

Fig.2 - Abb.2 - рис.2

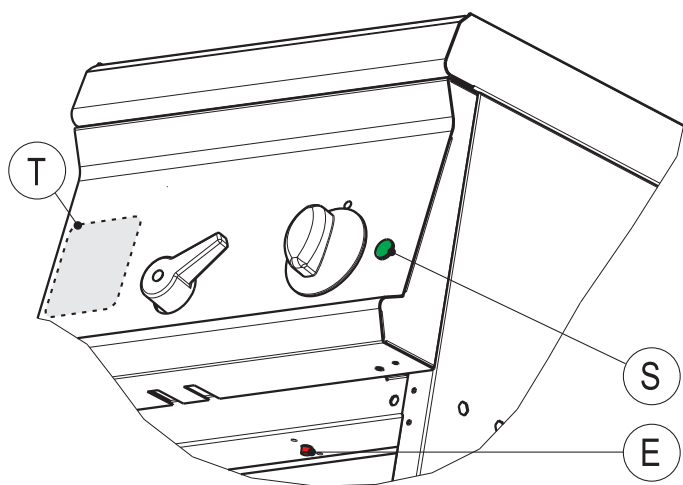


Fig.3 - Abb.3 - рис.3

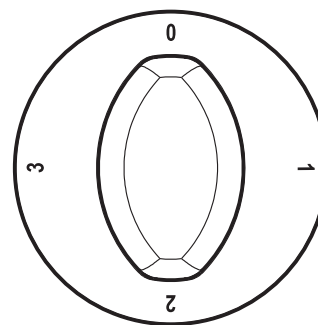


Fig.4 - Abb.4 - рис.4

CUOCIPASTA ELETTRICO

Avvertenze Generali

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" 73/23/CEE, 93/68/CEE; "Compatibilità elettromagnetica" 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.

L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità con le presenti istruzioni.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato.

Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche che è applicata all'interno del cruscotto; quest'ultimo si smonta togliendo le due viti poste sotto il cruscotto stesso.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.

Qualora l'apparecchiatura dovesse essere sistemata vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile.

Caratteristiche dell'apparecchio

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici necessari di all'installazione: tensione, frequenza, n° fasi e potenza, sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.


La targhetta matricola (in poliestere autoadesivo) si trova dietro al pannello portacomandi "T" (fig.3).

L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, facilmente accessibile che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.


IL CAVO:

- Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C
- Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
- Dovrà avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F.
- Dovrà avere una sezione minima come specificato in tabella (fig.1).

Per accedere alla morsettiera "M" (fig. 2) rimuovere il cruscotto svitando le viti poste nella parte inferiore del pannello stesso. Seguendo le indicazioni sullo schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsettiera.

È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra e a tale scopo in prossimità della morsettiera d'allacciamento, vi è una vite con il simbolo  al quale va allacciato il conduttore di terra.

Prestare attenzione a far passare il cavo nel canale "B" (fig.2) e bloccarlo con l'apposito pressacavo "AL" (fig.1).

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, tale collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo  posta sul fondo. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm².

ATTENZIONE!

Nel modello CP35E7 è necessario fissare l'apparecchiatura a pavimento tramite l'apposita staffa "F" (fig.2)

Allacciamento alla rete idrica

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione non inferiore a 1,5 bar. Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua antepo-
nendo un rubinetto d'intercettazione ed un filtro meccanico.

Scarico: l'acqua deve essere evacuata dal collettore di scarico posto sotto il rubinetto "C" (fig.2).

Avvertenze Generali

Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

- Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.

- L'apparecchio è destinato solo ad uso collettivo e deve essere asservito esclusivamente da personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con il livello dell'acqua al di sotto della tacca di riferimento "L" (fig.2).

Messa in funzione

RIEMPIMENTO DELLA VASCA:

Controllare che il rubinetto di scarico dell'acqua posto all'interno dell'apparecchio sia chiuso (leva orizzontale).
Introdurre l'acqua, fino al livello segnato sulla vasca.
Caricare l'acqua in vasca aprendo il rubinetto "W" (fig.1) posto sul cruscotto frontale dell'apparecchio l'acqua uscirà dall'erogatore posto in vasca.

Il livello dell'acqua è mantenuto dallo sfioratore; quest'ultimo permette lo scarico delle schiume di cottura ed un ricambio costante dell'acqua.

La quantità massima di cibo consentita è pari a 4 kg per carico.

ATTENZIONE!

Non utilizzare mai l'apparecchio a secco.

