explica en la sección 5.1.1 .

Para realizar un reinicio después de eliminar la causa debe hacer lo siguiente:

a. Abrir la puerta

b. Presione el botón rojo que se encuentra bajo la protección de instalaciones. Es bien fuera de la luz roja.

c. Reiniciar el cocina siguiendo las instrucciones de la sección 4.2.

Para obtener más información, consulte la figura 2 en la última página de este folleto.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES DE ACERO

El tipo de acero utilizado para la construcción de nuestros equipos es de la más alta calidad AISI 304 (y 316 cubas para cocinador de pasta, etc.).

Es un error pensar que el acero inoxidable es indestructible. Se define de tal manera ya que resiste la corrosión gracias a una película delgada de óxido que se produce en la forma nivel molecular en su superficie.

Dicha película formada por oxígeno absorbido en la exposición al aire del propio metal, se convierte en la barrera protectora natural a la intemperie normal.

Es tan obvio que cualquier causa impide la formación o la permanencia de esta película sobre la superficie de acero, reduce drásticamente la resistencia a la corrosión y la cohesión en caso de la soldadura de las piezas.

El acero inoxidable también puede sufrir daños considerables si no se trata con cuidado.

El mantenimiento de la naturaleza físico-química del medio ambiente en el que se puede encontrar dar lugar en un corto y, a veces en muy poco tiempo, este tipo de inconvenientes de considerable gravedad.

Su resistencia y durabilidad, están estrechamente relacionadas con un uso apropiado, buen mantenimiento y el uso de productos de limpieza y materiales adecuados para preservar las características originales.

PRINCIPALES CAUSAS DE OXIDACIÓN

Análisis metalográfico lleva a cabo en el pasado en el equipo con problemas similares a esto, han demostrado de manera inequívoca que algunas sustancias o situaciones que no son necesariamente de naturaleza extraordinaria, pueden causar inconvenientes del tipo mostrado en el objeto.

Podemos enumerar entre ellos:

1. Residuos ferrosos deja decantar en superficies húmedas (no secadas), introducidos en la circulación del agua, de los alimentos o de la cocción de productos utilizados para la limpieza del equipo (raspadores, lana de acero, etc.).

2. residuos ferrosos presentadas en la circulación de las campanas de aspiración colocados por encima del equipo (en forma de polvo o copos microscópicos que se depositan en las superficies externas y contenedores)

3. Piedra caliza (que se encuentra en las partes menos accesibles de los contenedores). Se evita el intercambio de calor normal entre el elemento externo de calentamiento (resistencia o llama), el metal del recipiente y la comida contenida en el mismo, lo que contribuye a debilitar (estrés) el acero en puntos o en áreas donde se acumula.

4. Los detergentes que contienen cloro o amoníaco no correctamente enjuagan.
5. Escala de alimentos o residuos (ver caliza). Pueden acumularse en las partes menos accesibles de los vasos.
6. La sal no se disuelve en agua caliente o residuo seco de líquidos evaporados, etc ..
7. Puesta en funcionamiento o el uso de la máquina con los contenedores secos (sin la menor cantidad de contenido dentro de -. Ej situación típica es la preparación de frito), dando como resultado el estrés debido a un sobrecalentamiento.

Son absolutamente evitar los productos que contienen cloro, tales como lejía o productos similares que se encuentran normalmente en el mercado de la limpieza, ya que pueden producir efectos de corrosión graves si no se abundantemente, rápida y adecuadamente enjuagados. El contacto o sólo los vapores de productos de ácido (muriático / ácido clorhídrico) o un álcali (hipoclorito de sodio - Bleach - blanqueador) o amoníaco, que se utilizan directamente o contenidas en los detergentes comunes, para la limpieza y desinfección de suelos , baldosas y superficies lavables, pueden tener un efecto oxidante / corrosivo sobre el acero inoxidable (por ejemplo. en el sector médico está prohibido para el tratamiento de instrumentos y equipos quirúrgicos en acero inoxidable, con estos productos), pero son grandes para azulejos, pisos o superficies de otro material. No coloque paños de cocina, esponjas o algo por el estilo, perfectamente normal empapado en detergente que contenga cloro o amoniaco sin adecuadamente neutralizado y enjuagados este "contacto" con un detergente neutro. un proceso rápido también es importante saber que el uso de lana de acero o instrumentos similares para la eliminación de sólidos y residuos de comida endurecido, puede dejar partículas microscópicas que se desprenden de estos y quedará depositado en la superficie del equipo de iniciación para el contacto corrosión irreversible o casi bonificabile si no se toman medidas en un corto tiempo (una partícula ferroso izquierda en un ambiente húmedo tarda unas horas para causar un cebador corrosión grave).

Electrodomésticos de acero inoxidable en recipientes equipados - Tanques

En particular, para equipos de acero inoxidable equipado con recipientes, tales como cocina de pasta, sigue las siguientes direcciones:

1. Evitar secado salado de soluciones o permanecer estancada en la superficie, debido a que pueden dar lugar a fenómenos de corrosión.
2. Nunca utilice sal de cocina grado grueso con agua fría.
3. Disolver la sal en un recipiente separado y se vierte la solución lista.
4. Evitar contacto prolongado con material ferroso (lana de acero, tenedores, cucharones, raspadores, etc.) no causar cebadores de la corrosión, de la contaminación de partículas ferrosas realizadas en la circulación en el vaso.
5. Limpiar a fondo las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo, agua y jabón y detergentes comunes con abrasivos o de color.
6. flambee en la dirección de la veta.
7. Enjuague y seque completamente.
8. No opere los quemadores o contenedores de resistencias de calentamiento (por ejemplo. Sartenes, baño maría, cocedores de pasta, freidoras, etc.) sin tener que anteriormente y adecuadamente llena con el líquido adecuado para la comida a cocinar.

Esta práctica puede resultar en un daño grave a corto tiempo a la estructura del acero, lo que hace inestable los enlaces moleculares en las zonas de cohesión donde hay soldaduras, pliegues, puntature, etc., dando lugar a desprendimientos o pérdidas receptáculos más o menos acentuado.

