

IT – EN – FR – DE – ES – AR

**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 استخدام قبل التعليمات قراءة

**CUOCIPASTA ELETTRICO
LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE**

**ELECTRIC PASTA COOKER
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK**

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

**ELEKTRO NUDELKOCHER
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO
MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO**

**كهربائي طبّاخ المعكرونة
دليل والصيانة واستخدام ،تعليمات**

Cod. 8886006	Rev. 00	12/024
--------------	---------	--------

1.	AVVERTENZE GENERALI.....	4
2.	INSTALLAZIONE	4
2.1	Messa in opera	4
2.2	Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive.....	4
2.3	Installazione.....	5
2.4	Collegamento alla rete idrica.....	5
2.5	Allacciamento elettrico.....	5
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	5
	TABELLA 1	5
4.	ISTRUZIONI D'USO	5
4.1	Preliminari alla messa in funzione	5
4.2	Accensione	5
4.3	Dispositivo di riempimento automatico della vasca.....	6
4.4	Spegnimento.....	6
5.	MANUTENZIONE.....	6
5.1	Pulizia e cura	6
5.2	Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento	6
5.3	Comportamento in caso di guasto	6
5.4	Manutenzione	6
6.	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO.....	7
1.	FOREWORD.....	8
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.....	9
3.	TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	9
	TABLE 1	9
4.	USE INSTRUCTIONS	9
4.1	Preliminaries for commissioning.....	9
4.2	Power on.....	9
4.4	Automatic water filling system	10
4.4	Power Off.....	10
5.	MAINTENANCE	10
5.1	Cleaning and care.....	10
5.1.1	<i>Decalcification with vinegar</i>	10
5.2	Behavior in case of prolonged inactivity	10
5.3	Behavior in case of failure	10
5.4	Maintenance	10
6.	CLEANING AND MAINTENANCE OF STEEL SURFACES	10
1.	AVANT-PROPOS.....	12
2.	INSTALLATION.....	12
2.1	Mise en œuvre.....	12
2.2	Dispositions légales, règles techniques et directives	12
2.3	Installation.....	12
2.4	Connexion au réseau d'eau.....	13
2.5	Connexion électrique.....	13
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Tableau 1).....	13
	TABEAU 1	13
4.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	13
4.1	Préliminaires pour la mise en service.....	13
4.2	Fonctionnement	13
4.3	Dispositif de remplissage automatique de l'eau	14
4.4	Éteindre l'appareil	14
5.	ENTRETIEN	14
5.1	Nettoyage et soins.....	14
5.1.1	<i>Décalcification avec du vinaigre</i>	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
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SURFACES D'ACIER.....	14
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	16
2.	INSTALLATION.....	16
2.1	Aufstellung.....	16
2.2	Rechtsverordnungen technische regeln und Richtlinien	16
2.3	Installation.....	16
2.4	Anschluss an das Wassernetz	17
2.5	Elektrische Verbindung.....	17
3.	TECHNISCHE DATEN (Tabelle 1)	17
	TABELLE 1.....	17
4.	BEDIENUNG	17
4.1	Inbetriebsetzung	17
4.2	Zünden.....	17
4.3	Schließung.....	18
4.4	Schalten Sie die automatische Befüllvorrichtung ein	18
5.	WARTUNG	18
5.1	Reinigung und Pflege.....	18
5.2	Verhalten bei längerem Betriebsstillstand	18
5.3	Verhalten bei Ausfall	18
5.4	Wartung	18
6.	REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHLÖBERFLÄCHEN	18
1.	GENERAL	20
2.	INSTALACIÓN	20
2.1	Implantación	20
2.2	Las normas legales, normas técnicas y directivas	20
2.3	Instalación.....	20
2.4	Conexión de suministro de agua	21
2.5	Conexión eléctrica.....	21
3.	ESPECIFICACIONES (Tabla 1)	21
	TABLA 1	21
4.	MANUAL DE USO.....	21
4.1	Antes de puesta en marcha.....	21
4.2	Encendido.....	21
4.3	Dispositivo de llenado automático	22
4.3	Apagado	22
5.	MANTENIMIENTO	22
5.1	Limpieza y cuidado	22
5.1.1	La descalcificación con vinagre	22
5.2	Comportamiento en caso de interrupción prolongada de la función	22
5.3	Comportamiento en caso de fallo	22
5.4	Mantenimiento	22
6.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES DE ACERO	22
1.	العام 24	
	2الدليل هذا	24
2.1	التنفيذ	24
2.3	التثبيت	24
2.4	المياه إمدادات اتصال	24
2.5	اتصال الكهربائية	24
3.	المواصفات (الجدول 1)	24
	لليل 4. المالك	25
4.1	قبل بدء وظيفة	25
4.2	التبديل	25
4.3		25
4.4	من	25
5.	يضمن عملية مثالي	25
5.1	التنظيف والرعاية	25
5.1.1		25
5.2	السلوك في حالة انقطاع لفترة طويلة من وظيفة	25
5.3	السلوك في حالة فشل	26
5.4	الصيانة	26
6.	تنظيف وصيانة الأسطح	26
	SCHEMA ELETTRICO-WIRING DIAGRAM- SCHÉMA ÉLECTRIQUE-SCHALTPLAN-DIAGRAMA DE CABLEADO.....	27

CUOCIPASTA ELETTRICO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

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 DELL'APPARECCHIO AL TERMINE DEL CICLO DI VITA DEVE ESSERE EFFETTUATO IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. DEVE ESSERE CONSEGNATO A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO.

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; 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.

Alimentare il cuocitore con acqua potabile addolcita con durezza compresa tra 0,5 e 5 °f (gradi francesi) ed alla pressione di 150/500 kPa (1,5 / 5 bar).

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

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

2.5 Allacciamento elettrico

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

Per garantire la sicurezza elettrica bisogna assicurarsi che il cuocitore sia collegato correttamente ad un efficace impianto di messa a terra. Utilizzare a tale scopo la vite contrassegnata con il relativo simbolo. 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

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ (l)	POTENZA ELETTRICA	
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7 kW	380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14 kW	380-415 V 3 N ~
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9 kW	380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18 kW	380-415 V 3 N ~

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 con acqua e detersivo neutro.

4.2 Accensione

- Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.
- Aprire il rubinetto di comando dell'acqua a monte dell'apparecchio.
- Chiudere lo scarico ponendo la leva di scarico nella posizione chiuso.
- Ruotare la manopola di fig.1 nella posizione desiderata, si accenderà la spia verde che indicata POWER ON e inizierà il riempimento automatico della vasca;
- quando il livello dell'acqua raggiungerà la tacca superiore si attiveranno automaticamente le resistenze e si accenderà la spia gialla di riscaldamento attivo.
- Attendere che l'acqua all'interno della vasca sia in ebollizione, caricare il cestello con la pasta da cuocere e porre il cestello all'interno della vasca.
- Attendere che trascorra il tempo di cottura.
- Togliere il cestello usando gli appositi manici.

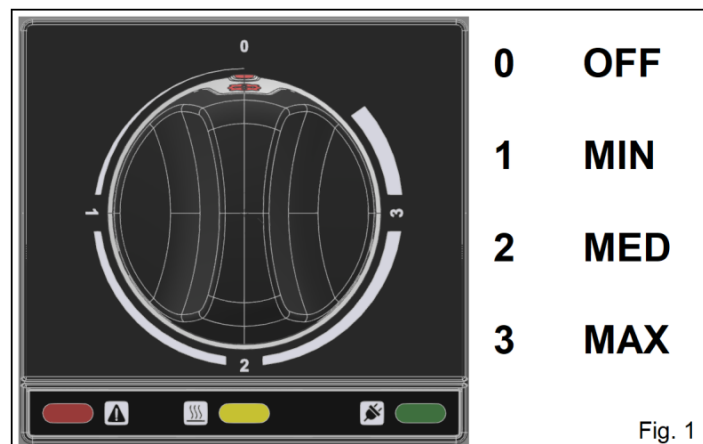


Fig. 1



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.
- Assicurarci 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.



ATTENZIONE! Durante l'utilizzo dell'apparecchio non appoggiarsi alle superfici identificate dal segnale di pericolo in quanto possono riscaldarsi.

4.3 Dispositivo di riempimento automatico della vasca

Se al momento dell'accensione il dispositivo di carico automatico non riesce a completare il riempimento della vasca fino alla tacca di livello massimo nel tempo previsto, ad esempio perché non è stato precedentemente aperto il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio oppure non è stato chiuso lo scarico, si accenderà la luce spia rossa di allarme e non verranno attivati gli elementi riscaldanti. Riportare la manopola in posizione 0, verificare che sia aperto il rubinetto di carico a monte e chiuso lo scarico, quindi ripetere le operazioni di accensione.

Durante l'operatività del cuocipasta, il dispositivo di riempimento si attiverà ogni volta che il livello di acqua in vasca scenderà sotto la tacca di livello massimo, senza spegnere gli elementi riscaldanti.

In caso di anomalia, si accenderà la luce spia rossa di allarme e verranno disattivati gli elementi riscaldanti. Riportare la manopola in posizione 0, verificare che sia aperto il rubinetto di carico a monte e chiuso lo scarico, quindi ripetere le operazioni di accensione.

In caso di malfunzionamento contattare il servizio di assistenza tecnica.

4.4 Spegnimento

Al termine delle operazioni di cottura ruotare la manopola di fig. 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 detersivi abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

5.1.1 Decalcificazione con aceto

Porre la leva di scarico nella posizione chiuso, riempire la vasca con aceto fino a circa 15 cm di altezza.

Ruotare la manopola di fig. 1 nella posizione desiderata ed attendere l'ebollizione della soluzione di acqua e aceto.