Accensione

Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
Ruotare la manopola "A" (fig.2 - 4) facendo collimare l'indice del cruscotto con la gradazione corrispondente alla

temperatura dell'acqua desiderata. L'accensione della lampada spia verde indica la presenza di tensione "S" (fig.3).

| Pos. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Spegnimento

Posizionare la manopola "A" (fig.2) sulla posizione di spegnimento "0".

Disinserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura.

Svuotamento della vasca

Dopo aver spento l'apparecchio, scaricare la vasca aprendo il rubinetto "C" (fig.2). (leva in posizione verticale)

ATTENZIONE!

Terminato lo svuotamento della vasca richiudere la valvola.

Pulizia

La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato.



Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!

Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (es. Scotch Brite). In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore.

Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Qualora l'apparecchio resti inattivo per un periodo prolungato, si consiglia, dopo aver eseguito la pulizia, di stendere sulle superfici esterne un velo di protettivo comunemente reperibile sul mercato.

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.

Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente.

Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato, poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi.

Termostato di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica in caso di funzionamento anomalo.

Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio premere il pulsante "E" (fig.3). Quest'operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose, deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di

distribuzione elettrica. Dopo aver tolto il pannello portacomandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.



I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o ad un rivenditore autorizzato.

Manutenzione



L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Avvertenze per la sicurezza

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Deve essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- Tutte le parti dell'apparecchiatura, che durante l'uso vanno in contatto con il cibo, sono da pulire regolarmente seguendo il capitolo "Pulizia e cura"

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

ELECTRIC PASTA COOKER

General Instructions

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directives: **73/23/EEC**, **93/68/EEC** "Low Voltage"; **89/336/EEC**, **92/31/EEC**, **93/68/EEC** "Electromagnetic Compatibility".

The appliance shall be installed by a qualified Technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed.

The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent.

To dispose of the packaging, follow local directives.

The technical specifications of the appliance can be found on the data plate located inside the control panel, which can be removed by loosening the two screws below the panel.

When installing the appliance, all the regulations in force shall be observed, such as:

- All applicable national laws in effect;
- All regional or local regulations, such as building codes;
- Directives and regulations of the local electrical energy supplier;
- Accident prevention regulations in effect;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

WARNING!

The appliance should be installed under an extractor fan for the removal of cooking fumes.

If the appliance is installed near walls, panels or kitchen furniture, etc., they must be made of fire-proof material; if they are not, they must be protected with fire-proof material which insulates from heat.

Connection to the mains

Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.

The self-adhesive polyester data plate is behind the control panel "T" (fig.3) inside the appliance.

Adjust the height of the appliance by regulating the feet, and make sure that it is perfectly level.


The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3 mm.

- The circuit breaker must be easy to reach.
- The cable must not be placed near heat sources.
- The area around the cable must not have a temperature above 50° C.
- If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached.
- The electric supply cable must not have specifications inferior to type H07 RN-F. It must have a cross-sectional area of at least 1.5 mm² × 5 tab. (fig.1).


To reach terminal board "M" (fig.2), remove the control panel by loosening the screws on the lower part of the panel.

Disconnect the conductors of the electric supply cable from the terminal board, loosen the cable clamp, and replace the cable following the procedure inversely.

It is absolutely necessary to earth the appliance.

For this purpose, there is a screw marked with the symbol  near the terminal board to which the earthing conductor must be connected.

Make sure you slide the cable in the canalization "B" (fig.2), hold the cable in place until you can block it with cable clamp "AL" (fig.1).

The appliance must also be connected to a unipotential earthing circuit. This connection can be made using the screw marked with the symbol  placed under the appliance.

The equipotential wire must have a section of 10 mm².

WARNING!

The CP35E7 model must be fixed to the floor with the relevant bracket "F" (fig.2).

Plumbing

The appliance must be plumbed to the drinking water mains at a minimum pressure of 1.5 bar. Connect the water pipe after having installed an on-off cock and mechanical filter.

Drain: the water must be drained by the manifold under the cock "C" (fig.2).

General instructions

Connections to the mains, installation, and maintenance of the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

- This appliance has been designed exclusively for cooking foods.

- The appliance has been designed for use in community kitchens and must be operated
- exclusively by qualified personnel.
- Care must be taken when operating the machine as surfaces are very hot.
- Do not put the machine into operation if the water in the basin goes below the water level marked "L" (fig.2).

Starting up

FILLING THE TUB:

Check that the water outflow tap placed on the front part of the appliance is in the closed position.

Fill the tub with water up to the level marked on the tub.

Fill the tank with water by opening cock "W" (fig.1), on the appliance's front panel. The water will come out of the distributor in the tank.

The level of the water is maintained by the overflow which drains off the froth that forms during cooking and keeps water changed constantly.

The maximum quantity of food allowed is 4 kg each load.

WARNING!

Do not use the appliance without water.