المعكرونة ط باخ كهربائي

دليل وال صيانة واستخدام تعليمات،

05/2016 مراجعة 4 رمز 8886871

ملخص

1. ماعلا	27
2. هذا الأدل	28
2.1 ذيفنتل	28
2.2 ال ت ث ب يت	28
3. ات صال إمدادات المياه	28
الكهربائي ية ات صال	28
(1 لودجال) تافصاومل	28
دل يل 4. الاملاك	28
4.1 قفيظو عذب لبق	28
4.2 ليديبتل	28
4.3 نم	29
5. يلاشم فيلمع نمضي	29
5.1 فياعرل او فيظنتل	29
5.1.1 لخل عم تابسرل قلازا	29
5.2 قفيظو نم قليوط قرتغل عاطقن قلاح يف كقولسل	29

29	لشف قلا ح يف كصول سل 5.3
29	قن ا يصل 5.4
29	قرا ح ل دحل ل ليل د ني عت قدا ع 5.5
30	حطس ال قن ا يصو في ظنت 6
28	TABLE 1
29	ت ين 1
33	ت ين 2
30	ال فرن الكهربائي 6UCPE12
30	ال فرن الكهربائي 70CPE30 - 70CPE60 - 80CPE45 - 80CPE90 - 90CPE45 - 90CPE90

1. ماعل

قراءة ال تعمل بيات في هذا الكتيب بعناية لأنها توفر معلومات هامة عن التركيب الآمن والا ستخدام والصيانة.

يرجى الاحتفاظ على هذا الخط لأبي التشاور مع مذكلف المشغلين.

من أن جهاز الكمبيوتر. إذا كنت في شك، لا تستخدم الجهاز والاتصال الموظف من المؤهلين. بعد إزالة التعبدية والتغليف، تكد

قبل توصيل المعدات والتأكد من البيانات لوحة توافق مع تلك من شبكة توزيع الكهرباء.

يجب استخدام المعدات فقط من قبل موظف من مدربين لتشغيل المعدات.

يأخذ، وقطع الأجهزة من شبكة الكهرباء. بل القيام بعملات التنظيف والص

إيقاف تشغيل الجهاز في حالة فشل أو خلل. لا صلاح الاتصال وأن للمساعدة وطلب استخدام مركز خدمة قطع الغيار الأصلية.

قد يؤدي عدم القيام بذلك يعرض لخطر سلامة الجهاز.

ز المداخل وفي قالم بيات الشركة الصانعة، من قبل المهندسين المؤهلين. اتصال، والعمل على الآلات والمعدات، والتهوية، ويجب أن يتم غا

ة يتم ضمان سلامة الكهرباء من هذه المعدات فقط أن تكون متصلاً بشكل صحيح إلى نظام التأثير في حال كما هو محدد في قالم المعايير والسلامة

الكهربائية الحالية.

كان في شك، ونسأل لمراقبة دقيقة من قبل نظام الموظف من قبل المؤهلين. الشركة المصنعة من الضروري التحقق من متطلبات السلامة، وإذا

لا يست مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن قلة الأراض من أجل التثبيت.

ويجب أن تستخدم هذه المعدات فقط لغرض الذي تم تصميمه.

لا يغسل الجهاز مع الطائرات مباشرة من الماء تحت ضغط عا

في تحت أو في تحت الشف أو تبيد الحرارة.

من أجل منع أكسدة أو هجوم كيميائي ضروري عموماً لاحتفاظ على أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ نظيفة تماماً.

اليومية أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ تنظيف بالماء الساخن والصابون، ثم تشطف وتجفف جيداً.

المقاوم للصدأ مع الصوف الصلب، فرشاة أو مكشطة الصلب العادي لأنها يمكن أن تترك الجزيئات سديت تجنب بطريق مطلقة لتنظيف الفولاذ

أكسدة نقاط المؤكسدة الحديدية. يمكن ربط ما تستخدم الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ في اتجاه الدوب.

غارقة في النفط. فازل من أجل تجنب الحجاب الوافي. أيضاً إذا لم يتم استخدام المعدات لفترة طويلة، وفرج مع أسطح الصلب بقطعة قماش

تهوية المبانى بصورة دورية.

هذه التعديلات الصانعة قبل أي مسؤولية عن أي أخطاء الواردة في هذا الكتيب المقرر أن النسخ أو الطابعة أخطاء. إنها تحدث فقط أضرار الحق في اتخاذ مثل

دون أن يؤثر ذلك على الخصائص الأساسية. على المذبح عتبر مفيداً أو ضرورياً،

أي مسؤولية إذا تم بدقة القسري الواردت وجد قواعد في هذا الدليل الصانع ينفذ

أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن تركيب غير سليم والتعديلات وسوء الاستخدام وسوء الصيانة، وعدم إنفاذ الإبرة الصانع الأجهزة ينفذ

استخدام المباني. في

آلة القضاء في نهاية دورة العمل يجب أن يتم وفي قالم لقانون المعمول به. يجب أن يتم تسليم الجهاز لاستعادة مخول والتخلص من الأجزاء.

هذا الدليل 2

2.1 في فن تال

تي ينبغي إزالة تعبا بعناية. إذا الغراء العصا قبل البدء في العمل في العمل، لتحرير آلة التعبدية والتغليف. محمية بعض أجزاء مع فيلم لاصق، وال

هذه، يجب تجنب تنظيف هذه النفايات مع المواد المناسبة، على سبيل المثال، البنزين، تحت أي ظرف من الظروف استخدام المواد الكاشطة. ضد بطق دم ل

أن يكون الجهاز قاعة.

يمكن الوصول إليها بسهولة. من المستحسن أن يتم وضع الجهاز تحت غطاء محرك يجب أن يكون المف تاح الأرض يسي أو المكونات بالقرب من الجهاز و

السيارة، بحيث يحد إخلال الأخرى بسرعة. عليك أولاً التأكد من استدياء متطلبات الحماية من الحريق.

في نقتل أي جوتل ائداب ملو ري اعمل او دينون اقل حى اولل 2.2

لتألي يجب إجراء التثبيت وفي قالم لقواعد

الحوادث أنظمة الوقاية الحالية.