Ruotare la manopola nella posizione 0 ed attendere per circa 15 minuti.

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.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

L'acciaio inox utilizzato per la costruzione delle nostre apparecchiature è della migliore qualità AISI 304 (e AISI 316 per le vasche).

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.

È 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 ossidazione.

Ad esempio:

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 l'acciaio nei punti o nelle superfici dove si è accumulato.
4. Detergenti a base di cloro o ammoniaca non opportunamente risciacquati.
5. Incrostazioni o residui di cibo che possono accumularsi nelle parti meno accessibili dei recipienti.
6. Sale non sciolto a caldo o residuo secco di liquidi evaporati.
7. Messa in funzione o uso delle apparecchiature con i recipienti a secco (senza la minima quantità di contenuto all'interno), 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) o ammoniaca, 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.

Non appoggiare strofinacci, spugne o panni, imbevuti di detergenti a base di cloro o ammoniaca.

È 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 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 neutro,
6. Strofinare nel senso della satinatura.
7. Sciacquare bene ed asciugare accuratamente.
8. Non mettere in funzione bruciatori o resistenze di riscaldamento (es. pentole, bagnomaria, cuocipasta, friggitrice, 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

SUMMARY

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 to produce 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 not 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; 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, 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.

Supply the cooker with softened drinking water with a hardness of between 0.5 and 5 °f (French degrees) and at a pressure of 150/500 kPa (1.5 / 5 bar).

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

- A) Purge the piping from any ferrous slag, letting the water flow for quite a while
- B) Place the cooker in the desired position, close to the water supply.
- C) Connect the water mains to the machine using a mechanical filter and a shut-off faucet.
- D) 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 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 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 the main.

EQUIPOTENTIAL The unit is to be connected to an equipotential system.

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

3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS (mm)	CAPACITY (l)	ELECTRIC POWER (kW - V)	
SERIE 700				
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7	380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14	380-415 V 3 N ~
SERIE 90				
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9	380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18	380-415 V 3 N ~

4. USE INSTRUCTIONS

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 with water and neutral detergent.

4.2 Power on

- Turn on the switch upstream of the appliance.
- Open the water tap upstream of the appliance.
- Close the drain by placing the drain lever in the closed position.
- Turn the knob in fig. 1 to the desired position, the green light indicating POWER ON come on and the automatic filling of the tank start;
- the heating elements automatically activate when the water level reaches the upper mark and the yellow indicator light turns on;
- Wait for the water inside the tank to boil, load the basket with the pasta to be cooked and place the basket inside the tank.
- Wait for the cooking time to elapse.
- Remove the basket using the appropriate handles.

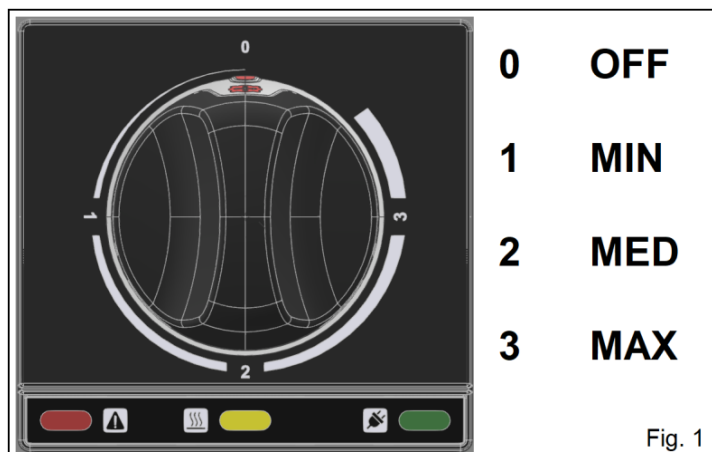


Fig. 1



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 in 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.



CAUTION: While using the appliance, do not lean on the surfaces identified by the warning sign as they can heat up.

4.4 Automatic water filling system

If the automatic water filling system is unable to fill the tank to the maximum level mark in the expected time, for example because the upstream water tap is not open or the drain is not closed, the red alarm light comes on and the heating elements are not activated.

Return the knob to the 0 position, check that the upstream loading tap is open and the drain is closed, then repeat the start-up operations.

During operation, the filling device is activated every time the water level in the tank drops below the maximum level mark, without turning off the heating elements.

In the event of a fault, the red alarm light will come on and the heating elements will be deactivated.

Return the knob to the 0 position, check that the upstream loading tap is open and the drain is closed, then repeat the start-up operations.

For malfunctions, contact the technical assistance service.

4.4 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

Place the drain lever in the closed position, fill the tank with vinegar up to about 15 cm in height.

Turn the knob in fig. 1 to the desired position and wait for the water and vinegar solution to boil.

Turn the knob to the 0 position and wait for about 15 minutes.

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.

6. CLEANING AND MAINTENANCE OF STEEL SURFACES

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

It is wrong to think that stainless steel is indestructible and does not corrode. It is defined as such because it resists corrosion thanks to a thin film of oxide that forms at a molecular level on its surface.

This film, made up of oxygen absorbed by the metal itself when exposed to air, becomes the natural barrier of protection against normal atmospheric agents.

It is therefore clear that any cause that prevents the formation or permanence of this film on the surface of the steel, drastically reduces its resistance to corrosion and cohesion in the event of welding of parts.

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

Maintenance of the chemical-physical nature of the environment in which it can be found can quickly and sometimes very quickly give rise to problems of considerable gravity.

Its resistance and durability are strictly linked to proper use, good maintenance and the use of suitable cleaning products and materials to preserve its original characteristics.

MAIN CAUSES OF OXIDATION

Metallographic analyses carried out in the past on equipment with similar problems to this one have unequivocally demonstrated that some substances or situations, not necessarily of an extraordinary nature, can cause oxidation.

For example:

1. Ferrous residues left to settle on damp surfaces (not dried), brought into circulation by water, food or kitchen products used to clean the equipment (scrapers, scouring pads, etc.).
2. Ferrous residues brought into circulation by the extractor hoods placed above the equipment (they appear in the form of dust or microflakes that settle on containers and external surfaces).
3. Limescale (found in the less accessible parts of the containers). It prevents normal heat exchange between the external heating element (resistance or flame), the metal of the container and the food contained therein, contributing to weakening the steel in the points or surfaces where it has accumulated.
4. Chlorine or ammonia-based detergents not rinsed properly.
5. Encrustations or food residues that can accumulate in the less accessible parts of the containers.
6. Salt not dissolved when hot or dry residue of evaporated liquids.
7. Starting up or using the equipment with dry containers (without the minimum amount of content inside), with consequent stress due to overheating.

Chlorine-based cleaning products, such as bleach or similar products normally on the market, should be absolutely avoided, as they can produce serious corrosion effects if not rinsed thoroughly, quickly and appropriately. Contact or just the vapors given off by acidic products (muriatic/hydrochloric acid) or alkaline products (sodium hypochlorite - bleach) 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. Do not place dishcloths, sponges or cloths soaked in chlorine or ammonia-based detergents.

It is important to know that the use of steel wool or similar tools for removing solid and hardened food residues can leave microscopic particles that detach from these and remain deposited on the surface of the equipment, triggering a rapid process of irreversible corrosion by contact if not intervened quickly (a ferrous particle left in a humid environment takes a few hours to cause a serious corrosion trigger).

STAINLESS STEEL EQUIPMENT WITH CONTAINERS - TANKS

In particular, for stainless steel equipment with tanks, such as pasta cookers, follow these instructions:

1. Avoid allowing salt solutions to dry or remain stagnant on the surface, as they can cause corrosion.
2. Never use coarse-grained table salt with cold water.
3. Dissolve the salt in a separate container and pour in the ready-made solution.
4. Avoid prolonged contact with ferrous material (scrubber, forks, ladles, scrapers, etc.) to avoid triggering corrosion, due to contamination by ferrous particles circulating in the container.
5. Clean the stainless steel surfaces thoroughly using a damp cloth, water and neutral soap,
6. Rub in the direction of the satin finish.
7. Rinse well and dry thoroughly.
8. Do not operate burners or heating elements (e.g. pans, bain-marie, pasta cookers, fryers, etc.) without having previously and appropriately filled them with the liquid suitable for the food to be cooked. This practice can quickly cause serious damage to the structure of the steel, making the molecular bonds unstable in the cohesion areas where there are welds, folds, tacks, etc., giving rise to more or less accentuated detachments or leaks of the containers.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

1. AVANT-PROPOS

Veuillez 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.

À LA FIN DU CYCLE DE VIE, L'APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLIMINÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE LIVRÉ À UN PERSONNEL AUTORISÉ POUR LA COLLECTE ET L'ÉLIMINATION.

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; 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.
 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 150/500 kPa (1,5 / 5 bar).
 Une fois qu'il est établi que le système d'eau disponible est adéquat, il est possible de se connecter:
 A) Effectuer une purge du conduit à partir de tout scories ferreuses, en laissant une certaine quantité d'eau s'écouler.
 B) Placez la cuisinière dans la position désirée et près de l'alimentation en eau.
 C) Raccorder la tuyauterie secteur à celle de la machine à l'aide d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt.
 D) 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.
EQUIPOTENTIEL 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)

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ (l)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW - V)
SERIE 700			
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7 380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14 380-415 V 3 N ~
SERIE 90			
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9 380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18 380-415 V 3 N ~

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 cuve et des paniers avec de l'eau et du détergent neutre.