Turning the appliance on

Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.

Rotate knob "A" (fig.2 - 4) so that the indicator mark on the control panel corresponds to the water temperature desired.

When the green indicator light is on, the appliance is supplied with electric power "S" (fig.3).

| Pos. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Turning the appliance off

Place the knob "A" (fig.2) in the off position "0".

Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

Emptying the tub

After the appliance have been turned off, drain the tank by opening the cock (lever in the upright position), item "C", (fig.2).

WARNING!

When the tub is empty always close the tap.

Cleaning and care of the appliance



The unit must be cold to clean it.
Do not wash the appliance with water jets, as water might reach the electric components, resulting in faulty operation and damage to safety systems!

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life.

The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials.

When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; we recommend using sponges (ex. Scotch Brite) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions.

To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

If the appliance will not be used for a long period of time, it should be thoroughly cleaned, and covered with a protective sheet of plastic of the type commonly found in shop.

Safety Thermostat

The appliance is equipped with a safety thermostat which cuts off the electric power supply in case of irregular operation.

To turn the appliance on again, press button "E" (fig.3). This must be done by a specialised technician.

Replacing parts

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect the unit from the gas distribution network.

After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible



Only order spare parts from the manufacturer or an authorised reseller.

Maintenance



The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

Safety precautions

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when it is being used!
- When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care!
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!
- Installation as well as any conversion or adaptation to a different type of gas must be carried out in accordance

with current laws and only by qualified and authorized personnel.

- At least once a year have the appliance checked by qualified personnel.
- All the parts that come into contact with oil or fat during use, should be cleaned regularly as indicated in the chapter "Cleaning and Care".

Ecology and the Environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.

All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps

- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly. 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.

Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

ELEKTRISCHER NUDELKOCHER

Allgemeine Anmerkungen

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte wurden nach den Vorschriften: "Niederspannung" 73/23/CEE, 93/68/CEE; "Elektromagnetische Kompatibilität" 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE konstruiert.

Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Außerdem wird empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die technischen Daten entnimmt man dem Typenschild, das sich am Hauptgehäuse des Gerätes befindet. Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoff-Rückstände mit einem geeignetem Lösungsmittel entfernen.

Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die technischen Daten sind am Typenschild angeführt, das sich auf der Innenseite der Bedienungsblende befindet; die

Bedienungsblende kann mittels Ausschrauben der unter der Blende befindlichen Schrauben abgenommen werden. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie.
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften.
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Vorschriften der Brandverhütung.
- Entsprechende Vorschriften CEI.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Sollte das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln u.s.w. installiert werden, ist darauf zu achten, dass diese hitzebeständig sind; anderenfalls sind diese mit hitzebeständigem Isoliermaterial zu verkleiden.

Netzanschluss

Vor dem Anschluss sind folgende für die Geräteversorgung notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.

Das Typenschild (aus selbsthaftendem Polyester) befindet sich hinter der Bedienblende „T“ (Abb.3).

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht.


Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

DAS KABEL:


- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen.
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß der Tabelle aufweisen (Abb.1).

Um an das Klemmenbrett "M" (Abb. 2) zu gelangen, ist die Bedienblende durch Ausschrauben der am unteren Teil der

Blende selbst befindlichen Befestigungsschrauben zu entfernen. Unter Befolgung der Anweisungen des elektrischen Schaltplans die Leiter des Netzkabels an der Klemmleiste anschließen.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlussklemmenbretts eine durch das Symbol  gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird.

Das Kabel muss immer durch den Mehrlochkanal „B“ (Abb.2) entlang geführt und mit der Kabelklemme "AL" (Abb.1) fixiert werden.

Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluss erfolgt über die mit dem Symbol  gekennzeichnete Schraube, die sich an der Geräterückwand befindet.

Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10mm² aufweisen.

ACHTUNG!

Das Modell CP35E7 muss mit dem dazu vorgesehenen Bügel „F“ (Abb.2) am Fußboden befestigt werden.

Wasseranschluss

Der Nudelkocher muss mit Trinkwasser gespeist werden, dessen Druck nicht unter 1,5 mbar sein muss.
Die Wasseranschlussleitung anschließen; um den Zufluss zu kontrollieren, bauen einen Wasserhahn und einen Siebfilter ein.

Abfluss: das Wasser muss über die Abfluss-Sammelleitung unter dem Hahn "C" (Abb.2) abfließen.

Allgemeine Anmerkungen

Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.
- Das Gerät ist ein Großküchengerät und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.
- Es ist darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs erhitzen.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, falls das Wasser im Becken unter der Markierung „L“ (Abb. 2) ist.

