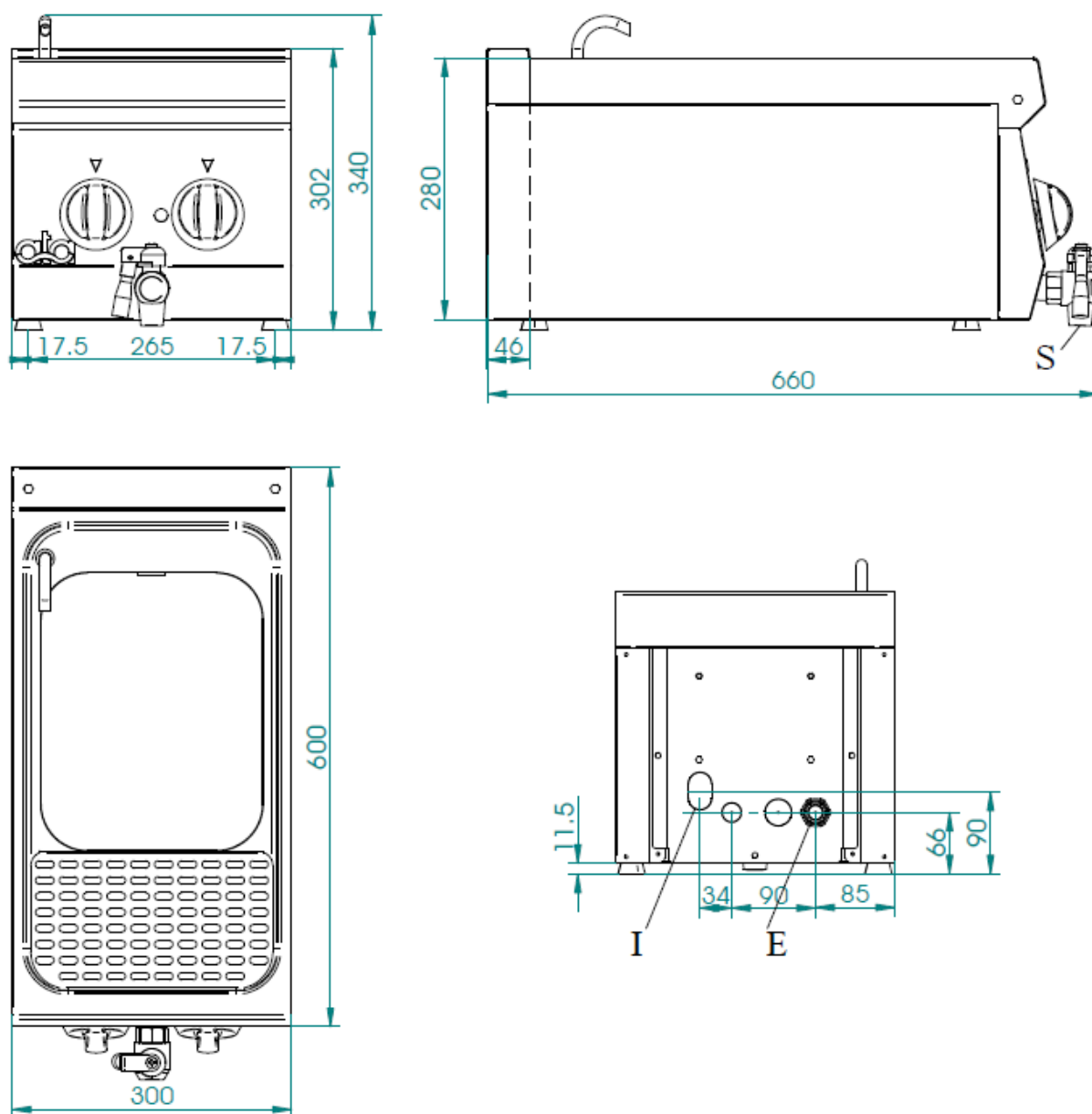


Bedienungsanleitung Mode d'emploi

166.313 (K6ECP05TT)

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE 600

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**



K6ECP05TT

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico; I= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

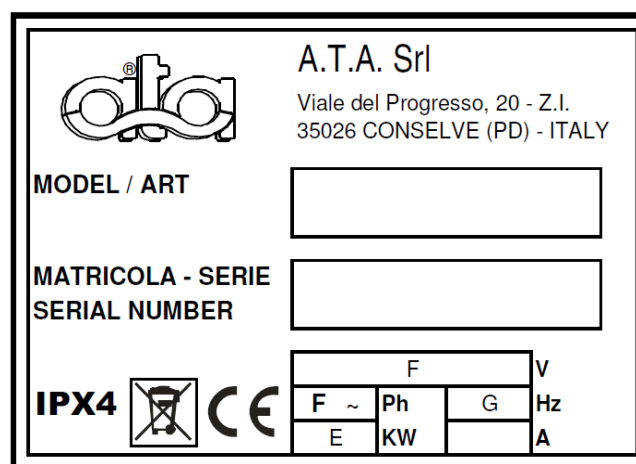


Fig. – Abb. 2: targhetta caratteristiche macchine elettriche \ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas

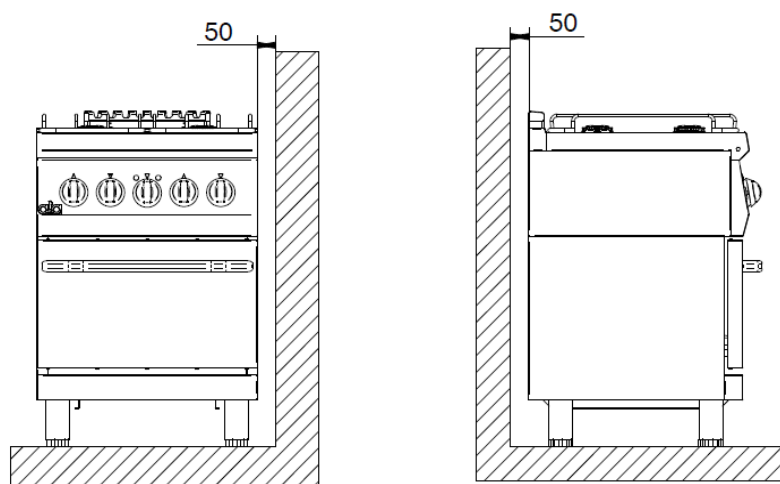


Fig. – Abb. 3: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

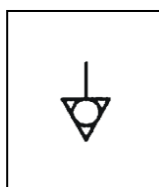


Fig. – Abb. 4: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

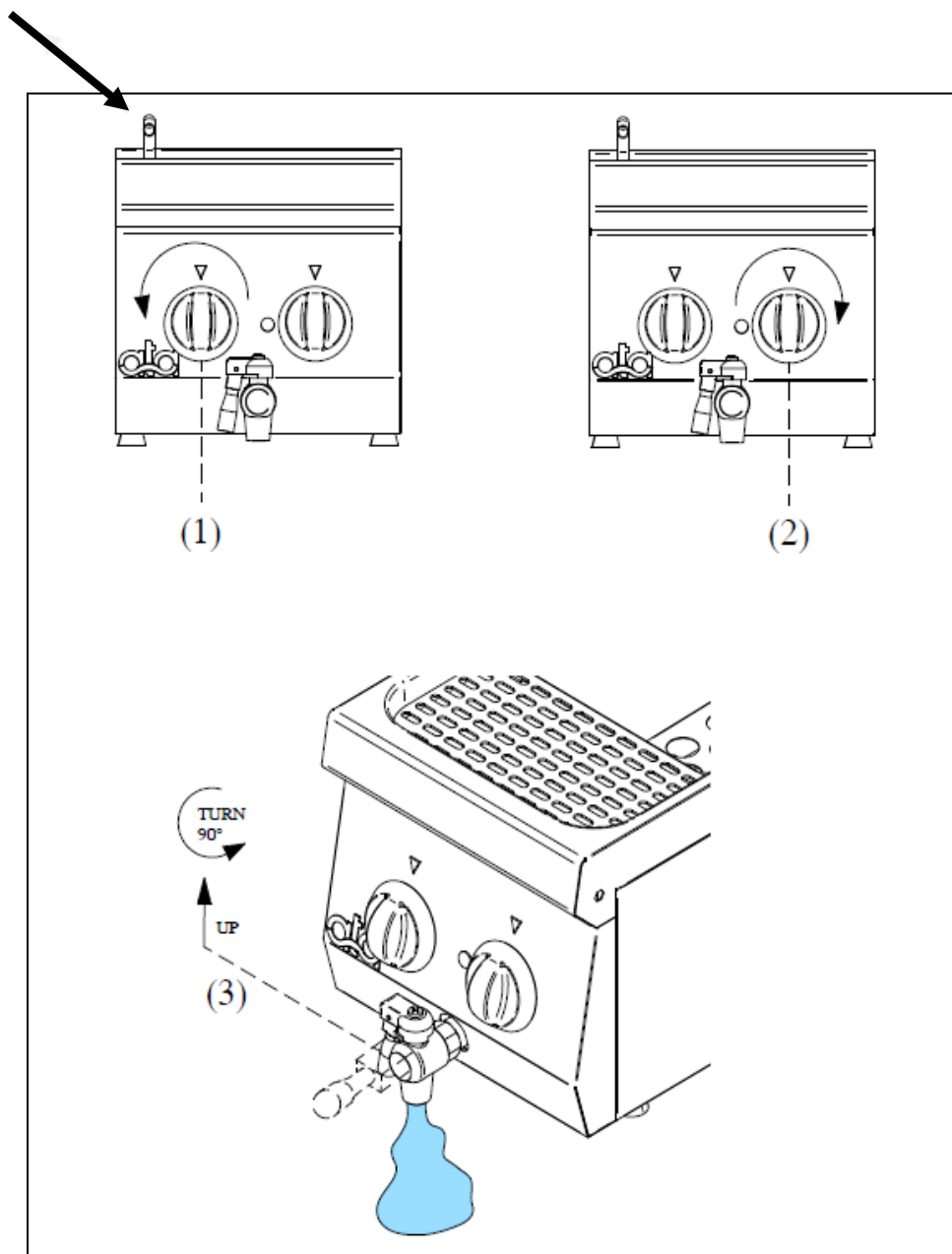


Fig. – Abb. 5 : Istruzioni uso (Cuocipasta elettrico) \ Instructions d'utilisation (Marmites électrique) \ Instruction for use (Electric pasta cookers) \ Bedienungsanleitungen (Elektrische nudelkocher) \ Instrucciones de uso (Cuecepasta eléctricos)