4.2 Fonctionnement

- Allumez l'interrupteur en amont de l'appareil.
- Ouvrir le robinet d'eau en amont de l'appareil.
- Fermez le drain en plaçant le levier de vidange en position fermée.
- Tournez le bouton de la fig.1 dans la position souhaitée, le voyant vert s'allumera et le remplissage automatique du bac commencera ;
- Lorsque le niveau d'eau atteint le repère supérieur, les résistances s'activeront automatiquement et le voyant jaune s'allumera.
- Attendez que l'eau à l'intérieur du réservoir bout, chargez le panier avec les pâtes à cuire et placez le panier à l'intérieur du réservoir.
- Attendez que le temps de cuisson soit écoulé.
- Retirez le panier à l'aide des poignées.



ATTENTION: ne pas quitter la cuisinière sans eau, même s'il fourin 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.

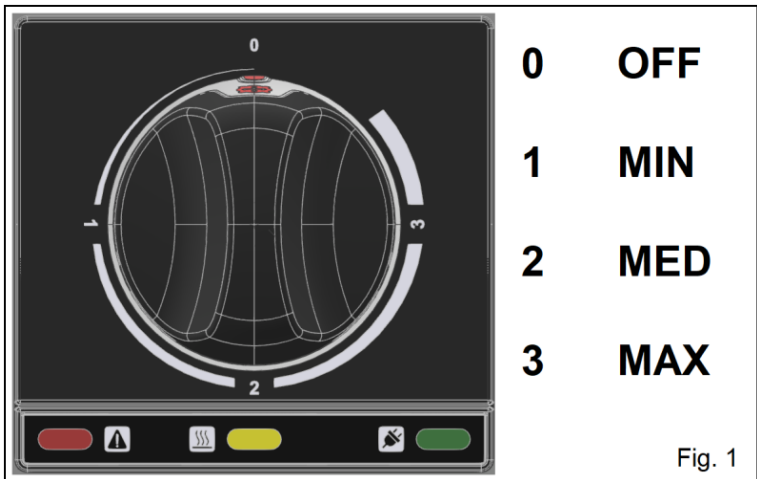


Fig. 1

- 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.



ATTENTION: lors de l'utilisation de l'appareil, ne vous appuyez pas sur les surfaces identifiées par le panneau d'avertissement car elles peuvent chauffer.

4.3 Dispositif de remplissage automatique de l'eau

Si le dispositif de remplissage automatique d'eau ne parvient pas à terminer le remplissage de la baignoire jusqu'au repère de niveau maximum dans le temps prévu, par exemple parce que le robinet d'eau en amont n'est pas ouvert ou que l'évacuation n'est pas fermée, le voyant d'alarme rouge s'allume et les éléments chauffants ne s'activent pas. Remettez le bouton en position 0, vérifiez que le robinet de remplissage amont est ouvert et la vidange fermée, puis répétez les opérations d'allumage.

Pendant le fonctionnement, le dispositif de remplissage est activé chaque fois que le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau maximum, sans éteindre les éléments chauffants.

En cas d'anomalie, le voyant rouge d'alarme s'allumera et les éléments chauffants seront désactivés.

Remettez le bouton en position 0, vérifiez que le robinet de remplissage amont est ouvert et la vidange fermée, puis répétez les opérations d'allumage.

En cas de dysfonctionnement, contacter le service d'assistance technique.

4.4 Éteindre l'appareil

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

Placez le levier de vidange en position fermée, remplissez le réservoir de vinaigre jusqu'à environ 15 cm de hauteur.

Tournez le bouton de la fig. 1 dans la position souhaitée et attendez que la solution d'eau et de vinaigre bout.

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

Placez le levier de vidange en position ouverte et rincez abondamment à l'eau claire.

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.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SURFACES D'ACIER

L'acier inoxydable utilisé pour la construction de nos équipements est de la meilleure qualité AISI 304 (et AISI 316 pour les réservoirs).

Il est faux de penser que l'acier inoxydable est indestructible et ne se corrode pas. Il est défini comme tel car il résiste à la corrosion grâce à un mince film d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire à sa surface. Ce film, constitué d'oxygène absorbé par l'exposition du métal à l'air, devient la barrière protectrice contre les agents atmosphériques normaux.

Il est donc évident que toute cause qui empêche la formation ou la permanence de ce film à la surface de l'acier réduit considérablement sa résistance à la corrosion et à la cohésion dans le cas de pièces soudées.

L'acier inoxydable peut également subir des dommages considérables s'il n'est pas traité avec les précautions nécessaires. Le maintien rapide et parfois dans un délai très court de la nature physico-chimique du milieu dans lequel il peut se trouver pose des problèmes d'une gravité considérable.

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

PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION

Des analyses métallographiques réalisées dans le passé sur des équipements présentant des problèmes similaires à celui-ci ont démontré sans équivoque que certaines substances ou situations, pas nécessairement de nature extraordinaire, peuvent provoquer une oxydation. Par exemple:

1. Résidus ferreux déposés sur les surfaces humides (non séchées), entraînés dans la circulation par l'eau, les aliments ou les produits de cuisine utilisés pour nettoyer le matériel (grattoirs, éponges à récurer, etc.).
2. Résidus ferreux mis en circulation par les hottes d'extraction placées au-dessus des équipements (ils se présentent sous forme de poussières ou de microflocs qui se déposent sur les récipients et les surfaces extérieures).
3. Calcaire (présent dans les parties les moins accessibles des conteneurs). Il empêche l'échange thermique normal entre l'élément chauffant externe (résistance ou flamme), le métal du récipient et les aliments qu'il contient, contribuant ainsi à fragiliser l'acier aux points ou surfaces où il s'est accumulé.
4. Les détergents à base de chlore ou d'ammoniaque ne sont pas correctement rincés.
5. Incrustations ou résidus alimentaires qui peuvent s'accumuler dans les parties les moins accessibles des conteneurs.
6. Sel non dissous par la chaleur ou par les résidus secs de liquides évaporés.
7. Mise en service ou utilisation de l'équipement avec des conteneurs secs (sans la quantité minimale de contenu à l'intérieur), avec pour conséquence des contraintes dues à la surchauffe.

Les produits de nettoyage à base de chlore, tels que l'eau de Javel ou les produits similaires normalement disponibles sur le marché, doivent être absolument évités, car ils peuvent produire de graves effets de corrosion s'ils ne sont pas rincés soigneusement, rapidement et correctement. Le contact ou uniquement les vapeurs émanant de produits acides (acide muriatique/chlorhydrique) ou alcalins (hypochlorite de sodium - eau de Javel) ou d'ammoniaque, utilisés directement ou contenus dans les détergents courants, pour le nettoyage et la désinfection des sols, carrelages et surfaces lavables, peuvent avoir un effet oxydant. /effet corrosif sur l'acier inoxydable. Ne placez pas de torchons, d'éponges ou de chiffons imbibés de détergents à base de chlore ou d'ammoniaque.

Il est important de savoir que l'utilisation de laine d'acier ou d'outils similaires pour éliminer les résidus alimentaires solides et durcis peut laisser des particules microscopiques qui se détachent et restent déposées à la surface de l'équipement, déclenchant un processus de corrosion rapide au contact, voire irréversible. L'action est rapide (une particule ferreuse laissée dans un environnement humide met quelques heures à provoquer une corrosion importante).

ÉQUIPEMENT EN INOX ÉQUIPÉ DE CONTENEURS - RÉSERVOIRS

En particulier, pour les équipements en inox équipés de récipients, comme les cuiseurs à pâtes, suivre les instructions suivantes : 1. Évitez de laisser les solutions salées sécher ou stagner sur la surface, car elles peuvent provoquer de la corrosion. 2. N'utilisez jamais de gros sel de table avec de l'eau froide. 3. Dissolvez le sel dans un récipient séparé et versez la solution prête. 4. Éviter tout contact prolongé avec des matériaux ferreux (tampon à récurer, fourchettes, louches, grattoirs, etc.) pour éviter de déclencher une corrosion due à la contamination des particules ferreuses circulant dans le récipient. 5. Nettoyez soigneusement les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide, d'eau et de savon doux. 6. Frotter dans le sens du satinage. 7. Bien rincer et sécher soigneusement. 8. Ne pas faire fonctionner les brûleurs ou les éléments chauffants (par exemple casseroles, bain-marie, cuiseurs à pâtes, friteuses, etc.) sans les avoir préalablement et correctement remplis du liquide adapté aux aliments à cuire. Cette pratique peut provoquer en peu de temps de graves dommages à la structure en acier, rendant les liaisons moléculaires instables dans les zones de cohésion où se trouvent des soudures, des plis, des punaises, etc., donnant lieu à des décollements ou à des pertes plus ou moins accentuées des conteneurs.

ELEKTRO NUDELKOCHER

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

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.

AM ENDE DES LEBENSZYKLUS MUSS DAS GERÄT GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSORGT UND AN AUTORISIERTES PERSONAL ZUR ABHOLUNG UND ENTSORGUNG ÜBERGEBEN 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 des 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 ist notwendig, dem Nudelkocher enthärtetes Trinkwasser mit einer Härte zwischen 0,5 und 5 °f (französische Härte) und einem Druck von 150–500 kPa (1,5–5 bar) zuzuführen.