صفة الحالية.

2.3 تي بن تال

تركيب الجهاز في الحد الأدنى 51 سم من جدران مواد قابلة للاشتعال.

لهاي يجب إجراء التركيب والتكليف والصيانة من قبل موظف من مؤهلين. يجب أن يتم تنفيذ جميع الأعمال المطلوبة لتثبيت وفي قالم لأنظمة المعمو

كامل المسؤول في حالة عطل، والتي هي بسبب تركيب غير صحيح أو غير لائق. الصانع ينفذ

تصالات لا تنبيه: وفي قالم قواعد دولية، خلال اتصال الجهاز هو توفير، المذبح منها، جهاز لفصل جهاز الشبكة ذلك: يجب أن يكون هذا الجهاز تحت لا

يقل عن 3 م.

4.2 مياه اتصال إمدادات ال

يجب إجراء العملات التالية من قبل موظف من مؤهلين.

(راب 1.5 / 3) للكساب وليك 300-ف. إنه من المستحسن تغذية وعاء بالماء اللين مع صلابة بين 5.0 و 5 ° F (درجة فهرنهايت) وتحت ضغط من 051

الربط طمرة واحدة مرة تنع بأن هذا النظام هو المياه المتاحة مناسبة يمكن المضيق دم

(أ) أداء أنبوب تظهر أي تسرب من الخبث الحديدية وترك كمية معينة من المياه.

(ب) وضع وعاء في الموضع المطلوب وعلى مقربة من شبكة المياه.

(ج) ربط الأنبوب إلى الجهاز باستخدام لتركيب يمكنه وصمام الإغلاق.

رة آلة أنبوب العادم. متصلة جامع مناسبة ومقاومة للارتقاع في درجة الحرارة

2.5 لاصت ا في ابره كل

قبل اتخاذ هذا الربط الكهربائي لضمان أن البيانات المقابلة لقيم متنت شبكة إمدادات الطاقة. يقع لوحة في لوحة الباب الداخلية.

رض وضع علامة المسار مع الرمز. إذا كنت لضمان السلامة الكهربائية ينبغي التأكد من وعاء متصل بشكل صحيح إلى الأرض في حالة استخدام لهذا الغ

في شك، للحصول على المساعدة من الموظف من المؤهلين.

قطة التي الانجرف كابل الطاقة الحرائق ومواد مرنة. لهذا الباب كله تكون محمية من قبل أنبوب صلب مقاوم للحريق ومقاومة للماء، بداء من وعاء إلى الن

إمدادات الطاقة.

الكبون

جهاز هو أن تكون متصلاً إلى نظام متساوي الجهد.

ت. تحذير: الشركة المصدنة ليست مسؤولة ولا تتوفر رة عويضا عن الضمان، الأضرار الناجمة عن عدم كفاية المرافق التي لا تتوافق مع الإرشادات

3. (لودجل) تفاصيل اومل

(لودجل)

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO الوزن (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرة (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA قوة الكهرباء (kW - V)
SERIE 650 UNICO				
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5 400
SERIE 700 UNICO				
U70CPE35	400x730x900	55	35	9 400
SERIE 700				
70CPE30	400x730x900	52	30	7 400
70CPE60	800x730x900	105	30 + 30	14 400
SERIE 980				
80CPE45	400x900x900	60	45	9 400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18 400
SERIE 990				
9CPE45	450x900x900	60	45	9 400
9CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18 400

4. المالك

ر غير لائق يجب أن يكون القصد المعدات اللازمة لاستخدام والتي تم تصميمه صراحة. يمتد برأي استخدام آخر وخلال العملية، والسبطرة على المعدات.

4.1 قفيظو عذب لبق

قبل وضع وحدة ديزال تنفذ للمرة الأولى، تحتاج إلى إزالة جميع المواد تعبئة والتغليف، والشروع في تنظيف شامل للديابات وسلال حماية العملية الدهنية الصنعية على النحو التالي:

- فبض المياه والمنظفات العادية وتشيغل التدفئة وتقيهم ليغلي. بضع دقائق. رشح إلى نازخا علم.
- فيظنل املاب نازخا فطشو فازنتسا نم قذافتسا لالخنم هايمل فازنتسا.

لمطاف يمكن أن تؤدي إلى التآكل. اتيامن يفو، نازخا عاقى لىع بسرتت نأ نكمي، املت لىل ايتلابو، ممعت مل اذا نأل، عطوقا يف حلمل مدختست ال إذا ف من المسد تحسن

- فيفادلا املاب يف حلمل نابوذ لبق، انكمم لئل نكمي مل اذا. نايغلل دعب متفاضل حلمل ايتح طقف مدختسا.
- قبل "فتح الصنبور" حمل المياه و ereipmeir حوض الاسحمام حتى الحد الأقصى للعلامة المسد توى.

فعل سخانات إذا كان خزان غير ممتلئ، والآلة تحول تلقائيا إذا كان ديل" يقع مسد توى الماء أقل من النصاب. فالتحول سلامة يمنع "ت

4.2 ليديبتل

التي بدليل تبدل المذبع من الجهاز.

فتح صمام التحكم في المياه المذبع للوحدة.

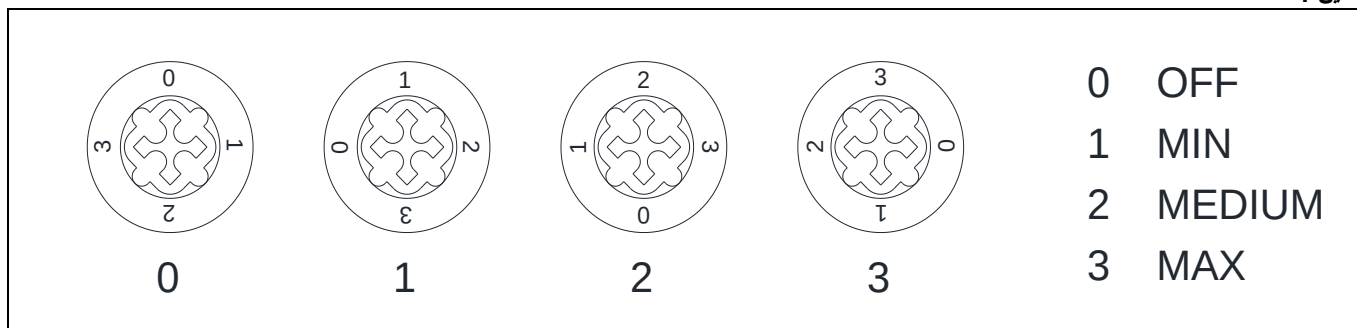
الاعترار حجم المعكرونة المراد طهي. ملء الخزامى لاستخدام الحمل مياه الصنبور دون مسد توى الفائض، مع الأخذ بعين في الاعتبار استخدام العادي العملية الأولى هي دخول الماء:

- تقلغم فقوم يف قفدت عارذ عضو قيرط نع قرجه قلغأ.
- روبنصل ايتفا.

روبنصل علم قالغو إلى الوال عجر دلا إلى ضو حلا ايتمى يتح رظنتنا.

- 3. فقوم يف 1 لكشلا نم حاتفم ردا.
- سلة مع المعكرونة المراد طهي. ليحت.
- يلغي نازخا لخاد املاب ايتح رظنتنا.
- قفاحل لىع عضوي لئل نازخ يف لغش قلس عض.
- يضرقن مل ايمطلا تقوى ايتح رظنتنا.
- قبس انمل اضرباقم مادختساب قلس قلازا.

ت بين 1



تنبه: من المسد تحسن لم يتوقف عمل بدون ماء في المطبخ

حتى إذا تم توفير بروتدخول جهاز سلامة. يناء،

يجب عليك:

- نينشا قوقشلا نيب حوارتي يوتسمل املاب نازخا علم.

عاس 12 دعب نازخا تابسرتل قلازا.

- هاندأ فيظنتو فينيورتلا قنايصل الامعأ عيمج عارج ادرس متي.

ءاذغل عم سالتت دق يتل قفيظنل ايتح طقس اللىع ظفاح.

- من أن الأذنبوب الذي يدتوي على كابلات الكهرباء معطوب ويرتبط بقوة إلى الشبكة. دكأت.
- يخطر:

- تفاجل تادعمل مادختسا •
- يدلعل طغضل تادعمل وأقرش ابم عامل تاتفن عم زاهجل فيظنت •
- دماي كون وعاء هو خارج ولد كن الماء الساخن. نأ نوح يف هايمل نازخ يف مسجل نم ىرخأ عاج وأ نيديل عقن •
- جضني نأ لىل فنورك عمل عاوت حال اذغل عمل لاصل تال حل اص ريغ تائلك مادختسا •

4.3

وفي نهاية عمليات البطبخ تحويل مقبض الباب من الشكل 1 في موقف 0، انظر خمس دقائق على الأقل قبل تصريف المياه عن طريق فتح وأخيرا الشروع في التنظيف. وضع رافعة في موقف اسد تنزاف المياه: لتزليل مدتويات الخزان، فتح صمام في الداخل من الباب. منافذ المياه من جهاز تدفق لقاتت إلى ماسورة العادم من خلال سديفون مفتوحة. إذا لزم الأمر، وإعداد الجهاز تحت حوض معدني من قدرات كافية لا سدة بالجميع مياه الحمام أبدا. اسد تنزاف المياه مع حرق المعدات.

5. يلثام قيلمع نمضي

5.1 قيعرل او فيظنتل

عند تنظيف، لا يغسل الجهاز مع الطائرات مباشرة من الماء أو الضغط! كل ليلة بعد العمل، لا بد من تنظيفها وحدة بدقة. التنظيف اليومي للجهاز يضمن عملية مثالية ودياة أطول من الجهاز. تنظيف قطع من التيار الكهربائي. قبل إزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الفرن وغسل كل منها على حدة. يجب غسل أجزاء من الصلب مع ماء دافئ ومعتدل المنظفات. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو تآكل التي يمكن أن تلحق الضرر الصلب.

5.1.1 لخل عم تابسرتل قلزا

عند تدفق في موقف مغلفة ملء الحوض مع الخل. تغطية كامل أنابيب التدفئة..أ. تحويل راف. تحويل مقبض الباب من الشكل 1 في موقف 3 وانظر حتى يغلي الخل. ج. أدرف تاحل وضع 0 وانظر 51 دقيقة. د. وضع ذراع تدفق في موقف فتح وشطف جيدا بالماء التنظيف.

5.2 ويلة من وظيف فقط قرتفل عاقلن قلاح يف لولسل

تنظيف وجافة الجهاز. قلل تعديلات، وإيقاف الطاقة.

5.3 لش قلاح يف لولسل

إذا لم يتحول الجهاز، افصلي وتم وضع الحالي من خلال جهاز المنبع من الجهاز وإعلام خدمة المساعدة.

5.4 قن اصيل

يجب إجراء جميع أعمال الصيانة من قبل موظفين مؤهلين.

ي صيانة إزالة المكونات أو قطع تبديل وضع المنبع. بل البدء

5.5 قراحل دحل ليلد نيعت قداع

ت واحد انقطاع وسبطر الحرارة الحد درجة الحرارة من المقاومة، وفي حالة درجة الحرارة غير يطبيعة، تدخل، انقطاع التيار الكهربائي. تغذية في وقت نظافة البخار الحما، حتى يصل الأمر إلى إعادة تعيين اليدوية الحرارة الضوء الاضرار لعدلية عادية يخرج ويصب. قبل إعادة الحرارة يجب أن يكون متأكدا من سبب خطابه، وتصرف على هذا النحو.

على سبيل المثال، إذا كان العمل الحرارة ويرجع ذلك إلى نقص المياه في حوض الاسحمام يلي:

يل مقبض الباب من الشكل 1 في موقف 10. خارج الجهاز من خلال تحويل.

ب. انهم يتوقعون مقاومة لتبريد الهواء. تذبذب: رمي حمام الماء الباردة فاع في درجة الحرارة يمكن أن يسبب ضررا كبيرا.