Inbetriebnahme

ANFÜLLEN DES BECKENS:

Überprüfen, dass der Wasserabflusshahn, der sich der Gerätevorderseite befindet, geschlossen ist (Hebel in waagerechter Position).

Bis zur Markierung am Becken Wasser einfüllen.

Den Wasserhahn "W", (Abb.1), der sich auf der Gerätevornseite befindet, aufdrehen, und das Becken Wasser auffüllen.

Das Wasser fließt aus der sich in dem Becken befindeten Öffnung hinaus. Der Wasserspiegel wird dank dem Überlauf konstant gehalten, der dazu den Ablauf des Siedewassers und die ständige Wasserzirkulation gewährleistet.

Das Gargut darf ein Gewicht von 4 kg. Nicht überschreiten.

ACHTUNG!

Das Gerät nie trocken betreiben.

Inbetriebnahme

Den Hauptschalter bauseits des Gerätes einschalten.
Den Drehschalter "A" (Abb.2 - 4) drehen, bis die gewünschte Wassertemperatur mit der Markierung an der Bedienungsblende übereinstimmt.

Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, um zu zeigen, dass das Gerät unter Spannung ist "S" (Abb.3).

| Pos. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Außerbetriebnahme

Den Drehschalter "A" (Abb.2) auf Position "0" drehen.

Den Hauptschalter bauseits des Gerätes ausschalten.

Entleeren des Beckens

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde muss der Wasserhahn zur Entleerung des Beckens aufgedreht werden. (Hebel in senkrechter Position, siehe Teil "C", (Abb.2).

ACHTUNG!

Nach dem Entleeren das Ventil wieder schließen.

Reinigung und Instandhaltung

Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.



Zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.

Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden.

Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch Brite). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- oder Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Sollte das Gerät für längere Zeit nicht verwendet werden, ist es ratsam, die Stromversorgung zu unterbrechen, das Gerät mit Seifenwasser zu reinigen, gut nachspülen und das Gerät sorgfältig trockenzureiben. Anschließend eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei abnormalem Betrieb durch Unterbrechung der elektrischen Speisung einschreitet.

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, ist der Druckknopf "E" (Abb.3) zu betätigen. Diese Durchführung muss von einem spezialisierten Techniker vorgenommen werden.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.



Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.

Wartung



Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!

- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden.
- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА

Общие предупреждения

Оборудование, описанное в настоящей инструкции изготовлено в соответствии с нормативами: «Низкого Напряжения 73/23/СЕЕ, 93/68/СЕЕ; “Электромагнитного соответствия” 89/336/СЕЕ, 92/31/СЕЕ, 93/68/СЕЕ.

Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом, согласно нормам и предписаниям, действующим в данной стране и в соответствии с настоящими инструкциями.

Оборудование должно быть использовано только квалифицированным персоналом и только для целей, для которых оно было спроектировано.

Рекомендуется также производить ежегодный контроль с помощью квалифицированных специалистов.

Снять упаковку оборудования, убрать защитную пленку, если необходимо удалить остатки клея с помощью специального растворителя.

Рекомендуется перерабатывать упаковку согласно действующим предписаниям.

Технические данные указаны на табличке характеристик, которая находится с внутренней стороны панели управления, которую возможно снять, развинчивая два винта, находящиеся в нижней части панели.

Во время установки соблюдать все действующие нормы:

- Действующие соответствующие нормы;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы учреждения, распределяющего электроэнергию;
- Действующие нормы по предотвращению несчастных случаев;
- Противопожарные предписания;
- Соответствующие нормы CEI.

Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжной трубой для эвакуации паров, производимых во время готовки.

Если оборудование должно быть установлено вблизи стен, разделительных перегородок, кухонной мебели и т.д., рекомендуется, чтобы перечисленные предметы были из невозгораемого материала; в противном случае они должны быть облицованы термоизоляционным невозгораемым материалом.

Характеристики оборудования

Перед началом установки определить технические данные: напряжение, частота, количество фаз и мощность на табличке характеристик, необходимые для питания оборудования.

Идентификационная табличка (из самоклеющегося полиэстера) находится за панелью управления. “Т” (рис.3).

Инсталлятор должен обеспечить подключение через промежуточное положение главного переключателя, который должен прерывать подачу энергии многополюсным способом. Открытые контакты должны иметь минимум 3mm.

ПРОВОД:

- Не должен находиться около источника жара; температура окружающего помещения около провода не должна превышать 50°C.
- Провод должен быть защищен металлической трубой или жестким пластиком.
- Провод питания должен иметь характеристики не ниже H07 RN-F

- Должен иметь минимальный разрез, указанный в таблице (рис.1).

Для открытия клеммной коробки “М” (рис.2) снять передний щиток, развинчивая винты, расположенные в нижней части самой панели.