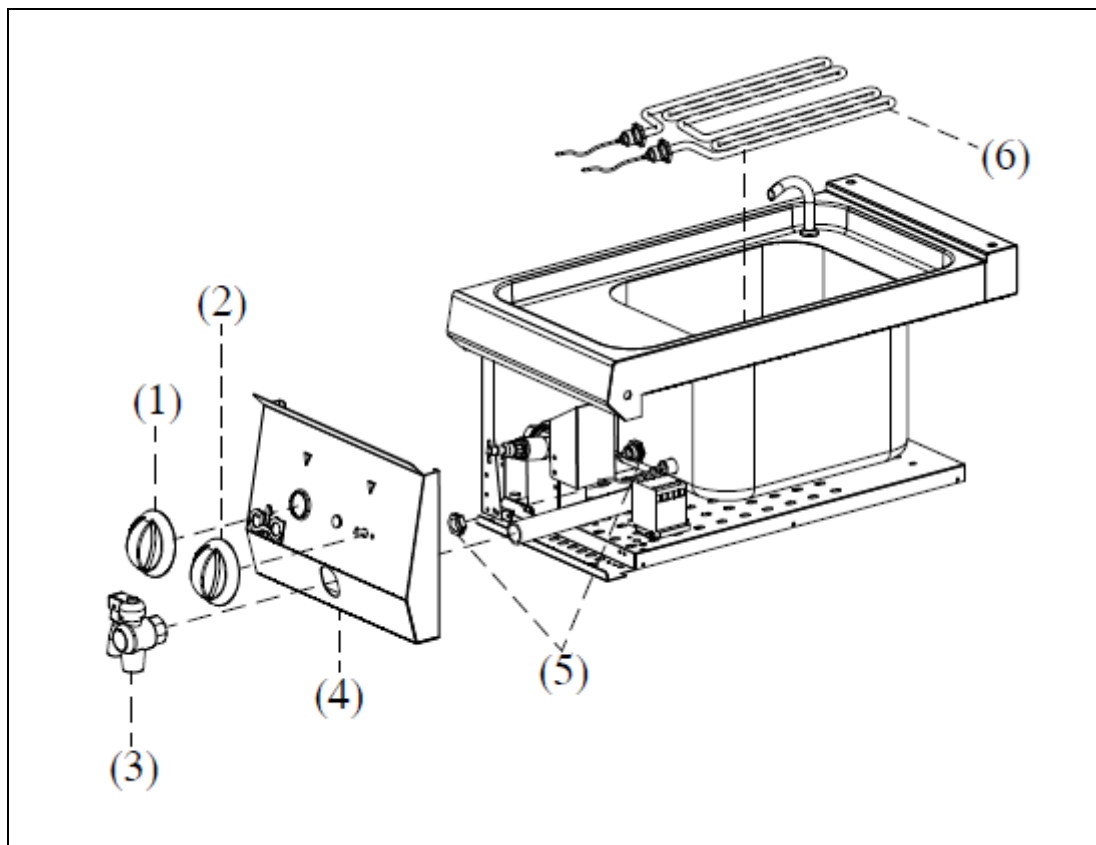


Fig. – Abb. 6: Resistenze \ Résistances \ Elements\ Widerstände \ Resistencias

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I, PT, CH)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm ²]	Press. alimen. Acqua MAX [kPa]	Raccordo Acqua
K6ECP05TT	Cuocipasta elettrico ½ modulo	300x600x280	4,25	400 3N	50	5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con la vasca riempita di acqua, tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica.*
- **ATTENZIONE!** *L'apparecchio non deve essere usato come friggitrice.*
- **ATTENZIONE!** *La vasca dell'apparecchio non deve essere raffreddata con l'utilizzo di ghiaccio o di acqua molto fredda; questo potrebbe provocare forti shocks termici che potrebbero causare la rottura del fondo della vasca.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non e' in servizio.**

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*

- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta caratteristiche (fig.2 – pag.3) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95	- Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Cuocipasta elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

Ogni vasca è dotata di un regolatore di energia, che permette di variare la potenza dal massimo al minimo.

La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale posto sulla parte posteriore della vasca della macchina.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox resistente all'acqua salata e all'amido.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate con guaina resistente ad acqua salata.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 3 – pag. 3)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di **50 mm** dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto

delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il cruscotto del top e si rende accessibile allentando le due viti che fissano il cruscotto, si ricorda che il cavo, prima di allacciarlo alla morsettiera, va fatto passare prima per il pressa cavo (fig.2 pag.2). ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 4 (pag. 3).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore

- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

Allacciamento alla rete idrica

Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione seguendo le disposizioni delle norme vigenti.

Scarico

Lo scarico della vasca di cottura avviene tramite una valvola posta anteriormente alla macchina. Prima di scaricare la vasca posizionare sotto la valvola di scarico un recipiente di materiale idoneo avente capienza di almeno 20 lt.