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

- e) Leitung durch eine Spülung mit einer gewissen Wassermenge von eventuell enthaltenen eisenhaltigen Rückständen befreien.
- f) Kocher an der gewünschten Stelle in der Nähe des Wasseranschlusses aufstellen.
- g) Leitung des Wassernetzes mit der des Geräts über einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn verbinden.
- h) 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)

TABELLE 1

MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	KAPAZITÄT (l)	ELEKTRISCHE ENERGIE (kW - V)	
SERIE 700				
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7	380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14	380-415 V 3 N ~
SERIE 90				
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9	380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18	380-415 V 3 N ~

4. BEDIENUNG

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

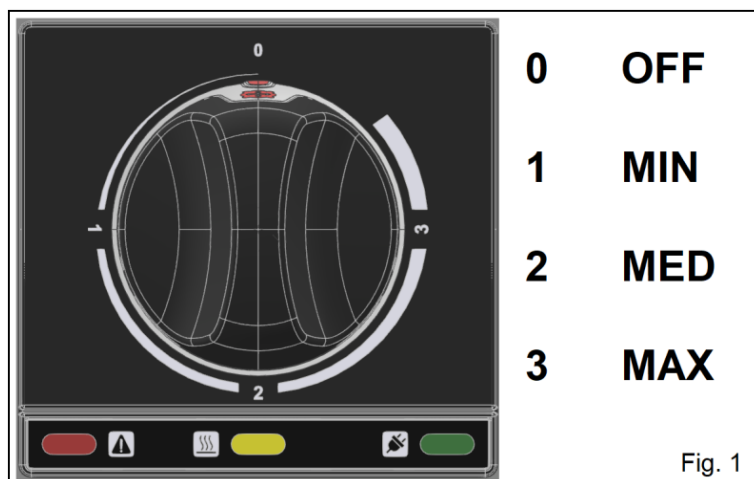
Während des Betriebs ist das Gerät zu überwachen.

4.1 Inbetriebsetzung

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts ist es notwendig, das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und den Tank und die Körbe sorgfältig mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel zu reinigen.

4.2 Zünden

- Schalten Sie den Schalter vor dem Gerät ein.
- Öffnen Sie den Wasserhahn vor dem Gerät.
- Schließen Sie den Abfluss, indem Sie den Ablasshebel in die geschlossene Position bringen.
- Drehen Sie den Knopf in Abb. 1 in die gewünschte Position, das grüne Licht geht an und die automatische Befüllung des Tanks beginnt;
- Wenn der Wasserstand die obere Markierung erreicht, werden die Widerstände automatisch aktiviert und die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das Wasser im Tank kocht, beladen Sie den Korb mit den zu kochenden Nudeln und stellen Sie den Korb in den Tank.
- Warten Sie, bis die Garzeit abgelaufen ist.
- Nehmen Sie den Korb an den Griffen heraus.



 **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



ACHTUNG: Lehnen Sie sich während der Benutzung des Geräts nicht an die mit dem Warnschild gekennzeichneten Oberflächen. Sie können heiß sein, um sich zu erwärmen.

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

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.

4.4 Schalten Sie die automatische Befüllvorrichtung ein

Wenn die automatische Wassereinfüllvorrichtung nicht in der erwarteten Zeit die Wanne bis zur Höchststandsmarke füllen kann, weil zum Beispiel der vorgeschaltete Wasserhahn nicht geöffnet oder der Abfluss nicht geschlossen ist, Die rote Alarmleuchte leuchtet auf und die Heizelemente werden nicht aktiviert.

Stellen Sie den Knopf wieder auf Position 0, prüfen Sie, ob der vorgeschaltete Einfüllhahn geöffnet und der Ablass geschlossen ist, und wiederholen Sie dann die Zündvorgänge.

Während des Betriebs wird die Füllvorrichtung jedes Mal aktiviert, wenn der Wasserstand im Tank unter den Höchststand fällt, ohne dass die Heizelemente ausgeschaltet werden müssen.

Im Falle einer Anomalie leuchtet die rote Alarmleuchte auf und die Heizelemente werden deaktiviert.

Stellen Sie den Knopf wieder auf Position 0, prüfen Sie, ob der vorgeschaltete Einfüllhahn geöffnet und der Ablass geschlossen ist, und wiederholen Sie dann die Zündvorgänge.

Bei Störungen wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

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.

Bringen Sie den Ablasshebel in die geschlossene Position und füllen Sie den Tank bis zu einer Höhe von ca. 15 cm mit Essig.

Drehen Sie den Knopf in Abb. 1 in die gewünschte Position bringen und warten, bis die Wasser-Essig-Lösung kocht.

Drehen Sie den Knopf auf Position 0 und warten Sie etwa 15 Minuten.

Stellen Sie den Ablasshebel auf die offene Position und spülen Sie ihn gründlich mit klarem Wasser ab.

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.

6. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHL OBERFLÄCHEN

Der für den Bau unserer Geräte verwendete Edelstahl ist von bester Qualität AISI 304 (und AISI 316 für die Tanks).

Es ist falsch zu glauben, dass Edelstahl unzerstörbar ist und nicht korrodiert. Es wird als solches definiert, weil es dank eines dünnen Oxidfilms, der sich auf molekularer Ebene auf seiner Oberfläche bildet, Korrosion widersteht.

Dieser Film besteht aus Sauerstoff, der absorbiert wird, wenn das Metall selbst der Luft ausgesetzt wird, und wird zur natürlichen Schutzbarriere gegen normale Witterungseinflüsse.

Es ist daher offensichtlich, dass jede Ursache, die die Bildung oder Beständigkeit dieses Films auf der Oberfläche des Stahls verhindert, dessen Korrosionsbeständigkeit und Kohäsion bei Schweißteilen drastisch verringert.

Auch Edelstahl kann erheblichen Schaden erleiden, wenn er nicht mit der gebotenen Vorsicht behandelt wird. Die Aufrechterhaltung der chemisch-physikalischen Natur der Umgebung, in der es sich schnell und manchmal in sehr kurzer Zeit befindet, führt zu Problemen von erheblicher Schwere. Seine Widerstandsfähigkeit und Haltbarkeit hängen eng mit der richtigen Nutzung, einer guten Pflege und der Verwendung von Reinigungsmitteln und Materialien zusammen, die zur Erhaltung seiner ursprünglichen Eigenschaften geeignet sind.

HAUPTURSACHEN DER OXIDATION

Metallografische Analysen, die in der Vergangenheit an Geräten mit ähnlichen Problemen durchgeführt wurden, haben eindeutig gezeigt, dass bestimmte Substanzen oder Situationen, die nicht unbedingt außergewöhnlicher Natur sind, Oxidation verursachen können.

Zum Beispiel:

1. Eisenrückstände, die sich auf feuchten (nicht getrockneten) Oberflächen absetzen und durch Wasser, Lebensmittel oder Küchenprodukte, die zur Reinigung der Geräte verwendet werden (Schaber, Topfreiniger usw.), in den Kreislauf gelangen.
2. Eisenrückstände, die durch die über den Geräten angebrachten Absaughauben in Umlauf gebracht werden (sie erscheinen in Form von Staub oder Mikroflocken, die sich auf Behältern und Außenflächen ablagern).
3. Kalkstein (in den am schwersten zugänglichen Teilen von Behältern zu finden). Es verhindert den normalen Wärmeaustausch zwischen dem externen Heizelement (Widerstand oder Flamme), dem Metall des Behälters und den darin enthaltenen Lebensmitteln und trägt so zur Schwächung des Stahls an den Stellen oder Oberflächen bei, an denen es sich angesammelt hat.
4. Reinigungsmittel auf Chlor- oder Ammoniakbasis wurden nicht richtig ausgespült.
5. Verkrustungen oder Speisereste, die sich an den weniger zugänglichen Stellen der Behälter ansammeln können.
6. Durch Hitze nicht aufgelöstes Salz oder trockene Rückstände verdunsteter Flüssigkeiten.
7. Inbetriebnahme oder Verwendung des Geräts mit trockenen Behältern (ohne die Mindestinhaltsmenge im Inneren), mit daraus resultierender Belastung durch Überhitzung.

Auf chlorhaltige Reinigungsmittel wie handelsübliche Bleichmittel oder ähnliche Produkte sollte unbedingt verzichtet werden, da diese schwere Korrosionseffekte hervorrufen können, wenn sie nicht gründlich, schnell und angemessen abgespült werden. Kontakt oder nur die Dämpfe von sauren Produkten (Salzsäure/Salzsäure) oder alkalischen Produkten (Natriumhypochlorit – Bleichmittel) oder Ammoniak, die direkt oder in herkömmlichen Reinigungsmitteln zum Reinigen und Desinfizieren von Böden, Fliesen und abwaschbaren Oberflächen verwendet werden, können oxidierend wirken /Korrosive Wirkung auf Edelstahl. Legen Sie keine Geschirrtücher, Schwämme oder Tücher ab, die mit Reinigungsmitteln auf Chlor- oder Ammoniakbasis getränkt sind.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Verwendung von Stahlwolle oder ähnlichen Werkzeugen zum Entfernen fester und verhärteter Speisereste mikroskopisch kleine Partikel zurücklassen kann, die sich von ihnen lösen und auf der Oberfläche des Geräts abgelagert werden und bei Kontakt einen schnellen, irreversiblen Korrosionsprozess auslösen können. Maßnahmen werden innerhalb kurzer Zeit ergriffen (ein Eisenpartikel, der in einer feuchten Umgebung zurückgelassen wird, verursacht erst nach einigen Stunden ernsthafte Korrosion).