Следуя указаниям электрической схеме, подсоединить проводники провода питания к клеммной коробке.

Необходимо подсоединить оборудование к действующему заземлителю. Для этого на конце подсоединительной клеммной коробки находится винт со значком \perp к которому подсоединяется заземляющий провод.

Необходимо провести провод через канал “В” (рис.2) и заблокировать его специальным прессом “AL” (рис.1).

Кроме этого оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему, подобное подсоединение производится посредством винта обозначенного ∇ , находящегося в задней части оборудования.

Эквипотенциальный провод должен иметь разрез 10mm².

В модели CP35E7 необходимо прикрепить оборудование к полу посредством специального крепления “F” (рис.2)

Подсоединение к гидросети

Оборудование должно иметь выход к питьевой воде, давление которой не ниже 1,5 бар. Подсоединить трубопровод входа воды, устанавливая кран переключения и механический фильтр.

Слив: вода должна быть эвакуирована из сборника, находящегося под краном "С" (рис.2).

Общие Предупреждения

Рекомендуется проводить всю работу, относящуюся к подсоединению, инсталляции и обслуживанию оборудования только квалифицированному персоналу при условии соблюдения всех предписаний!

- Это оборудование было создано только для готовки пищевых продуктов.

- Оборудование предназначено для коллективного пользования и должно быть использовано только квалифицированным персоналом.
- Быть внимательным во время готовки, потому что все поверхности могут быть очень горячими.
- Не использовать оборудование при уровне воды ниже отметки "L" (рис.2).

Запуск в работу

ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ:

Проконтролировать закрытие крана слива воды, находящегося внутри оборудования (горизонтальное положение ручки)

Ввести воду до уровня обозначенного на емкости.

Залить воду в емкость открывая кран "W" (рис.1) находящийся на передней панели управления, вода выйдет из распределителя находящегося в емкости.

Уровень воды удерживается водосливом, который обеспечивает слив пены готовки и постоянную смену воды.

Максимальное количество пищи равно 4 кг. на каждую загрузку.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не использовать оборудование всухую.

Включение

Активировать выключатель, расположенный в верхней части оборудования.

Повернуть ручку "А" (рис.2 - 4) доводя показатель до градации, соответствующей необходимой температуре

воды. Включение зеленой лампочки указывает на наличие напряжения "S" (рис.3).

| Поз. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Выключение

Позиционировать ручку "А" (рис.2) на позицию выключения "0".

Выключить электровыключатель, находящийся в верхней части оборудования.

Слив емкости

После выключения оборудования, слить емкость открывая кран "С" (рис.2). (ручка в вертикальной позиции)

ВНИМАНИЕ!

После слива воды закрыть клапан.

Чистка

Чистка должна производиться только при охлажденном оборудовании.

Не чистить оборудование под сильным напором воды, потому что возможно проникновение воды вл внутренние компоненты, что может повлечь за собой нерегулярную работу оборудования и системы безопасности!



Необходимо помнить, что чистка оборудования очень важна для его хорошей работы и длительного использования.

Вынимающиеся части должны чиститься отдельно горячей водой и чистящим средством и после должны ополаскиваться проточной водой.

Для чистки частей из нержавеющей стали нельзя использовать агрессивные средства или обычные абразивные порошки. Использование проволочной губки не рекомендуется поскольку может спровоцировать появление ржавчины. По этой же причине избегать при

чистке использования железных материалов, тяжелых или грубых тряпок, а также стальной шерсти. Во время чистки избегать также использование бумаги или губок из стекловаты; на замену и только в особых случаях можно использовать распыленную пемзу. В случае сильного загрязнения использовать губки (например Scotch).

Также в случае сильного загрязнения можно использовать спрей для печей и грилей, продающейся в свободной торговле. В этом случае проконсультировать аннотацию производителя. Во избежание выброса в атмосферу загрязняющих элементов рекомендуется использовать при чистке оборудования средства, способные к биологическому разрушению который превышает 90%.

Если оборудование остается неактивным в течении длительного времени, рекомендуется после проведения чистки покрыть все поверхности защитной пленкой, встречающейся в свободной продаже.

Термостат безопасности

Оборудование имеет термостат безопасности который прерывает подачу тока в случае аномальной работы.

Для перезапуска работы оборудования нажать кнопку "E" (рис.3). Эта операция должна производиться специализированным техником.

Замена частей

Замена неисправных частей должна производиться только квалифицированным персоналом. Прежде чем начинать работы по обслуживанию необходимо

отсоединить оборудование от сети. После съёмки панели управления все рабочие компоненты оборудования становятся легкодоступными.



Запчасти для оборудования запрашиваются только у производителя или официального дистрибьютора.