ج. ملء خزان المياه، والشروع في اسعادة.

اؤرات في حوض الاسحمام، في هذه الحالة لإزالة مظهر الحجر الجيري، وإجراء إعادة إذا كان هناك ماء في الحرارة الساخنة العمل يمكن أن تكون راجعة إلى ق

تعيين كما هو موضح أدناه، والمضي قدما في النهاية إلى زوال الكلس، كما هو موضح في القسم 1.1.5.

لتنفيذ إعادة تعيين بعد إزالة السبب يجب القيام بما يلي:

أ. فتح الباب

الأحمر تحت حماية المرافق. فمن المعروف جيدا بالة الضوء الأحمر. ب. اضغط على الزر

ج. إعادة تشغيل المطبخ عن طريق اتباع الإرشادات الموجودة في قسم 2.4.

لمزيد من المعلومات، انظر الشكل 2 في الصفحة الأخيرة من هذا الكتيب.

6. حطس أل قن اصيل وفيظنت

ان بنا. المعدات من أعلى مسدودات الجودة 403 (و 613 دبابة لاطبخ المعكرونة، وما إلى ذلك). نوع من الصلب الممسدة تخدم في البناء من ج

ومن المفاهيم الخاطئة التي الفولاذ المقاوم لصدأ هو غير قابل للتدمير ولا تقلق.

ومن يعرف ذلك لمقاومة التآكل بواسطة فيلم أكسيد رقيقة المنزجة على المسدود الجزئي في شكل سطحه.

وقال أنه فيلم يتكون من الأكسجين استيعابها في التعرض للهواء من المعدن نفسه، يصبح حاجز وقائي طبعي لالتجوية الطبعية.

ومن الواضح بحيث أن أي سبب يمنع تشكل أو ماتبقى من هذا الفيلم على السطح الصلب، ويقلل بشكل كبير من مقاومة لتآكل والتآكل في حالة حام القطع.

كن الفولاذ المقاوم لصدأ أي ضايعاني ضررا كبيرا إذا لم يعالج بعناية.

الاحتفاظ على البطبيعة الفيزيائية للبيئة التي يمكن للمرء أن يجد الارصاص في فترة قصيرة، وأحيانا بشكل سريع جدا، هذا الإزعاج شدة كبر

جيدة واستخدام المنزجات والمواد المناسبة للاحتفاظ على الخصائص الأصلية وقوة ومتانة، ترتبط ارتبطا وثيقا لاستخدام السليم والصيانة ال

ال تنظيف.

الأسباب الرئيسة لصدأ

تحدث في حصص المعادن أجريت في الماضي في الكمبريوت مع مشاكل مشابهة لهذه، وقد أثبتت بشكل قاطع أن بعض المواد أو الحالات التي ليست

زعاج نوع هو مدين في الكالين. بالضرورة ذات طبيعة استثنائية قد

نحن يمكن أن قائمة بما في ذلك:

شظايا صب 1. النفايات الحديدية على الأسطح الرطبة، التي أدخلت على تدفق المنزجات الماء والطعام أو الطهي الممسدة تخدم. تنظيف المعدات (كما

والصوف الصلب، الخ).

ويات 2. النفايات الحديدية التي قدمت في الدورة الدموية من اغطية وضعت فوق المعدات احو او جراحل حوطل اىل ع وأ قوحس لكش يف عدوتو

لهب)، وأقواقم) تيفدتل اىل جراحل رصن عل نيب قيدا عل اقراحل لدابت. (تاىواىل اىل اهيل لوصول بعصى قطنم يف دوجومل) اىل جراحل رجىل 3.

يه، الأمر الذي يسهم في إضعاف (الإجهاد) الصلب في النقاط أو المناطق التي يتركز فيها الحاوية المعدنية والمواد الغذائية الواردة ف

ج. حصري غطشت اىل نومل وأ رولكل اىل عىوتحت يتل تافظنل 4.

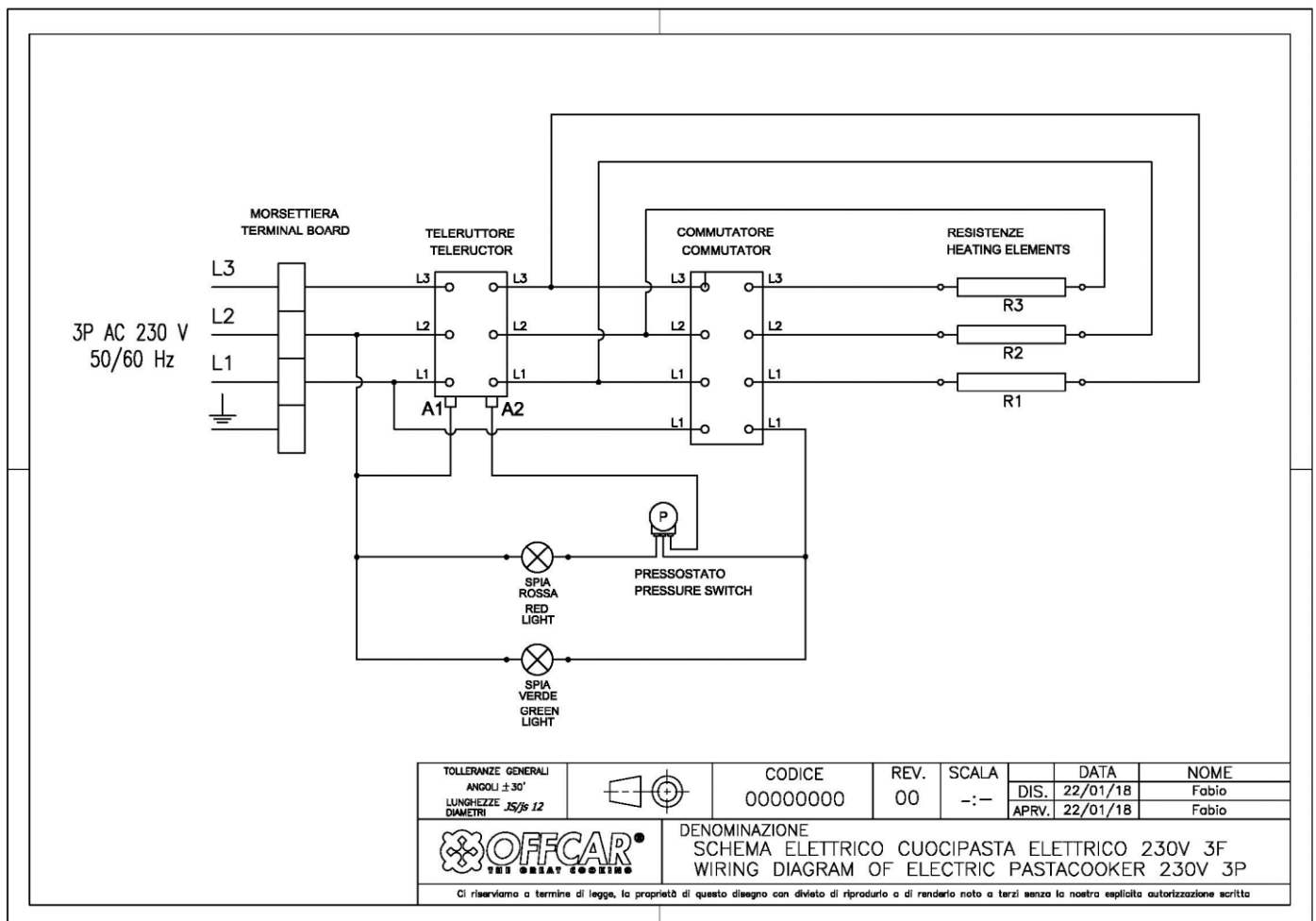
نفسل نم اهيل لوصول بعصى قطنم يف مكارتت نأ نكمىو. (اىل جراحل رجىل رظنا) تاىافنل وأ اعطل نم ساىقم 5.