ISTRUZIONI D'USO

Cuocipasta elettrico (fig. 5 – pag. 4)

Per accendere le resistenze di riscaldamento dei cuocipasta procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (2) nella posizione desiderata, la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione delle resistenze medesime.

Si consiglia di accendere la resistenza alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Per spegnere il cuocipasta riportare la manopola nella posizione **0**.

Carico vasca (fig. 5 – pag. 4)

Per prima cosa controllare che il rubinetto di scarico, posto all'esterno dell'apparecchiatura, sia ben chiuso. Fatto questo, ruotare in senso antiorario la manopola di carico acqua (1), riempire la vasca fino alla tacca di livello.

Scarico vasca (fig. 5 – pag. 4)

Prima di scaricare la vasca posizionare sotto la valvola di scarico un recipiente di materiale idoneo avente capienza di almeno 20 lt.

Per scaricare la vasca, si deve azionare la valvola di scarico posizionata all'esterno dell'apparecchiatura alzando la leva (3) e girandola in senso antiorario.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il cuocipasta a vuoto.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Assenza di riscaldamento	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il regolatore di energia - Verificare lo stato del termostato di sicurezza posto sul lato posteriore della vasca. Riarmare se necessario.
Spia spenta	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare l'impostazione del regolatore di energia - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

In particolare, per la pulizia dei cestelli e della vasca del cuocipasta (costruiti in acciaio inox austenitico) e per mantenere inalterate nel tempo le loro proprietà e caratteristiche sono indispensabili alcuni accorgimenti:

- non lasciarli mai ad asciugare dopo l'uso senza risciacquarli accuratamente con acqua tiepida pulita;
- non gettare il sale direttamente al loro interno;
- non usare prodotti o accessori abrasivi (spugnette ecc.);
- quando si effettua il lavaggio porre particolare attenzione alle zone in cui sono presenti interstizi (saldature, giunzioni ecc..) in quanto in queste zone potrebbe ristagnare della soluzione salina che con il tempo potrebbe dar luogo a fenomeni di corrosione;
- non utilizzare per il lavaggio prodotti contenenti cloro o suoi derivati.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati. Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Resistenze (fig. 6 – pag. 5)

Per sostituire la resistenza è necessario in ordine:

- assicurarsi di aver svuotato completamente la vasca di cottura ;
- sfilare le manopole (1) e (2) ;
- svitare la valvola di scarico (3) ;
- togliere il cruscotto (4) svitando le due viti inferiori ;
- scollegare l'impianto elettrico dalla resistenza ;
- svitare i due dadi esagonali (5) che bloccano la resistenza ;
- sfilare la resistenza dall'interno vasca (6)

Una volta cambiata la resistenza ripetere il procedimento al contrario.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES SÉRIE 600

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. élect. (E) [kW]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm ²]	Press. alimen. Eau MAX [kPa]	Raccord eau
K6ECP05TT	Cuiseur à pâte électrique ½ module	300x600x280	4,25	400 3N	50	5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel en dotation. L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses
- L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec la cuve remplie d'eau; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimique-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.
- Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.
- **ATTENTION!** L'appareil ne doit pas être utilisé comme friteuse.
- **ATTENTION!** La cuve de l'appareil ne doit pas être refroidie en utilisant de la glace ou de l'eau très froide ; il faut éviter de chocs thermiques qui causent la rupture du fond de la cuve.
- **Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.**

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Une démonstration du fonctionnement de l'appareil doit être effectuée à l'attention de l'utilisateur. Et après s'être assuré que toutes les informations fournies ont bien été comprises, la notice des instructions doit lui être remise.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque des caractéristiques (fig. 2 – page 3) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
2004/108/CE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/UE	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Cuiseur à pâte électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

La cuve de cuisson est dotée d'un régulateur de puissance permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel situé dans la partie inférieure de la cuve de l'appareil.

La cuve de cuisson est entièrement en acier inox résistant à l'eau salée et à l'amidon.

Le chauffage est assuré par des résistances tubulaires protégées par une gaine résistant à l'eau salée.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 3 – page 3)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de **50 mm** par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à

mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour les autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil, s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification – si prévue – du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les borniers de branchement se trouvent

derrière le tableau de commande et il faudra dévisser les deux vis qui fixent le tableau de commande. Avant de le brancher aux borniers de branchement, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. (Fig. 2 page 2) ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est aussi nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 4 – page 3).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;
- Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

Raccordement au réseau de distribution d'eau

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau de distribution en respectant les normes en vigueur.

Raccordement à l'évacuation

La vidange de la cuve de cuisson se réalise parmi une vanne placée dans la partie antérieure de l'appareil. Avant la vidange, de toute façon, un récipient ayant une capacité de 20 lt. au moins doit être placé sous la vanne d'évacuation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuiseur à pâte électrique (fig. 5 – page 4)

Pour allumer les résistances de l'appareil, procéder comme suit:

- Amener la commande (2) dans la position souhaitée; le témoin vert s'allume pour indiquer l'allumage des résistances.

Il est recommandé de régler les résistances sur la température maximum pour obtenir rapidement la température voulue et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue.

Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans la position 0.

Remplissage de la cuve de cuisson (fig. 5 – page 4)

S'assurer avant tout que le robinet d'évacuation situé à l'extérieur de l'appareil est bien fermé. Ensuite, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette de remplissage d'eau (1) et remplir la cuve de cuisson jusqu'au repère de niveau.