Обслуживание



Оборудование не нуждается в специальном обслуживании кроме обычной чистки; рекомендуется проводить годовой контроль в центре обслуживания и для этого рекомендуется заключение контракта по обслуживанию.

Предупреждения по безопасности

НЕБХОДИМО ПОМНИТЬ, ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ:

- Должно быть использовано только под присмотром!
- Во время использования поверхности готовки становятся очень горячими и поэтому рекомендуется соблюдать осторожность!

- Все части оборудования, которые во время готовки соприкасаются с пищевыми продуктами, необходимо подвергать тщательной чистке, следуя параграфу «Чистка и уход».

Экология и окружающая среда

Наше оборудование изучено и оптимизировано посредством лабораторных тестов для достижения высокой и качественной работоспособности. В любом случае, для уменьшения энергетических затрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую или работы, при которой компрометируется оптимальное качество.

Все материалы использованные для упаковки соответствуют окружающей среде. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных установках сжигающих отходы. Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны являются:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка
- Полипропилен: держатель

- Вытянутый полистирол: угловые элементы, листы и предохраняющие кубы

В конце срока использования оборудования, избегать выброса оборудования в окружающую среду.

Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, алюминиевые листы и т.д.) в процентном отношении превышающем 90% и поэтому возможна переработка частей посредством традиционных структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны

Для приведения в непригодность оборудования необходимо удалить провод электропитания, а также все установки закрытия проемов.

Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае повреждений, произошедших при неправильной инсталляции, неправильного обслуживания или несоблюдения предписаний безопасности!

MARMITE A NOUILLES ELECTRIQUE

Avertissements généraux

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère, est construit conformément aux exigences requises par les Directives: "Basse Tension" 73/23/CEE, 93/68/CEE; "Compatibilité électromagnétique" 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément aux présentes instructions.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu.

En outre, une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler la machine par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié.

En ce qui concerne l'élimination de l'emballage, nous vous recommandons de le faire conformément aux prescriptions en vigueur.

Les données techniques sont indiquées sur la plaquette signalétique qui est appliquée à l'intérieur du bandeau.

Pour enlever le bandeau, dévisser les deux vis de fixation.

Pendant l'installation, vous devez observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

Nous vous conseillons d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer rapidement les vapeurs produites pendant la cuisson.

Si vous devez installer l'appareil à côté de parois, de cloisons, de meubles de cuisine, et., veiller à ce que ceux-ci soient ininflammables. Dans le cas contraire, il faudra les revêtir d'un matériau isolant thermique incombustible.

Connexion électrique

Avant de procéder à la connexion, vous devez comparer les données de l'appareil (voir plaquette signalétique) avec celles du secteur.

Vous devez mettre de niveau l'appareil et en régler la hauteur en agissant sur les pieds.

La plaque signalétique (en polyester autoadhésif) se trouve derrière le panneau de commande "T" (fig.3).

L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.

L'installateur doit effectuer la connexion après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire.

L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle.

Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

Le câble ne doit pas se trouver à côté de sources de chaleur ou dans un emplacement ayant une température supérieure à 50 °C.


Si vous devez changer le câble d'alimentation, suivre le schéma électrique joint à l'appareil.

Le câble d'alimentation ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à H07 RN-F et devra avoir une section minimum de 1,5 mm² × 5

Pour accéder à la plaque à bornes "M" (fig.2), enlever le bandeau en dévissant les vis de fixation du bas..


Débrancher les conducteurs du câble d'alimentation du bornier, desserrer le serre câble, le remplacer puis le remonter en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace.

A cet effet, à proximité de la plaque à bornes, il y a une vis marquée avec le symbole  à laquelle il faut raccorder le fil de terre.

Veiller maintenir le câble dans le canal "B" (fig.2) et le bloquer avec la serre câble "AL" (fig.1).

De plus, l'appareil doit être inclus dans un système equipotentiel.

Le branchement s'effectue à l'aide de la vis marquée par le symbole  placée sous l'appareil, à côté du pied arrière droit.

ATTENTION:

Sur le modèle CP35E7, il est nécessaire de fixer l'appareil au sol avec l'équerre prévue à cet effet "F" (fig.2).

Raccordement au réseau de l'eau

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable à une pression qui ne doit pas être inférieure à 1,5 bar.
Relier le tube d'arrivée de l'eau en mettant en amont un robinet d'arrêt et un filtre mécanique.

Vidange: l'eau doit être vidangée à travers le collecteur de vidange placé sous le robinet "C" (fig.2).

Avertissements généraux

Nous vous recommandons de faire effectuer toutes les opérations relatives aux branchements, à l'installation et à l'entretien de l'appareil exclusivement par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions correspondantes en vigueur!