يذوب الملح في الماء الساخن أو قليلا جافة من السوائل. بخرت، الخ.. إل 6.

- تحويل الوضعية النموذجي هو إعداد المقلية، مما أدى إلى الضغط بسبب - لخاد يوت حمل نم رفق لقا نودب) ففاجل تايواح عم زاهجل مادختسا وأ دادع. 7. ارت فاع درجة الحرارة.
- يحتوي على الكلور، مثل الكلور أو ما شابه ذلك من المواد التي توجد عادة في السوق لتنظيف، لأنها انهم تجنب تماما المذات يمكن أن تنتج آثار التآكل الشديد إن لم يكن تماما، تنظف ورا وعلى نحو كاف. الاتصال أو الوحيد المذات حمض الأبخرة (مرياتي كالتدبير) أو الأمونيا، وتستخدم مباشرة أو الواردة في - ليتش - الصوديوم حمض الهيدروكلوريك (/) أو القلوي (هيدروكلوريك) المنظفات مشتركة لتنظيف وتعقيم الأسطح، البلاط والسطوح قابل للغسل، يمكن أن يكون لها تأثير المؤكسدة / تآكل في الجراحة والمعدات الفولاذ المقاوم للصدأ، وهذه الفولاذ المقاوم للصدأ (على سبيل المثال في محظور القطاع الطبي لعلاج الأدوات المذات)، ولكن هيكل بيرة لالبلاط والأسطح المذات لا تضع الملابس
- اسد فنجة المطبخ أو شيء من هذا القبيل، وطبيعي تماما غارقة في المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الأمونيا تدهي وتنظف دون هذا "الاتصال" مع المنظفات محاذ. عملية سريعة المهم أيضا أن نعرف أن استخدام الصوف الصلب أو أدوات مشابهة بشكل صحيح لتخلص من المذات الصلبة والمواد الغذائية صلبة، يمكن أن تترك الجزيئات المجهريّة الممتدة من هذه وتدع على سطح المعدات أو التآكل إذا لم يتم اتخاذ تدابير في وقت قصير (الجسيمات الحديدية الأيسر في بيئة رطبة آثار لالتصال تقريباً بالرجعة في بس تغرق بضع ساعات بسبب التدهي لالتآكل شديد).
- خزانات حاويات من الصلب غير القابل للصدأ مجهز
- وذلك، اتبع الإرشادات التالية: على وجه الخصوص، للمعدات الفولاذ المقاوم للصدأ أجهزة الحاويات مثل المطبخ المعكرونة. لكثافة رهاوظة يؤدي نأ نكمي انال، حطس اليلع ادكار لظي وأحلل لولح فيفجيت بنجت. 1.
- درا بل امل اعم نشخل فصل ااعطل اعلم مدختست ال. 2.
- لحل اكل بلكس قمئاقو لصفنم ااعو يف حلل ل. 3.
- لصوف الصلب، شوك، مغارف، المهمل، وما إلى ذلك) لا يسبب تآكل الشعاع، وتلوث (أيدي دحل داومل اعم لوطملا لاصتال بنجت. 4.
- الجسيمات الحديدية قامت في الدورة الدموية في الأوعية.
- نولل وأخل اعم فكترتشمل اعيانصل اافظنمل او نوباصل او امل، فللبم شامق اعطقب امامت ففيلظن اأصلل مواقمل االوفل اعلطس. 5.
- هال اابول اعبا يف. 6.
- امامت فجي وفطش. 7.
- غلش ال اعاجل اناود (خل، يل اقم، كنورك اعل اعاومل، امل، يل اقلل. لاشمل ليلبس اليلع) اامواقمل نيخست تايواح وأقرح اليلع لمعت ال. 8.
- ساب قلوب شكل صديج مع مناسبة سائل لطهي الطعام.
- ير اله يكل المعدني، الأمر الذي يجعل الروابط الجزيئية غير المستقرة هذه الممارسة يمكن أن يؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة وقت قص في المناطق التي التماسك اللحم، طيات، وما إلى ذلك، مما أدى إلى انهيارات أرضية أو أوعية فقدان أو نحو ذلك أب رزت

6UCPE12

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - DIAGRAMA DE CABLEADO - الةفرن الكهربائي