Vidage de la cuve de cuisson (fig. 5 – page 4)

Avant la vidange de la cuve de cuisson, un récipient ayant une capacité de 20 lt. au moins doit être placé sous la vanne de vidange.

Pour vider la cuve de cuisson actionner la vanne d'évacuation placée à l'extérieur de l'appareil en soulevant la manette de vidange (3) et en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil pendant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position ; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Pas de chauffage	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le régulateur de puissance - Vérifier l'état du thermostat de sécurité placé dans la partie postérieure de la cuve et le réactiver, si nécessaire.
Voyant éteint	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état du voyant
Chauffage lent et/ou insuffisant	- Vérifier le réglage du régulateur de puissance - Vérifier l'état des résistances - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimique-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

En particulier, pour nettoyer les paniers et la cuve de cuisson (tous en acier inox austénitique) et pour garder leur caractéristiques inchangées avec le temps, il est recommandé de :

- Ne le faire sécher après leur utilisation sans les avoir rincé soigneusement avec de l'eau tiède propre ;
- Ne mettre pas de sel directement à leur intérieur ;
- N'utiliser pas de produits abrasives comme des éponges ;
- Nettoyer soigneusement toutes les parties où il y a des interstices (comme des soudures ou des jonctions), car de l'eau salée y peut stagner et commencer des processus de corrosion ;
- N'utiliser pas de produits à base de chlore ou dérivés.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Résistances (fig. 6 – page 5)

Pour changer les résistances il est nécessaire de procéder comme suit :

- S'assurer d'avoir vidé complètement la cuve de cuisson ;
- Retirer les commandes (1) et (2) ;
- Retirer la vanne d'évacuation (3);
- Enlever le panneau frontal (4) en dévissant le deux vis dans la partie inférieure;
- Débrancher la résistance des câbles électriques ;
- Desserrer les deux écrous hexagonaux (5) qui fixent la résistance ;
- Retirer la résistance des l'intérieur de la cuve de cuisson (6).

Après avoir changé la résistance, procéder au contraire.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contacter votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

ELECTRIC PASTA COOKERS 600 SERIES

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE -CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO -RO-EE-SI-HR-TR-NL)

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Electric Output (E) [kW]	Tensions (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable Type H07 RN-F [mm ²]	Water Supply Pressure MAX [kPa]	Water fitting
K6ECP05TT	Electric pasta cooker ½ module	300x600x280	4,25	400 3N	50	5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is only suitable for the preparation and cooking of food in industrial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance is intended to be used EXCLUSIVELY when its cooking vat contains water; any other use is not considered appropriate.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays and the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the device make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- **ATTENTION:** *The appliance cannot be used as a fryer.*
- **ATTENTION:** *The cooking vat of the appliance must not be cooled down hard (i.e. cooling it down by ice or cold water); otherwise there is a danger of cracking the cooking vat itself.*
- **When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.**

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having made sure that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*

- *The user must be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

TECHNICAL FEATURES

The data plate (fig. 2 – p. 3) with all the information to refer to regarding the appliance is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European norms below.

2006/95/EC	- Low Tension (LVD)
2004/108/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/UE	- Rohs

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC norms and requires that installation be done observing the norms in force, particularly regarding the system for letting out fumes and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Electric pasta cooker

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height. The outer finishing is stainless steel.

The cooking vat is provided with an energy regulator, which enables the user to regulate the output from maximum to minimum.

Safety is ensured by means of a manually-reactivating thermostat placed on the back side of the appliance.

The cooking vat is entirely made of stainless steel, resistant to salted water and starch.

Heating is achieved by means of sheath-protected heating elements resistant to salted water.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 3 – p. 3)

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of **50 mm** from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from its packaging and ensure that it is intact; if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, in particular those regarding nylon bags and polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues, and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, they can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The terminal blocks are situated behind the instrument board and they can be removed unscrewing the 2 screws that fix the support. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland (fig. 2 at page 2). **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H07 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 4 (page 3).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, this kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

ATTENTION! All the parts protected and sealed by manufacturer can not be regulated by the installer if not specifically indicated.

Connection to the water mains

Connect the water inlet pipe to the mains, following the rules stipulated by the norms in force.

Drainage

The cooking vat is to be drained thanks to the drain valve on the outer front side of the appliance. Before draining the cooking vat, place a container made of some suitable material and having a capacity of at least 20 lt. under the drain valve.

INSTRUCTIONS FOR USE

Electric pasta cooker (fig. 5 – page 4)

In order to switch on the appliance heating elements, proceed in the following way:

- Turn the knob (2) into the desired position. The green light will light up, showing that the heating elements are on.

It is advisable to set the heating element to the maximum temperature, so to reach the desired temperature in a short time, and to leave it in this position for a few minutes. Then, turn the knob into the desired position.

In order to switch off the appliance, turn the knob back into position **0**.

Filling the cooking vat (fig. 5 – page 4)

Check that the drain tap, placed outside the appliance, is closed tightly. Then, turn the water filling knob (1) counterclockwise and fill in the cooking vat up to the level mark.

Draining the cooking vat (fig. 5 – page 4)

Before draining the cooking vat, place a container made of some suitable material and having a capacity of at least 20 lt. under the drain valve.