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments.

- L'appareil n'est destiné qu'à l'usage collectif et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil sont chaudes, observer les précautions nécessaires.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas le niveau d'eau soit sous le repère "L" (fig.2).
- L'appareil doit être utilisé à sec.

Mise en service

REPLISSAGE DE LA CUVE:

Contrôler si le robinet de vidange de l'eau, placé l'avant de l'appareil, est en position "fermé".

Verser l'eau jusqu'au niveau du repère gravé sur cuve.

Remplir la cuve d'eau en ouvrant le robinet "W" (fig.1) placé sur le bandeau avant de l'appareil. L'eau sortira du bec se trouvant dans la cuve.

Le niveau de l'eau est maintenu par le dégorgeoir.

Celui-ci permet d'évacuer la mousse qui se produit pendant la cuisson et d'échanger l'eau constamment.

La quantité d'aliments maximum, admise par charge, est égale à 4 kg.

ATTENTION:

Ne pas utiliser l'appareil à sec.

Allumage

Agir sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.

Tourner la manette "A" (fig.2 -4) sur le bandeau en la positionnant sur la température de l'eau désirée.

Lorsque le voyant vert s'allume, il indique que l'appareil est sous tension "S" (fig.3).

| Pos. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Extinction

Positionner la manette "A" (fig.2) sur la position extinction "0"

Débrancher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Vidange de la cuve

Après avoir éteint l'appareil, vidanger la cuve en ouvrant le robinet (levier en position verticale) détail "C" (fig.2).

ATTENTION:

Quand la cuve est vide, refermer la valve.

Nettoyage et soin

Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid.



Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité!

Se rappeler que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.

Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante.

Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents

abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.

Pendant le nettoyage, éviter d'utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. Cependant. En cas de salissures résistantes, utiliser une éponge (ex. Scotch Brite). En cas de salissures résistantes, on pourra également utiliser des bombes pour four et grill que l'on trouve facilement dans le commerce. Dans tel cas, suivre attentivement les conseils du fabricant.

Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%. Remplacement des pièces

Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui intervient pour couper l'alimentation électrique en cas de fonctionnement anormal.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le poussoir "E" (fig.3). Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

Maintenance



L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service technique agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Consignes de sécurité

SE RAPPELER LES CONSIGNES SUIVANTES:

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Soyez très prudents!
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne peut donc être utilisé que par un personnel qualifié!

- L'appareil doit être soumis au moins une fois par an à un contrôle qui devra être réalisé par un personnel qualifié.
- Toutes les parties en contact avec les aliments pendant la cuisson doivent être lavées régulièrement en suivant les indications du chapitre "Nettoyage et soin".

Ecologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature.

Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable: enlever le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou cavités afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une mauvaise maintenance et de la non-observation des prescriptions de sécurité!

CUECEPASTA ELÉCTRICOS

Advertencias Generales

Los equipos a los cuales se refiere el presente manual de instrucciones, están fabricados de conformidad con los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" 73/23/CEE, 93/68/CEE; "Compatibilidad electromagnética" 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adecuadamente preparado y empleado sólo para el fin para el cual se proyectó.

Se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un solvente adecuado.

Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con cuanto dispuesto por las disposiciones vigentes.

Los datos técnicos se encuentran indicados en la placa de características, que está aplicada en el interior del panel; éste último se desmonta quitando los dos tornillos colocados sobre el mismo.

Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas vigentes, a saber:

- Normas de Ley vigentes en materia;
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción;
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;
- relativas Normas CEI.

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana de aspiración que evacúe velozmente los vapores producidos durante la cocción.

En caso de que el aparato debiera instalarse cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, etc., se aconseja que los mismos sean de material no inflamable, en caso contrario deberán revestirse con material aislante térmico no inflamable.

Conexión a la red

Antes de proceder con la conexión a la red eléctrica, compruebe los datos técnicos siguientes: tensión, frecuencia, número de fases y potencia en la placa de características del aparato.

La placa de características (de poliéster autoadhesivo) está situada detrás del tablero de mandos "T" (figs.3).


El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal de fácil acceso que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar.

Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima por lo menos de 3 mm por polo.

EL CABLE:


- No debe disponerse cerca de manantiales de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C.
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener una sección mínima tal y como se indica en la tabla (fig.1).

Para acceder al tablero de bornes "M" (figs.2) es necesario desmontar el panel aflojando los tornillos colocados en la parte inferior del panel mismo. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, en el tablero de bornes se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo  donde se debe conectar el conductor de tierra.

Preste atención a que el cable en el canalización "B" (figs.2) y finalmente sujételo por medio del prensahilo dispuesto a tal fin "AL" (figs.1).