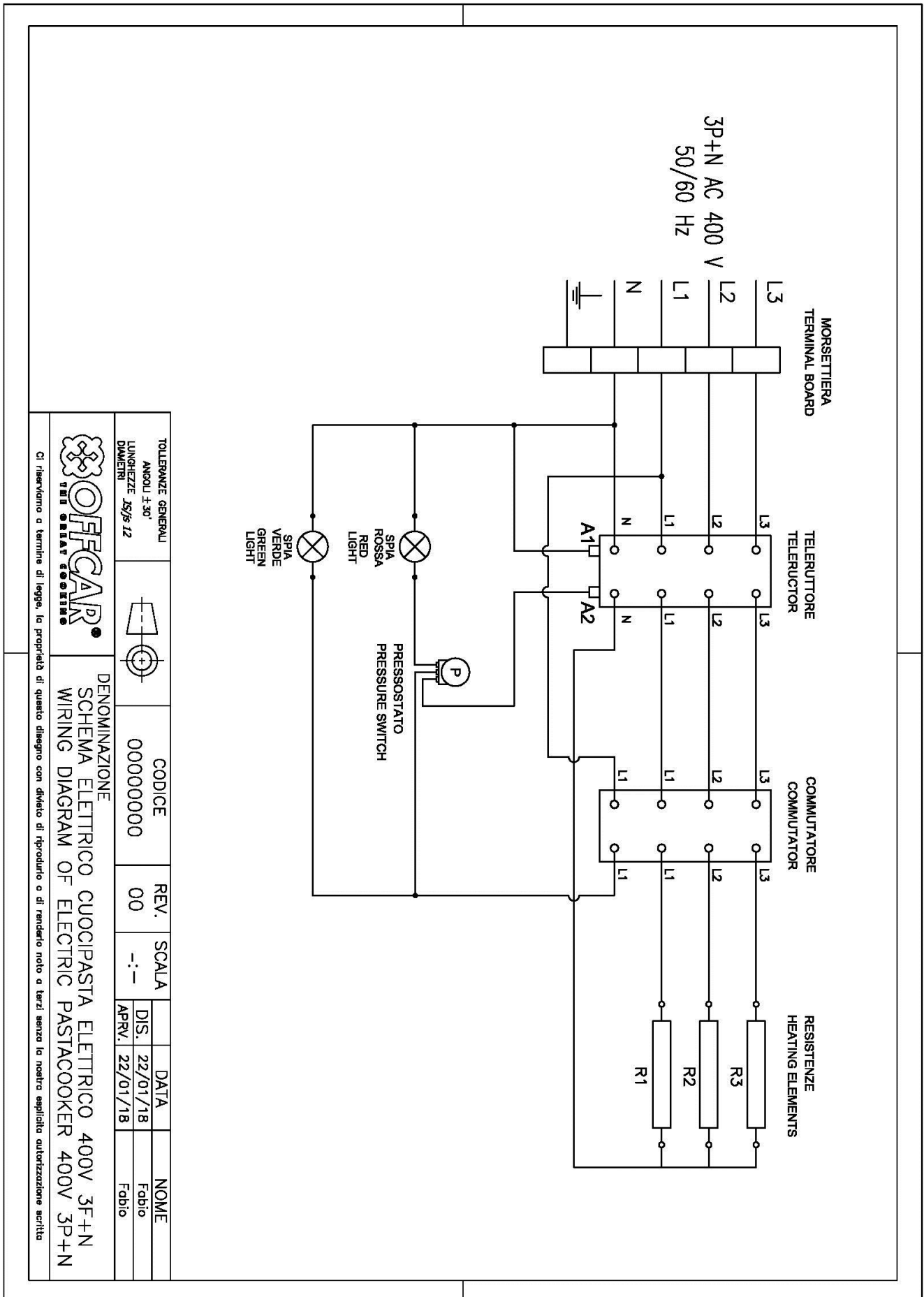
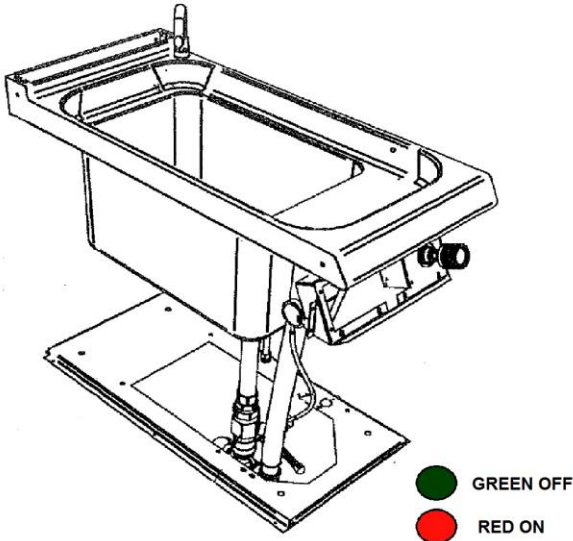
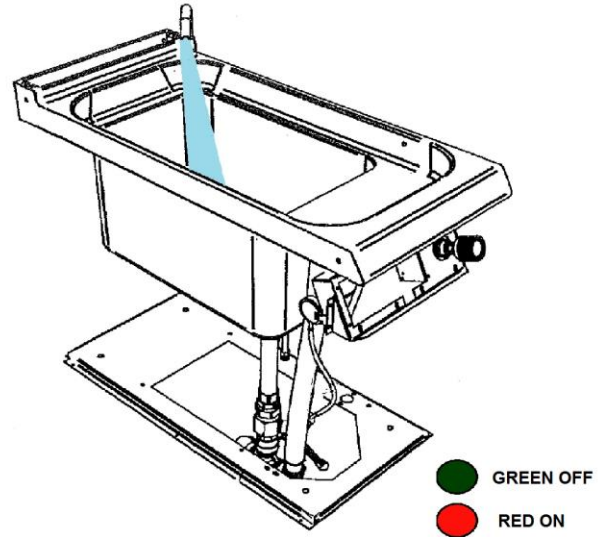