The cooking vat is to be drained thanks to the drain valve on the outer part of the appliance by lifting the lever (3) and turning it counterclockwise.

ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never let the appliance function when empty.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start up or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

Some problems and their possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
No heating	- Check the power supply - Check the condition of the heating element - Check the energy regulator - Check the status of the safety thermostat that is on the back side of the cooking vat. If necessary, reactivate the safety thermostat.
No indicator light	- Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or inadequate heating	- Check the setting of the energy regulator - Check the condition of the heating elements - Check the quantity of food to be cooked

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold. It is recommended not to cool down hard the cooking vat; it should not undergo thermal shocks due, for example, to the use of ice or extremely cold water. Otherwise, it is likely that the bottom of cooking vat will crack.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain any abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

Stainless steel parts should not be exposed to prolonged contact with concentrated acid substances (e.g. vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...), as they can create chemical

and physical conditions that damage the passivation of the steel. It is therefore advisable to remove these substances using clean water.

In particular, in order to clean the baskets and cooking vat – which are made of austenitic stainless steel – and to maintain their features unaltered in time, the user should:

- Never let them dry after use without carefully rinsing them with warm clean water;
- Never pour salt directly within;
- Never use any abrasive or corrosive substances and/or materials such as sponges;
- When washing the appliance, pay attention to all those areas where interstices (such as welding or connections) are: some salted water may stagnate there and this can start corrosion processes;

Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

If the appliance is not in use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then disconnect the main electricity supply; wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to give it a protective film; air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check the condition of the power cable.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains.

Heating elements (fig.6 – page 5)

In order to replace the heating element, the following steps should be carried out:

- Make sure that the cooking vat has been completely drained;
- Take off the knobs (1) and (2);
- Unscrew the drain valve (3);
- Take out the front panel (4) by unscrewing the two screws below;
- Disconnect the wiring from the heating element;
- Unscrew the two hexagonal nuts (5) that fix the heating element;
- Take off the heating element from the inner part of the cooking vat (6).

After replacing the heating element, carry out the same procedure in reverse order.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol  may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation

WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

ELEKTRISCHE NUDELKOCHER SERIE 600

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Elekt. Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm ²]	MAX Zufluss- druck [kPa]	Verbindungs- stück
K6ECP05TT	Elektrischer Nudelkocher ½ Modul	300x600x280	4.25	400 3N	50	5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind). Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist. Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *ACHTUNG! Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.*
- *ACHTUNG: den Tiegel mit sehr kaltem Wasser oder Eis nicht direkt abzukühlen: thermische Schocks könnten den Tiegel zerrissen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE MERKMALE

Das Typenschild (Abb. 2 – S.3) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/CE - Niederspannung (LVD)
2004/108/CE - Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
2006/42/CE - Änderung der Richtlinien
2011/65/UE - Rohs

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektrischer Nudelkocher

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Leistungsregler ausgerüstet, durch den die Leistung von der Mindest- bis zur Höchststufe eingestellt werden kann. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet, das sich auf dem Rücken des Geräts befindet.

Das Becken wurde zur Gänze aus rostfreiem, Salzwasser und stärkebeständigem Edelstahl hergestellt.

Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände, die über eine gegen Salzwasser resistente Ummantelung verfügen.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 3 – pag.3)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der

Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von **50 mm** zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten:

- UNI-Norm CIG 8723
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Die geltenden Bestimmungen der CEI (Italienische Elektrizitätsgesellschaft)
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich je nach Version hinter der Bedienblende der Auflageplatte oder hinter der Bedienblende des Backofens, letztere wird durch das Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm**

installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf. Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale). Das Gerät muss weiters mit einem Potential-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb.4 – pag.3).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden.

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdableitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.

- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen.

- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

Anschluss an die Wasserversorgung

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

Abfluss

Die Entleerung des Kochbehälters erfolgt über einen Ventil in der Frontseite des Geräts.

Vor der Entleerung muss ein Gefäß unter den Abflussventil aus einem geeigneten Material Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 20 Litern positioniert werden.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Elektrischer Nudelkocher (Abb. 5 – pag.4)

Um ein Becken des Nudelkochers zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (2) auf die gewünschte Position stellen. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, um das Einschalten der Heizwiderstände anzuzeigen.

Es wird empfohlen, den Heizwiderstand zum schnellen Erreichen der gewünschten Temperatur zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen, anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen.

Zum Ausschalten des Nudelkochers den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

Anfüllen des Beckens (Abb. 5 – pag.4)

Zuallererst ist zu kontrollieren, ob der im Inneren des Geräts angebrachte Abflusshahn vollständig geschlossen ist. Anschließend den Wasserzuflusshahn (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen und das Becken bis zur Einkerbung mit Wasser füllen. Es wird empfohlen, den Hahn während des Kochvorgangs leicht offen zu lassen, damit der richtige Wasserstand erhalten und das Abfließen des durch Stärkeabgabe hervorgerufenen Schaums durch den Überlauf ermöglicht wird.

Entleeren des Beckens (Abb. 5 – pag.4)

Vor der Entleerung muss ein Gefäß unter den Abflussventil aus einem geeigneten Material Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 20 Litern positioniert werden.