AUSRÜSTUNG AUS EDELSTAHL, AUSGESTATTET MIT BEHÄLTER - TANKS

Befolgen Sie insbesondere bei Geräten aus Edelstahl, die mit Behältern ausgestattet sind, wie z. B. Nudelkochern, die folgenden Anweisungen:

1. Vermeiden Sie, dass salzige Lösungen trocknen oder auf der Oberfläche stagnieren, da sie zu Korrosion führen können.
2. Verwenden Sie niemals grobes Speisesalz mit kaltem Wasser.
3. Lösen Sie das Salz in einem separaten Behälter auf und gießen Sie die fertige Lösung hinein.
4. Vermeiden Sie längeren Kontakt mit eisenhaltigem Material (Scheuerschwamm, Gabeln, Schöpflöffel, Schaber usw.), um eine Korrosion durch Kontamination mit im Behälter zirkulierenden Eisenpartikeln zu vermeiden.
5. Reinigen Sie Edelstahloberflächen gründlich mit einem feuchten Tuch, Wasser und milder Seife.
6. In Richtung der seidenmatten Oberfläche reiben.
7. Gut ausspülen und gründlich trocknen.
8. Betreiben Sie Brenner oder Heizelemente (z. B. Kochtöpfe, Wasserbad, Nudelkocher, Fritteusen usw.) nicht, ohne diese zuvor ordnungsgemäß mit der für das Gargut geeigneten Flüssigkeit gefüllt zu haben. Diese Praxis kann in kurzer Zeit schwere Schäden an der Stahlkonstruktion verursachen, da die molekularen Bindungen in den Kohäsionsbereichen, in denen sich Schweißnähte, Falten, Heftklammern usw. befinden, instabil werden, was zu Ablösungen oder mehr oder weniger ausgeprägten Verlusten der Behälter führt.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO

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.

AL FINAL DEL CICLO DE VIDA EL APARATO DEBE SER ELIMINADO SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE Y DEBE ENTREGARSE AL PERSONAL AUTORIZADO PARA SU RECOGIDA Y ELIMINACIÓN.

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.

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.

la conexión debe realizarse con un suministro de agua potable descalcificada con una dureza entre 0,5 y 5 °f (dureza francesa) y a una presión de 150-500 kPa (1,5-5 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)

TABLA 1

MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (l)	ENERGÍA ELÉCTRICA (kW - V)
SERIE 700			
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7 380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14 380-415 V 3 N ~
SERIE 90			
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9 380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18 380-415 V 3 N ~

4. MANUAL DE USO

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 con agua y detergente neutro.

4.2 Encendido

- Encienda el interruptor situado delante del aparato.
- Abrir el grifo de agua situado delante del aparato.
- Cierre el drenaje colocando la palanca de drenaje en la posición cerrada.
- Gire el mando de la fig.1 a la posición deseada, la luz verde se enciende y comenzará el llenado del tanque;
- Cuando el nivel del agua alcance la marca superior, las resistencias se activarán y se encenderá la luz indicadora amarilla.
- Esperar a que hierva el agua del interior del depósito, cargar el cestillo con la pasta a cocinar y colocar el cestillo dentro del depósito.
- Espere a que transcurra el tiempo de cocción.
- Retire la cesta utilizando las asas.

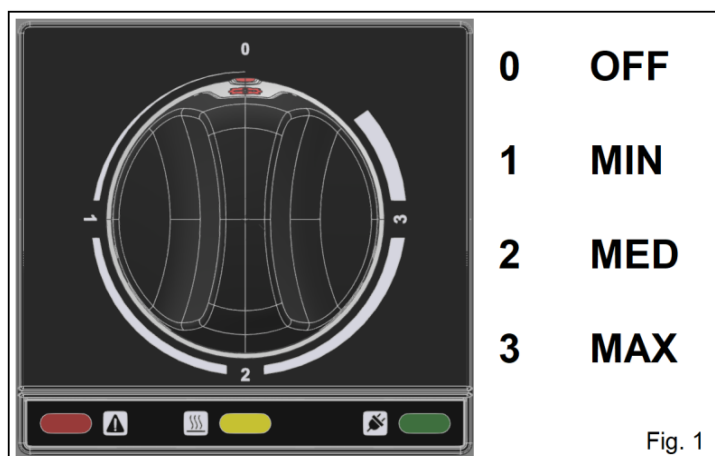


Fig. 1

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.



¡ADVERTENCIA! Mientras usa el aparato, no se apoye en las superficies identificadas por la señal de advertencia, ya que pueden calentarse.

4.3 Dispositivo de llenado automático

Si el dispositivo de llenado automático de agua no puede completar el llenado del tanque hasta la marca de nivel máximo en el tiempo esperado, por ejemplo porque el grifo de agua aguas arriba no está abierto o el desagüe no está cerrado, la luz roja de alarma se enciende y los elementos calefactores no se activan.

Vuelva a colocar el mando en la posición 0, controle que el grifo de llenado aguas arriba esté abierto y el drenaje cerrado, luego repita las operaciones de encendido.

Durante el funcionamiento, el dispositivo de llenado se activa cada vez que el nivel del agua en el tanque desciende por debajo del nivel máximo, sin apagar los elementos calefactores.

En caso de anomalía, se encenderá la luz roja de alarma y se desactivarán las resistencias.

Vuelva a colocar el mando en la posición 0, controle que el grifo de llenado aguas arriba esté abierto y el drenaje cerrado, luego repita las operaciones de encendido.

En caso de averías contactar con el servicio de asistencia técnica.

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 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

Coloque la palanca de drenaje en posición cerrada, llene el tanque con vinagre hasta aproximadamente 15 cm de altura.

Gire la perilla en la fig. 1 en la posición deseada y esperar a que hierva la solución de agua y vinagre.

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

Coloque la palanca de drenaje en la posición abierta y enjuáguela bien con agua limpia.

5.2 Comportamiento en caso de interrupción prolongada de la función

Limpiar 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.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES DE ACERO

El acero inoxidable utilizado para la construcción de nuestros equipos es de la mejor calidad AISI 304 (y AISI 316 para los tanques).

Es un error pensar que el acero inoxidable es indestructible y no se corroe. Se define así porque resiste la corrosión gracias a una fina película de óxido que se forma a nivel molecular en su superficie.

Esta película, formada por oxígeno absorbido por la exposición del propio metal al aire, se convierte en la barrera protectora natural contra los agentes atmosféricos normales.

Es por tanto evidente que cualquier causa que impida la formación o permanencia de esta película en la superficie del acero reduce drásticamente su resistencia a la corrosión y cohesión en el caso de piezas soldadas.

El acero inoxidable también puede sufrir daños considerables si no se trata con las debidas precauciones.

El mantenimiento de la naturaleza químico-física del medio en el que se puede encontrar rápidamente y a veces en muy poco tiempo da lugar a problemas de considerable gravedad.

Su resistencia y durabilidad están estrechamente ligadas a un uso adecuado, un buen mantenimiento y al uso de productos y materiales de limpieza adecuados para conservar sus características originales.

PRINCIPALES CAUSAS DE OXIDACIÓN

Los análisis metalográficos realizados en el pasado en equipos con problemas similares a este han demostrado de manera inequívoca que algunas sustancias o situaciones, no necesariamente de naturaleza extraordinaria, pueden provocar oxidación.

Por ejemplo:

1. Residuos ferrosos depositados sobre superficies húmedas (no secas), llevados a la circulación por el agua, los alimentos o los productos de cocina utilizados para la limpieza de los equipos (raspadores, estropajos, etc.).
2. Residuos ferrosos puestos en circulación por las campanas de extracción colocadas encima de los equipos (aparecen en forma de polvo o microescamas que se depositan en los contenedores y superficies exteriores).
3. Piedra caliza (que se encuentra en las partes menos accesibles de los contenedores). Impide el normal intercambio de calor entre el elemento calefactor externo (resistencia o llama), el metal del recipiente y los alimentos contenidos en él, contribuyendo a debilitar el acero en los puntos o superficies donde se ha acumulado.
4. Detergentes a base de cloro o amoníaco no enjuagados adecuadamente.
5. Incrustaciones o residuos de alimentos que puedan acumularse en las partes menos accesibles de los recipientes.
6. Sal no disuelta por el calor o residuo seco de líquidos evaporados.
7. Puesta en marcha o uso del equipo con contenedores secos (sin la cantidad mínima de contenido en su interior), con el consiguiente estrés por sobrecalentamiento.

Se deben evitar absolutamente los productos de limpieza a base de cloro, como la lejía o productos similares que normalmente se encuentran en el mercado, ya que pueden producir graves efectos de corrosión si no se enjuagan a fondo, de forma rápida y adecuada. El contacto o únicamente los vapores que emanan de productos ácidos (ácido muriático/clorhídrico) o alcalinos (hipoclorito de sodio - lejía) o amoníaco, utilizados directamente o contenidos en detergentes comunes, para la limpieza e higienización de pisos, baldosas y superficies lavables, pueden tener un efecto oxidante. /efecto corrosivo sobre el acero inoxidable. No coloque trapos de cocina, esponjas o paños empapados en detergentes a base de cloro o amoníaco.

Es importante saber que el uso de lana de acero o herramientas similares para eliminar residuos de alimentos sólidos y endurecidos puede dejar partículas microscópicas que se desprenden de ellos y quedan depositadas en la superficie del equipo, desencadenando un rápido proceso de corrosión al contacto, si no irreversible. se toman medidas en poco tiempo (una partícula ferrosa dejada en un ambiente húmedo tarda unas horas en provocar una corrosión grave).

EQUIPOS DE ACERO INOXIDABLE EQUIPADOS CON CONTENEDORES - TANQUES

En particular, para equipos de acero inoxidable equipados con recipientes, como cocedores de pasta, seguir las siguientes instrucciones:

1. Evite dejar que las soluciones salinas se sequen o queden estancadas en la superficie, porque pueden dar lugar a corrosión.
2. Nunca utilices sal de mesa gruesa con agua fría.
3. Disuelva la sal en un recipiente aparte y vierta la solución preparada.
4. Evite el contacto prolongado con material ferroso (estropajo, tenedores, cucharones, raspadores, etc.) para evitar que se desencadene corrosión por contaminación de partículas ferrosas que circulan en el contenedor.
5. Limpie minuciosamente las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo, agua y jabón suave.
6. Frote en la dirección del acabado satinado.
7. Enjuague bien y seque bien.
8. No utilizar quemadores o elementos calefactores (p. ej. cacerolas, baño maría, cuecepastas, freidoras, etc.) sin haberlos previamente y adecuadamente llenado con el líquido adecuado al alimento a cocinar. Esta práctica puede provocar graves daños en la estructura de acero en poco tiempo, desestabilizando los enlaces moleculares en las zonas de cohesión donde existen soldaduras, pliegues, tachuelas, etc., dando lugar a desprendimientos o pérdidas más o menos acentuadas de los envases.