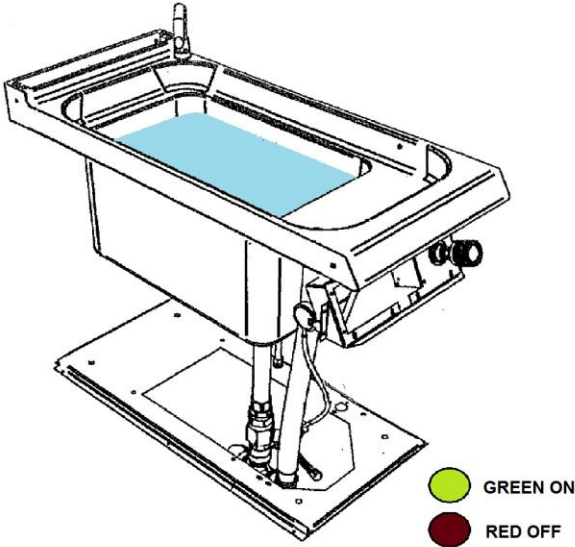
Fig. 2 – Abb. 2 – ٢ ين



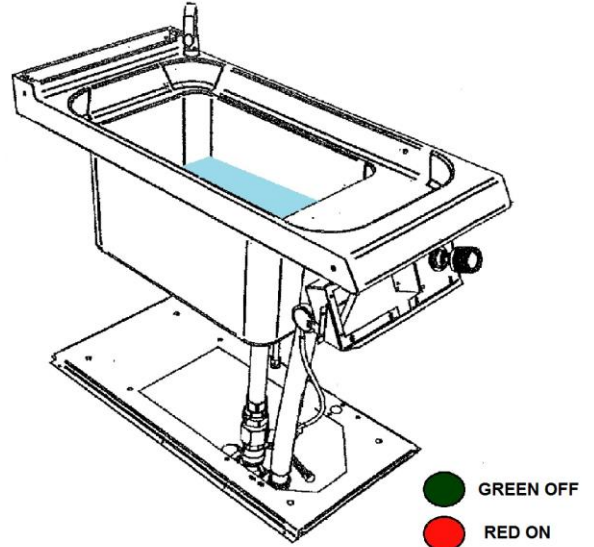
Empty tank. The machine does not work even if it is turned on. Red light on.
Réservoir vide. La machine ne fonctionne pas également si elle est allumée. Lumière rouge allumée.
Leeren Sie den Tank. Die Maschine funktioniert auch nicht, wenn sie eingeschaltet ist. Rotes Licht an.
Cuba vacía. La máquina no funciona también si está encendida. Luz roja encendida
على الأحمر الضوء. التشغيل قيد كان إذا أيضا يعمل لا الجهاز. فارغ خزان



Rubinetto dell'acqua aperto. La macchina non funziona durante il riempimento. Spia rossa accesa.
Water tap opened. The machine does not work during the filling. Red light on.
Robinet d'eau ouvert. La machine ne fonctionne pas pendant le remplissage. Lumière rouge allumée.
Wasserhahn geöffnet. Die Maschine funktioniert während der Befüllung nicht. Rotes Licht an.
Grifo de agua abierto. La máquina no funciona durante el llenado. Luz roja encendida.
صنبور المياه فتح. الجهاز لا يعمل أثناء ملء. الضوء الأحمر على.



Livello Massimo raggiunto. La macchina funziona. Spia verde accesa. Spia rossa spenta.
Maximum level reached. The machine is working. Green light on. Red light off.
Niveau maximal atteint. La machine fonctionne. Vert allumé. Lumière rouge éteinte.
Maximales Niveau erreicht. Die Maschine arbeitet. Grünes Licht an. Rotes Licht aus.
Nivel máximo alcanzado. La máquina está funcionando. Luz verde encendida. Luz roja apagada.
تم الوصول إلى الحد الأقصى للمستوى. الجهاز يعمل. الضوء الأخضر على. الأحمر، أضواء، بعيدا



Se il livello scende la macchina si spegne e si spegne la spia verde. Spia rossa accesa.
If the level goes down, at the minimum level, the machine stopped and the green light turn off. Red light turn on.
Si le niveau descend, au niveau minimum, la machine est arrêtée et le lumière vert s'éteint. La lumière rouge s'allume.
Wenn der Füllstand unterschritten wird, wird die Maschine gestoppt und das grüne Licht ausgeschaltet. Rotes Licht einschalten.
Si el nivel baja, en el nivel mínimo, la máquina se detiene y la luz verde se apaga. La luz roja se enciende.
إذا انخفض مستوى، على المستوى الأدنى، يتم إيقاف الجهاز وضوء أخضر إيقاف. الضوء الأحمر بدوره على.



In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal. The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises. Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil. L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht. Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval. Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat. Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos. O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho. A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

وكذلك والإلا لكونه يه، الكهربائي، الأجهزة في الخطيرة العناصر استعمال. تدفيس المعلقة CE/108/2003 و CE/96/2002 و CE/95/2002 الأوروبيات. تعمل بات بموجب لمسة تخدمين معلومات لهذا المذ فصل ال. تجد يبع ويشار م عن مذ فصل ب. شكل تجديعه يجب ديات نهائية في المذ تج أن غلا. فة على أو الجهاز على تجده والذي x علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل، إلى ذفايات هذه من ال. تخلص من الآخر ها ق بل من الممع تمد النظام وات. باع بالمذ تج ال. اتصال الجهاز ها من ال. تخلص ينظ، الأخرى الذفايات يرد الذي المسة تخدم على يجب ذلك، على. ناء، المذ تج ق بل من ديات نهائية تهاء عند الجهاز ب. شكل ذفايات من وال. تخلص عالجات الم. تنوير إلى عنه الم. تغناء تم الذي الجهاز إرسال بهنف والمذ فصل المناسب ال. تجديع ب. ساهم، مذ فصل ب. شكل ديات ها ان. تهاء ال. تي الأجهزة تجديع أجل منه ي. تخلص الذي الجهاز صاحب ي. تحمل. ن. فسه الجهاز منها ي. تلاف ال. تي المواد تدوير وألوا سة تخدام إعادة ويسهل العامة الصحة وعلى ال. دينة على السد بي. التاثير لا شيء في ال. دينة، مع متوافق