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente.

El equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio del tornillo marcado con el símbolo  situado en el fondo.

El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm².

ATENCIÓN:

Para el modelo CP35E7 es necesario fijar el aparato en el suelo por medio del soporte correspondiente "F" (figs.2).

Conexión a la red de agua

El aparato se debe alimentar con agua potable a una presión no inferior a 1,5 bar.
Empalmar la tubería de entrada del agua anteponiendo una llave de paso y un filtro mecánico.

Desagüe: el agua debe ser evacuada por el colector situado debajo del grifo "C" (figs.2).

Advertencias generales

¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y manutención del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y observando las relativas disposiciones!

- Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de los alimentos.
- El aparato está destinado sólo al uso colectivo y debe ser empleado exclusivamente por personal cualificado.
- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
- No emplear l'aparato con un nivel de agua mas bajo de el señal de referencia "L" (figs.2)

Puesta en funcionamiento

LLENADO DEL RECIPIENTE:

Controle que el grifo de descarga del agua, colocado en la parte delantera del aparato, esté cerrado. Llene el recipiente de agua hasta el nivel marcado en el mismo.
Llenar de agua la cuba abriendo el grifo "W" (figs.1), situado en el cuadro de mandos frontal del aparato, el agua tendrá que salir por la boca de suministro situada en la cuba.

El nivel de agua se mantiene gracias al rebosadero; este último permite eliminar las espumas de cocción y la renovación constante del agua.

La cantidad máxima consentida de alimentos, por cada carga, es de 4 kg.

¡ATENCIÓN!
No utilice el aparato en seco.

Encendido

Active el interruptor colocado antes del aparato.
Gire la perilla "A" (figs.2 -4) haciendo coincidir el indicador del panel con los grados que corresponden a la temperatura del agua deseada.

El encendido de la luz indicadora verde señala la presencia de corriente "S" (figs.3).

| Pos. | 0 | 1 | 2 | 3 |
|------|---|-----|-----|-----|
| KW | - | 1.6 | 3.2 | 4.8 |

Apagado

Coloque la perilla "A" (fig.2) sobre la posición de apagado "0"

Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.

Vaciado del recipiente

Después de haber apagado los aparato, vaciar la cuba abriendo el grifo (palanca en posición vertical) det. "C" (figs.2).

¡ATENCIÓN!
Terminado de vaciar la cuba, cierre la válvula.

Limpieza y cuidado



La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.
No lave el aparato con chorros de agua, ya que las eventuales infiltraciones a los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento regular del aparato y de los sistemas de seguridad.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.
Las piezas retirables se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente.
Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos.

Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, en caso de suciedad persistente se aconseja el auxilio de esponjas (p. ej. Scotch). En caso de suciedad persistente se pueden utilizar también productos spray para hornos y grill que se encuentran corrientemente a la venta. En este caso observe atentamente las advertencias del productor.

Para reducir la emisión al medio ambiente de sustancias contaminantes, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

En caso de que el aparato no fuera usado por un período de tiempo prolongado se aconseja, después de haberlo limpiado, extender sobre las superficies externas un velo de protectivo comunmente disponible en comercio.

Termóstato de seguridad

El aparato está equipado con un termóstato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento anómalo interrumpiendo la alimentación eléctrica.

Para reactivar el funcionamiento del aparato, presione el pulsador "E" (figs.3). Esta operación debe ser efectuada por un técnico especializado.

Sustitución de piezas

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de la red de suministro del gas antes de comenzar cualquier trabajo.

Tras quitar el tablero de mandos, es fácil acceder a todas las piezas funcionales del aparato.



Los repuestos se deben pedir únicamente al fabricante o a un distribuidor autorizado.

Mantenimiento



El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la normal limpieza; se aconseja en cualquier caso efectuar un control anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Advertencias para la seguridad

RECUÉRDSE QUE EL APARATO:

- ¡Debe ser utilizado solamente bajo vigilancia!
- ¡Durante el uso las superficies del aparato están muy calientes, se aconseja tener mucho cuidado!
- ¡Está destinado a uso profesional y por tanto sólo el personal cualificado puede manejarlo!
- Solamente personal cualificado y autorizado puede instalar el equipo y transformarlo o adaptarlo a otro tipo de gas de acuerdo con las leyes vigentes.

- Al menos una vez al año se lo debe someter a control, por parte de personal cualificado.
- Todas las piezas que durante el empleo del aparato están en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza y cuidado".

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización durante un periodo de tiempo largo en vacío o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea desechado en el medio ambiente.

Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.

Para su eliminación, vuelva inutilizable el aparato, quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades para evitar que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!