كهربائي طباخ المعكرونة

دليل والصيانة واستخدام ،تعليمات

1. العام

والصيانة والاستخدام الآمن التركيب عن هامة معلومات توفر لأنها بعناية الكتيب هذا في التعليمات قراءة المشغلين مختلف مع التشاور لأي الخط هذا على الحفاظ يرجى المؤهلين الموظفين والاتصال الجهاز تستخدم لا ،شك في كنت إذا .الكمبيوتر جهاز أن من تأكد ،والتعطيل التعبئة إزالة بعد الكهرباء توزيع شبكة من تلك مع تتوافق لوحة البيانات من والتأكد المعدات توصيل قبل المعدات لتشغيل مدربين موظفين قبل من فقط المعدات استخدام يجب الكهرباء شبكة من الأجهزة وقطع ،والصيانة التنظيف بعمليات القيام قبل الأصلية الغبار قطع خدمة مركز استخدام وطلب للمساعدة وأذن الاتصال لإصلاح .خلل أو فشل حالة في الجهاز تشغيل إيقاف الجهاز سلامة للخطر يعرض بذلك القيام عدم يؤدي قد المؤهلين المهنيين قبل من ،الصناعة الشركة لتعليمات وفقا المداخل غاز يتم أن ويجب ،والتهوية ،والمعدات الآلات على والعمل ،اتصال .الحالية الكهربائية السلامة للمعايير وفقا محدد هو كما فعال التاريض نظام إلى صحيح بشكل متصلا تكون أن فقط المعدات هذه من الكهربائية السلامة ضمان يتم قلة عن الناجمة الأضرار عن مسؤولة ليست المصنعة الشركة .المؤهلين الفنيين الموظفين نظام قبل من دقيقة لمراقبة ونسأل ،شك في كان وإذا ،السلامة متطلبات من التحقق الضروري فمن التثبيت أجل من الأراضي تصميمه تم الذي للغرض فقط المعدات هذه تستخدم أن وينبغي .عال ضغط تحت الماء من مباشرة الطائرات مع الجهاز يغسل لا .الحرارة تبديد أو الشفط فتحات أو فتحات تماما نظيفة للصدأ المقاوم الفولاذ أسطح على للحفاظ عموما ضروري كيميائي هجوم أو أكسدة منع أجل من جيدا وتجفف تشطف ثم ،والصابون الساخن بالماء تنظيف للصدأ المقاوم الفولاذ أجزاء اليومية تستخدم ربما يمكن .الحديدية مؤكسدة نقاط أكسدة سيتم الجزيئات تترك أن يمكن لأنها العادي الصلب مكشطة أو فرشاة ،الصلب الصوف مع للصدأ المقاوم الفولاذ لتنظيف مطلقة بطريقة تجنب .الحبوب اتجاه في للصدأ المقاوم الفولاذ الصوف دورية بصورة المباني تهوية أيضا .الواقي الحجاب تطبيق أجل من الفازلين النفط في غارقة قماش قطعة الصلب أسطح جميع وفرك ،طويلة لفترة المعدات استخدام يتم لم إذا ،ضروريا أو مفيدا يعتبر المنتج على التعديلات هذه مثل اتخاذ في الحق أيضا تحتفظ انها .أخطاء الطباعة أو النسخ أن المقرر الكتيب هذا في الواردة أخطاء أي عن مسؤولية أي يقبل الصانع الأساسية الخصائص على ذلك يؤثر أن دون .الدليل هذا في قواعد توجد الوارد القسري بدقة تم إذا مسؤولية أي ينخفض الصانع المباني استخدام في الخبرة وقلة إنفاذ وعدم ،الصيانة وسوء الاستخدام وسوء والتعديلات سليم غير تركيب عن الناجمة الأضرار عن مسؤولية أية ينخفض الأجهزة الصانع .الأجزاء من والتخلص محول لاستعادة الجهاز تسليم يتم أن يجب .به المعمول للقانون وفقا يتم أن يجب العمل دورة نهاية في القضاء آلة

2الدليل هذا

2.1 التنفيذ

على ،المناسبة المواد مع النفايات هذه تنظيف يجب العصا الغراء إذا .بعناية إزالتها ينبغي والتي ،لاصق فيلم مع أجزاء بعض محمية .والتعطيل التعبئة آلة لتحرير ،العمل في العمل في البدء قبل .فقااعة الجهاز يكون أن يجب ،للجهاز قدم ضبط .الكاشطة المواد استخدام الظروف من طرف أي تحت ،البنزين ،المثال سبيل الأبخرة إخلاء يحدث بحيث ،السيارة محرك غطاء تحت الجهاز وضع يتم أن المستحسن من .بسهولة إليها الوصول ويمكن الجهاز من بالقرب المكونات أو الرئيسي المفتاح يكون أن يجب .الحريق من الحماية متطلبات استيفاء من التأكد أولا عليك .بسرعة التقنية التوجيهية والمبادئ والمعايير القانونية اللوائح 2.2 :التالية للقواعد وفقا التثبيت إجراء يجب .الحالية الوقاية أنظمة الحوادث - .الحالية صفة -

2.3 التثبيت

للاشتغال قابلة مواد جدران من سم 15 الأدنى الحد في الجهاز تركيب بها المعمول للأنظمة وفقا للتثبيت المطلوبة الأعمال جميع تنفيذ يتم أن يجب .مؤهلين موظفين قبل من والصيانة والتكليف التركيب إجراء يجب .لائق غير أو صحيح غير تركيب بسبب هي والتي ،عطل حالة في المسؤولية كامل ينخفض الصانع مم 3 عن يقل لا للاتصالات فتحة الجهاز هذا يكون أن يجب :ذلك الشبكة جهاز لفصل جهاز ،منها المنبع ،توفير هو الجهاز اتصال خلال ،دولية لقواعد وفقا بتنبيه

2.4 المياه إمدادات اتصال

مؤهلين موظفين قبل من التالية العمليات إجراء يجب .(بار 5 / 1.5) باسكال كيلو 500-150 من ضغط وتحت (فرنسية درجة) ° F 5 و 0.5 بين صلابة مع اللين بالماء وعاء لتغذية المستحسن من فإنه لربط قدما المضى يمكن مناسبة المتاحة المياه هو النظام هذا بأن مقتنع واحدة مرة المياه من معينة كمية وترك الحديدية الخبث من تسرب أي تطهير أنبوب أداء أ) المياه شبكة من مقربة وعلى المطلوب الموضع في وعاء وضع (ب) الإغلاق وصمام الميكانيكية فلتر باستخدام الجهاز إلى الأنابيب ربط (ج) .العام أنبوب آلة الحرارة درجة في لارتفاع ومقاومة مناسبة جامع متصلة (د)

اتصال الكهربائية 2.5

.الداخلية الباب لوحة في لوحة يقع .الطاقة امدادات شبكة متن لقيم المقابلة البيانات أن لضمان الكهربائي الربط هذا اتخاذ قبل من المساعدة على للحصول ،شك في كنت إذا .الرمز مع المسمار علامة وضع الغرض لهذا استخدام .فعالة الأرض إلى صحيح بشكل متصل وعاء من التأكد ينبغي الكهربائية السلامة لضمان .المؤهلين الموظفين .الطاقة امدادات الانجراف التي النقطة إلى وعاء من بدء ، للماء ومقاومة للحريق مقاوم صلب أنبوب قبل من محمية لتكون كله الباب لهذا .مرنة ومواد الحرائق الطاقة كابل الكمون

.الجهد متساوي نظام إلى متصلا تكون أن هو الجهاز .الإرشادات مع تتوافق لا التي المرافق كفاية عدم عن الناجمة الأضرار ،الضمان عن تعويضا توفر ولا مسؤولة ليست المصنعة الشركة :تحذير

المواصفات (الجدول 1) 3.

نموذج	الأبعاد (mm)	القدرات (l)	الكهربائية الطاقة (kW - V)
SERIE 700			
M7CPE30(CL)	400x730x900	30	7 380-415 V 3 N ~
M7CPE60(CL)	800x730x900	30 + 30	14 380-415 V 3 N ~
SERIE 90			
M9CPE45(CL)	400x900x900	45	9 380-415 V 3 N ~
M9CPE90(CL)	800x900x900	45 + 45	18 380-415 V 3 N ~

ليل 4. المالك

يجب أن يكون القصد المعدات اللازمة لاستخدام والتي تم تصميمه صراحة. يعتبر أي استخدام آخر غير لائق وخلال العملية، والسيطرة على المعدات

4.1 قبل بدء وظيفة

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، من الضروري إزالة مواد التغليف بالكامل وتنظيف الخزان والسلال بعناية باستخدام الماء ومنظف محايد

4.2 التبديل

- قم بتشغيل المفتاح الموجود أعلى الجهاز.
- افتح صنبور الماء أعلى الجهاز.

- أغلق المصرف عن طريق وضع ذراع الصرف في وضع الإغلاق.
- أدر المقبض في الشكل 1 إلى الموضع المطلوب، يضيء الضوء الأخضر الذي يشير إلى تشغيل الطاقة وتبدأ عملية التعبئة التلقائية للخزان؛ يتم تنشيط عناصر التسخين تلقائيًا عندما يصل مستوى الماء إلى العلامة العليا ويضيء ضوء المؤشر الأصفر.
- انتظر حتى يغلي الماء داخل الخزان، ثم املا السلة بالمكرونة المراد طهيها ثم ضع السلة داخل الخزان.
- انتظر انتهاء وقت الطهي.
- قم بإزالة السلة باستخدام المقابض المناسبة.

تنبيه: لا تترك جهاز طهي المعكرونة قيد التشغيل بدون ماء في الخزان، حتى لو كان مزودًا بجهاز أمان. ويشترط أن

- املا الخزان بالمياه حتى مستوى ما بين الدرجتين.
- قم بإزالة الترسبات من الخزان بعد 12 ساعة من العمل.
- تنفيذ كافة أعمال الصيانة والتنظيف الروتينية المذكورة أدناه.
- حافظ على نظافة الأسطح التي قد تتلامس مع الطعام.
- تأكد من أن الأنبوب الذي يحتوي على سلك الكهرباء سليم ومتصل بإحكام بمصدر الطاقة.

يحظر على

- استخدام المعدات الجافة.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام نغث الماء المباشر أو العالي الضغط.
- انقع يدك أو أجزاء الجسم الأخرى في الخزان أثناء تشغيل الآلة، أو عندما يكون الطباخ مطفأ ولكن الماء لا يزال ساخنًا.
- استخدم أدوات غير مناسبة للتلامس مع الطعام بحيث تحتوي على المعكرونة المراد طهيها.

تنبيه: أثناء استخدام الجهاز، لا تنكس على الأسطح المحددة بعلامة التحذير لأنها قد تسخن.

تسخن قد لأنها التحذير علامة بواسطة المحددة الأسطح على تنكس لا ، الجهاز استخدام أثناء :تنبيه



4.3 قبل تشغيل جهاز الملء التلقائي

إذا لم يتمكن جهاز تعبئة المياه التلقائي من استكمال ملء الحوض إلى علامة المستوى الأقصى في الوقت المتوقع، على سبيل المثال، لأن صنبور المياه المنبع غير مفتوح أو المصرف غير مغلق يضيء ضوء الإنذار الأحمر ولا يتم تنشيط عناصر التسخين

أعد المقبض إلى الوضع 0، وتأكد من أن صنبور التعبئة العلوي مفتوح وأن المصرف مغلق، ثم كرر عمليات الإشعال أثناء التشغيل، يتم تنشيط جهاز التعبئة في كل مرة ينخفض فيها مستوى الماء في الخزان عن المستوى الأقصى، دون إيقاف تشغيل عناصر التسخين. في حالة حدوث خلل، سيضيء ضوء الإنذار الأحمر وسيتم إلغاء تنشيط عناصر التسخين. أعد المقبض إلى الوضع 0، وتأكد من أن صنبور التعبئة العلوي مفتوح وأن المصرف مغلق، ثم كرر عمليات الإشعال. في حالة حدوث أعطال، اتصل بخدمة المساعدة الفنية

من 4.4

وفي نهاية عمليات الطبخ تحويل مقبض الباب من الشكل 1 في موقف 0، انتظر خمس دقائق على الأقل قبل تصريف المياه عن طريق وضع رافعة في موقف فتح وأخيرا الشروع في التنظيف

استنزاف المياه: لتنزيل محتويات الخزان، فتح صمام في الداخل من الباب. منافذ المياه من جهاز تدفقات تلقائيا إلى ماسورة العادم من خلال سيفون مفتوحة. إذا لزم الأمر، وإعداد الجهاز تحت حوض معدني من قدرات كافية لاستقبال جميع مياه الحمام أبدا استنزاف المياه مع حرق المعدات

5. ضمن عملية مثالي

5.1 التنظيف والرعاية

- 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 ضمن عملية مثالية وحياة أطول من الجهاز.
- قبل تنظيف قطع من التيار الكهربائي.
- 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 تاكل التي يمكن أن تلحق الضرر الصلب.

5.1.1 إزالة الترسبات مع الخل

ضع مقبض التصريف في وضع الإغلاق، واملأ الخزان بالخل حتى ارتفاع 15 سم تقريبًا. قم بتدوير المقبض في الشكل 1 في الوضع المطلوب وانتظر حتى يغلي محلول الماء والخل. أدر المقبض إلى الوضع 0 وانتظر لمدة 15 دقيقة تقريبًا. ضع مقبض التصريف في وضع مفتوح واشطفه جيدًا بالماء النظيف.

5.2 السلوك في حالة انقطاع لفترة طويلة من وظيفة

نظيفة وجافة الجهاز وفقا للتعليمات، وإيقاف الطاقة

السلوك في حالة فشل 5.3

إذا لم يتحول الجهاز، افصل يتم وضع الحالي من خلال جهاز المنبع من الجهاز وإعلام خدمة المساعدة

الصيانة 5.4

يجب إجراء جميع أعمال الصيانة من قبل موظفين مؤهلين قبل البدء في صيانة إزالة المكونات أو قطع تبديل وضع المنبع

تنظيف وصيانة الأسطح 6

(للخزانات AISI 316 و) AISI 304 الفولاذ المقاوم للصدأ المستخدم في تصنيع معدتنا هو من أفضل نوعية من الخطأ الاعتقاد بأن الفولاذ المقاوم للصدأ غير قابل للتدمير ولا يتآكل. يتم تعريفه على هذا النحو لأنه يقاوم التآكل بفضل طبقة الأكسيد الرقيقة التي تتشكل على المستوى الجزيئي على سطحه

يصبح هذا الغشاء، المكون من الأكسجين الممتص عن طريق تعريض المعدن نفسه للهواء، حاجزًا وقائيًا طبيعيًا ضد العوامل الجوية العادية. ومن الواضح إذن أن أي سبب يمنع تكوين أو ديمومة هذه الطبقة على سطح الفولاذ يقلل بشكل كبير من مقاومته للتآكل والتماسك في حالة الأجزاء الملحومة. يمكن أيضًا أن يتعرض الفولاذ المقاوم للصدأ لأضرار كبيرة إذا لم تتم معالجته بالاحتياطات اللازمة. إن الحفاظ على الطبيعة الكيميائية والفيزيائية للبيئة التي يمكن العثور عليها فيها بسرعة وفي بعض الأحيان في وقت قصير جدًا يؤدي إلى مشاكل خطيرة للغاية. وترتبط مقاومته ومتانته ارتباطًا وثيقًا بالاستخدام المناسب والصيانة الجيدة واستخدام منتجات ومواد التنظيف المناسبة للحفاظ على خصائصه الأصلية

الأسباب الرئيسية للأكسدة

لقد أظهرت التحليلات المعدنية التي أجريت في الماضي على المعدات التي تعاني من مشاكل مشابهة لهذه المشكلة بشكل لا لبس فيه أن بعض المواد أو الحالات، التي ليست بالضرورة ذات طبيعة غير عادية، يمكن أن تسبب الأكسدة

على سبيل المثال

البقايا الحديدية المتروكة لتستقر على الأسطح الرطبة (غير المجففة)، والتي يتم نقلها إلى الدورة الدموية عن طريق الماء أو الطعام أو منتجات المطبخ المستخدمة لتنظيف 1. المعدات (الكاشطات، أدوات التنظيف، إلخ)

المخلفات الحديدية التي يتم طرحها للتداول عن طريق أغشية الاستخراج الموضوعة فوق المعدات (تظهر على شكل غبار أو رقائق دقيقة تترسب على الحاويات 2. والأسطح الخارجية)

الحجر الجيري (يوجد في الأجزاء التي يصعب الوصول إليها في الحاويات). يمنع التبادل الحراري الطبيعي بين عنصر التسخين الخارجي (المقاومة أو اللهب) ومعدن 3. الوعاء والمواد الغذائية الموجودة فيه، مما يساهم في إضعاف الفولاذ في النقاط أو الأسطح التي تراكم فيها

عدم شطف المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الأمونيا بشكل صحيح 4

القشور أو بقايا الطعام التي يمكن أن تتراكم في الأجزاء التي يصعب الوصول إليها من الحاويات 5

الملح غير المذاب بالحرارة أو بقايا السوائل المتبقية الجافة 6

تشغيل أو استخدام المعدات مع الحاويات الجافة (دون الحد الأدنى لكمية المحتويات بالداخل)، مع ما يترتب على ذلك من إجهاد بسبب ارتفاع درجة الحرارة 7. يجب تجنب منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور، مثل مواد التبييض أو المنتجات المماثلة الموجودة عادةً في السوق، تمامًا، لأنها يمكن أن تنتج تأثيرات تآكل خطيرة إذا لم يتم شطفها جيدًا وبسرعة وبشكل مناسب. الاتصال أو فقط الأبخرة المنبعثة من المنتجات الحمضية (حمض المريك / الهيدروكلوريك) أو المنتجات القلوية (هيبوكلوريت الصوديوم - التبييض) أو الأمونيا، المستخدمة مباشرة أو الموجودة في المنظفات الشائعة، لتنظيف وتعقيم الأرضيات والبلاط والأسطح القابلة للغسل، قد يكون لها عامل مؤكسد. /تأثير التآكل على الفولاذ المقاوم للصدأ. لا تضع مناشف الأطباق أو الإسفنج أو الملابس المبللة بالكلور أو المنظفات التي تحتوي على الأمونيا من المهم معرفة أن استخدام الصوف الفولاذي أو الأدوات المشابهة لإزالة بقايا الطعام الصلبة والمتصلبة يمكن أن يترك جزيئات مجهرية تنفصل عنها وتبقى مترسبة على سطح الجهاز، مما يؤدي إلى حدوث عملية تآكل سريعة عند التلامس لا رجعة فيها يتم اتخاذ الإجراء خلال فترة زمنية قصيرة (الجسيم الحديدي المتروك في بيئة رطبة (يستغرق بضع ساعات ليسبب تآكلًا خطيرًا)

معدات من الفولاذ المقاوم للصدأ مجهزة بالحاويات والخزانات

على وجه الخصوص، بالنسبة لمعدات الفولاذ المقاوم للصدأ المجهزة بحاويات، مثل أجهزة طهي المعكرونة، اتبع الإرشادات التالية

تجنب السماح للمحاليل المالحة بالجفاف أو البقاء راکدة على السطح، لأنها قد تؤدي إلى التآكل 1.