Zur Entleerung des Beckens muss das Auslassventil außerhalb der Ausrüstung durch Anheben des Hebels (3) betätigt werden und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Den Nudelkocher niemals ohne Wasser in Betrieb setzen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

Wenn das Gerät nicht einschalten lässt oder im Betrieb ausschaltet, prüfen Sie, daß die Leitung und Schalter richtig positioniert sind. Wenn alles in Ordnung ist, rufen Sie Ihren Kundendienst an.

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen - Den Energieregler überprüfen. - Den Sicherheitsthermostat auf dem Rücken des Beckens überprüfen. Wiederinstand zu stellen, wenn notwendig.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	- Die Einstellung des Energiereglers überprüfen. - Den Zustand der Widerstände - Die zu garende Speisemenge überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiteres sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Insbesondere für die Reinigung der Körbe und des Beckens des Nudelkochers (aus austenitischem rostfreiem Stahl) und um ihre Eigenschaften gleich zu behalten, sind einige Vorsichtsmaßnahmen unverzichtbar:

- sie müssen nach der Verwendung gründlich mit klarem, warmem Wasser nachgespült werden;
- Setzen Sie in sie das Salz nicht direkt;
- Verwenden Sie keine Scheuermittel;
- Wenn diese gespült werden, machen Sie sich besonders auf Bereiche aufmerksam, wie Schweißungen oder Verbindungen, da in diesen Bereichen Salzlösung bleiben könnte, die mit der Zeit zu Korrosion führt;
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Chlor oder seine Derivate.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Heizkörper (Abb. 6 – Seite 5)

Um die Heizwiderstände auszutauschen, ist Folgendes zu tun:

- Der Kochbecken muss entleert werden ;
- Die Knebel (1) und (2) müssen entfernt werden;
- Den Abflussventil abschrauben (3) ;
- Die unteren Schrauben entfernen und die Frontblende öffnen (4) ;
- Die Elektro-Anschlüsse der Heizkörper entfernen ;
- Die sechskantigen Fixierungsteile der Heizkörper (5) aufschrauben ;
- Den Heizkörper aus dem Tank herausnehmen (6)

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

CUECEPASTA ELÉCTRICOS SERIE 600

**INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO**

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ES)

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Elect. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable Tipo H07 RN-F [mm ²]	Pres. alimen. Agua MÁX. [kPa]	Empalme Agua
K6ECP05TT	Cuecepastas eléctrico ½ módulo	300x600x280	4.25	400 3N	50	5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

ADVERTENCIAS

Generales

- Lea atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.
- La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual correspondiente.
- El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.
- El aparato está diseñado para ser usado EXCLUSIVAMENTE con recipientes adecuados para el contacto con los alimentos y resistentes al calor. Cualquier otro uso se considera como incompatible.
- La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.
- Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diversas zonas de las placas, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, desactive la máquina y diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.
- Solicite solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.
- El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica.
- **¡ATENCIÓN!** El aparato no se puede utilizar como freidora.
- **¡ATENCIÓN!** La cuba del aparato no debe ser enfriada con hielo o agua muy fría; Esto podría causar choques térmicos graves que podrían romper la parte inferior del tanque.
- Se recomienda siempre quitar la alimentación eléctrica de la máquina cuando no está en función.

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el librito de instrucciones.*
- *Se debe informar al usuario que cualquier modificación de la construcción, o reestructuración, que varíe en cualquier modo la alimentación de aire necesaria para la combustión, hace necesaria una nueva comprobación de las funciones del aparato.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La chapa de características (fig.3 – pag.3) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

2006/95/CE	- Baja Tensión (LVD)
2004/108/CE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
2006/42/CE	- Reglamentación máquinas
2011/65/UE	- Rohs

y las normas especiales de referencia.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de los humos y el recambio de aire.

DESCRIPCIÓN APARATOS

Cuecepastas eléctrico

Estructura robusta en acero, colocada sobre cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión de bancada. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Cada cuba está dotada de un regulador de potencia que permite variar la potencia del mínimo al máximo.

La seguridad está garantizada por medio de un termostato de activación manual situado en la parte posterior de la cuba.

La cuba está totalmente fabricada en acero inoxidable (AISI 316) resistente al agua salada y al almidón.

El calentamiento se obtiene por medio de resistencias acorazadas con vaina resistente al agua salada.

PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Lugar (fig.5 – pag.4)

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de

material inflamable, se debe interponer una distancia mínima de 50 mm. respecto a las paredes laterales y la posterior. Si no es posible respetar esta distancia, se deben preparar protecciones (Ej. hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

- Normas UNI CIG 8723
- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Disposiciones del ente de distribución del gas
- Las disposiciones CEI vigentes
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

INSTALACIÓN

Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado. Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. acetona) Por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre la tensión de preparación del mismo y la tensión eléctrica disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico. Los tableros de bornes se encuentran detrás del panel del top; se puede acceder a ésta última aflojando los dos tornillos que fijan el soporte. Antes de conectar el cable a los bloques de terminales, está necesario dejar que pase a través de la entrada de cable (fig. 2 de la página 2). ***Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.***

Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe**

interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra. El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta (fig. 4 - pag. 3).