لا تستخدم ملح الطعام الخشن مع الماء البارد أبدًا 2.

قم بإزالة الملح في وعاء منفصل واسكب المحلول الجاهز 3.

تجنب الاتصال لفترة طويلة مع المواد الحديدية (وسادة التنظيف، والشوك، والمغارف، والكاشطات، وما إلى ذلك) لتجنب التسبب في التآكل بسبب تلوث الجزيئات الحديدية المنتشرة في الحاوية 4.

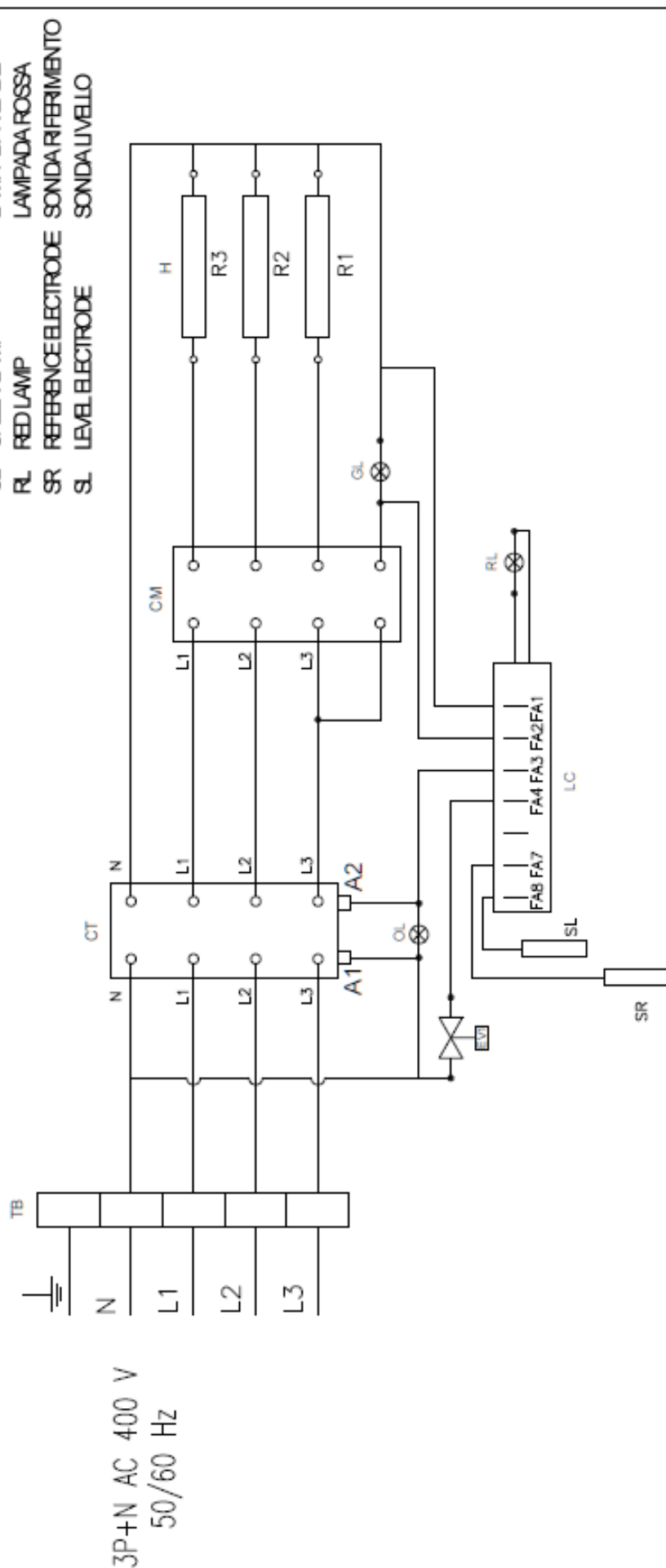
نظف الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ جيدًا باستخدام قطعة قماش مبللة وماء وصابون خفيف 5.

افركي في اتجاه اللمسة النهائية الساتان 6.

اشطفه جيدًا وجففه جيدًا 7.

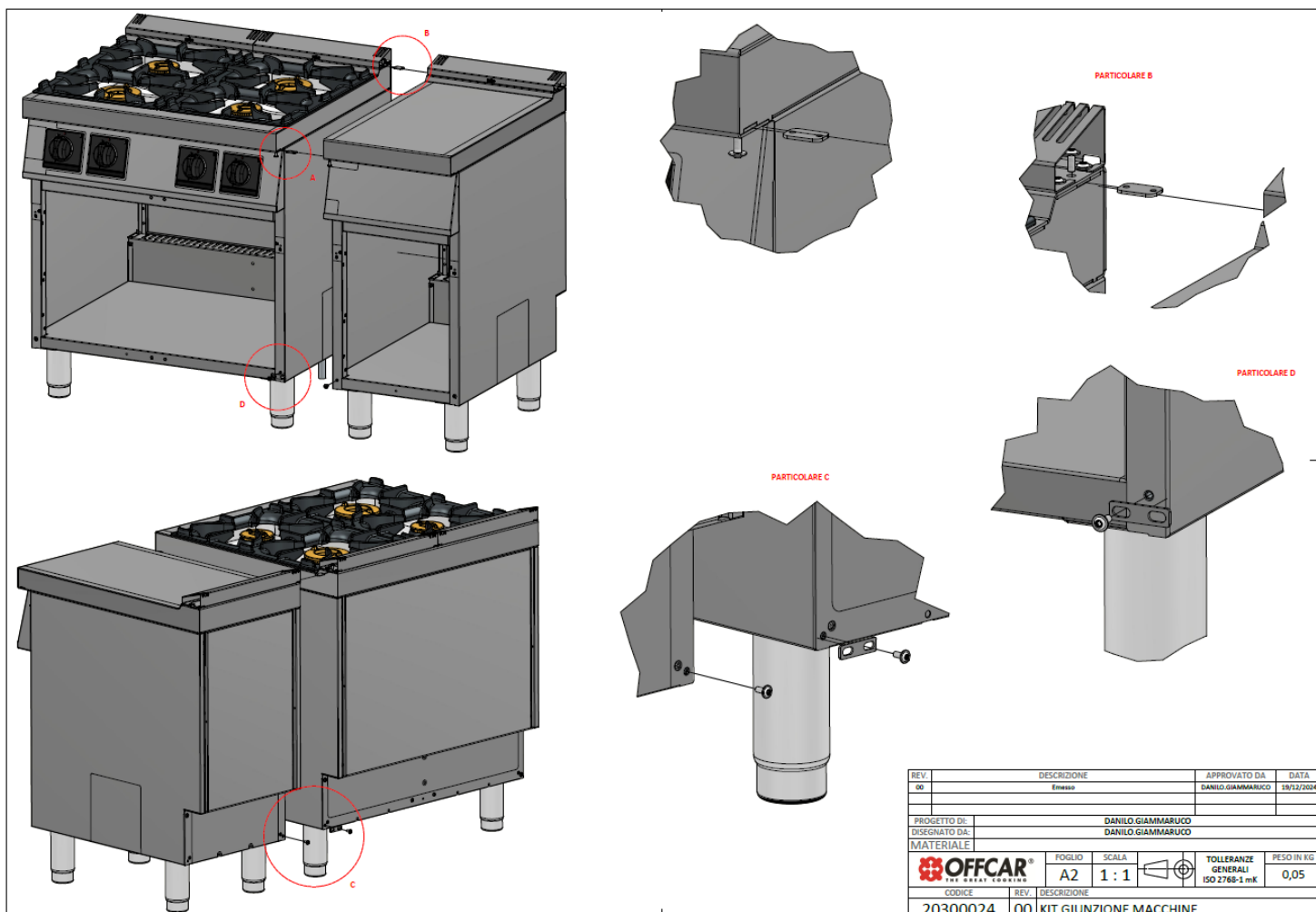
لا تقم بتشغيل الشعلات أو عناصر التسخين (مثل القدور، والحمام المائي، وأدوات طبخ المعكرونة، والمقالي، وما إلى ذلك) دون ملئها مسبقًا وبشكل مناسب بالوسائل المناسبة للطعام المراد طهيه. يمكن أن تسبب هذه 8.

الممارسة أضرارًا جسيمة للهيكल الفولاذي في وقت قصير، مما يجعل الروابط الجزيئية غير مستقرة في مناطق التماسك حيث توجد اللحامات والطيات والمسامير وما إلى ذلك، مما يؤدي إلى انفصال أو خسائر أكبر أو أقل للحاويات



TOLLERANZE GENERALI ANGOLI $\pm 30^\circ$ LUNGHEZZE JS/JS 12 DIAMETRI		CODICE 00000000	REV. 00	SCALA - : -	DATA	NOME	
					DIS.		22/06/24
					APRV.		25/06/24
		DENOMINAZIONE SCHEMA ELETTRICO MxCPExxCL 400V 3F+N WIRING DIAGRAM MxCPExxCL 400V 3P+N					

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



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), 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 per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.