Mediante un interruptor de seguridad, observe lo siguiente:

- Según la normativa vigente, la corriente de fuga del aparato es de 1 mA por cada kW instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos del 50%, por lo que se deberá elegir el adecuado.
- Conecte un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto se debe a la humedad. Caliente el aparato evitando dicho interruptor.

¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.

Conexión a la red hídrica

Conectar las tuberías de entrada del agua a la red de distribución siguiendo las disposiciones de las normas vigentes

Descarga

La cuba se drena gracias a la válvula de drenaje, que se encuentra exteriormente, en la parte frontal del aparato.

Antes de vaciar la cuba de cocción, coloque un recipiente hecho de algún material adecuado y con una capacidad de al menos 20 lt. debajo de la válvula de drenaje.

INSTRUCCIONES DE USO

Cuecepasta eléctrico (fig.5 – pag.4)

Para calentar una cuba del cuecepasta, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) hasta la posición deseada. La luz indicadora verde se enciende para indicar el encendido de las resistencias de calentamiento.

Se aconseja regular la resistencia a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; después girar el mando a la posición deseada.

Para apagar el cuecepasta, volver a poner el mando en la posición **0**.

Carga de la cuba (fig.5 – pag.4)

En primer lugar controlar que el grifo de descarga, colocado en el interior del aparato, debajo de la cámara de combustión, esté bien cerrado. Una vez hecho esto, girar en sentido anti-horario el mando de carga de agua (1), llenar la cuba hasta la muesca de nivel. Durante la cocción se aconseja dejar ligeramente abierto el grifo, para mantener el nivel justo de agua y para permitir la eliminación de los almidones en exceso a través del tubo de demasiado lleno.

Descarga de la cuba (fig.5 – pag.4)

Antes de vaciar la cuba de cocción, coloque un recipiente hecho de algún material adecuado y con una capacidad de al menos 20 lt. debajo de la válvula de drenaje.

La cuba de cocción debe ser drenada gracias a la válvula de drenaje en la parte exterior del aparato levantando la palanca (3) y girándola hacia la izquierda.

¡ATENCIÓN! Usar el aparato sólo bajo vigilancia. No dejar funcionando el cuecepasto en vacío.

Anomalías de funcionamiento

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

Algunos fallos en el funcionamiento y posibles soluciones

<i>Tipo de avería</i>	<i>Posible solución</i>
Ausencia de calentamiento	- Compruebe la tensión de alimentación - Compruebe el estado de la resistencia correspondiente - Compruebe el regulador de energía - Compruebe el estado del termostato de seguridad que está en la parte posterior de la cuba de cocción. Si está necesario, activar el termostato de seguridad.
Luz indicadora apagada	- Compruebe la tensión de alimentación - Compruebe el estado de la bombilla
Calentamiento lento y/o insuficiente	- Verifique planteamiento del regulador de energía - Compruebe el estado de las resistencias - Compruebe la cantidad de alimentos que desea cocinar

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar

partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

También evitar verter líquidos fríos en los aparatos mientras están calientes, los materiales del aparato se podrían deformar o romper.

El acero inoxidable no debe exponerse al contacto prolongado con sustancias ácidas concentradas (por ejemplo, vinagre, condimentos, mezclas de especias, sal concentrada, ecc.), ya que pueden crear condiciones químicas y físicas que dañen la pasivación del inox. Por tanto, es aconsejable eliminar estas sustancias utilizando agua limpia.

En particular, para limpiar las cestas y la cuba de cocción - que están hechos de acero inoxidable austenítico - y para mantener sus características inalteradas en el tiempo, el usuario debe:

- Nunca dejar que se sequen después de su uso sin enjuagar cuidadosamente con agua limpia;
- Nunca verter la sal directamente dentro;
- No utilizar nunca sustancias y /o materiales corrosivos o abrasivos tales como esponjas;
- Al lavar el aparato, prestar atención a todas aquellas áreas donde hay intersticios (tales como soldaduras o conexiones): el agua salada puede estancarse allí y esto puede iniciar los procesos de corrosión;
- No utilizar sustancias, detergentes y otras soluciones que contienen cloro o sus derivados.

Si el aparato no se usa por largo tiempo, es recomendable desconectar la alimentación eléctrica; limpiar todas las superficies de acero inoxidable con un paño empapado en aceite de vaselina con el fin de darle una película protectora; ventilar las habitaciones de cuando en cuando.

Mantenimiento

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el estado del cable de alimentación.

CAMBIO DE LOS COMPONENTES

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Resistencias (fig. 6 – pag. 5)

Para reemplazar la resistencia se debe, en este orden:

- asegurarse que la cuba de cocción sea totalmente vacía ;
- Retirar las perillas (1) y (2);
- Desenroscar la válvula de drenaje (3);
- Extraer el panel frontal (4) aflojando los dos tornillos de abajo;
- Desconectar el cableado de la resistencia;
- Desatornillar las dos tuercas hexagonales (5) que fijan el elemento de calentamiento;

- Quitar la resistencia de la parte interior de la cuba de cocción (6).

Después que se ha quitado la resistencia, llevar a cabo el mismo procedimiento en orden inverso.

Información para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países de la UE

Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! Si la intervención de cambio ha afectado a los componentes de la instalación del gas, se debe comprobar la estanqueidad de la misma y el correcto funcionamiento de los diferentes elementos.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN