



MANUALE D'ISTRUZIONI CUOCIPASTA E BAGNOMARIA ELETTRICI - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	40	IT
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC PASTA COOKER AND BAIN-MARIE - (Original instructions) Warning: read the instructions before putting the unit into operation.	51	EN
MODE D'EMPLOI CUISEURS À PÂTES ET BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES - (Instructions originales) Attention: lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	61	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTRO-NUDELKOCHER UND BAIN-MARIE - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	71	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES CUECEPASTA Y BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - (Instrucciones originales) Precaución: lea las instrucciones antes de usar el aparato.	82	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING VOOR ELEKTRISCHE PASTAKOKER EN BAINMARIE - (Originele instructies) Let op: lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	92	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES COZEDOR DE MASSA E BANHO-MARIA ELÉTRICOS - (Instruções originais) Atenção: leia as instruções antes de usar o aparelho.	103	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΒΡΑΣΤΗΡΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ - (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	113	EL
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉHO VARIČE TĚSTOVIN A VODNÍ LÁZNĚ - (Původní návod) Opřez: pročítajte prije korištenja aparata.	124	CS
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN A VODNÝ KÚPEĽ - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: prečítajte si návod pred použitím prístroja.	134	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV ELEKTROMOS TÉSZFŐZŐ ÉS VÍZFÜRDŐ BERENDEZÉSEK - (Eredeti utasítások) Figyelem: olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	145	HU
BRUGSANVISNING FOR ELEKTRISKE PASTAKOGERE OG VANDBAD - (Originalvejledning) Forsigtig: læs vejledningen, før du bruger apparatet.	156	DA
BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISKE PASTAKOKERE OG VANNBAD - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	166	NO
BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA PASTAKOKARE OCH VATTENBAD - (Originalinstruktioner) Varning: läs instruktionerna innan du använder apparaten.	177	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA ELEKTR. URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I URZĄDZ. DO GOTOW. NA PARZE - (Instrukcje oryginalne) Uwaga: przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	186	PL
MANUAL DE INSTRUȚIUNI APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE ȘI BAIN-MARIE - (Instrucțiuni originale) Atenție: citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	197	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА И ПАРОВАРКА - (Оригинальные инструкции) - Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	208	RU
دليل استعمال أجهزة طهي المعكرونة وأجهزة طهي وتسخين بالخار تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	224	اللغة العربية

IT

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

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

Avvertenza!

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica simile.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Attenzione: l'apertura del rubinetto di scarico comporta il deflusso del contenuto caldo dell'apparecchio.

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.

EN

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

Warning!

Before performing any operations, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential

The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:



Attention: opening the drain tap makes the hot liquid inside the unit flow out.

Maintenance must be carried out by qualified personnel.

Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.

FR

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

Avvertimento !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Equipotenziale

Brancher l'appareil à un système equipotenziale.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Attention : l'ouverture du robinet d'évacuation provoque l'évacuation du fluide chaud de l'appareil.

Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

DE

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

Hinweis!

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Achtung: Das Öffnen des Ablassshahns bedingt den Abfluss des heißen Inhalts des Geräts.

Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destino para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo "COLOCACIÓN" y "CONEXIÓN ELÉCTRICA".

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo "INSTRUCCIONES DE USO".

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

¡Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:



Atención: la apertura de la llave de desagüe conlleva la evacuación del contenido caliente del aparato.

Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.

NL

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

Waarschuwing!

Voor iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat.

Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of

door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:



Attentie: het openen van de aftapkraan zorgt ervoor dat de hete inhoud van het apparaat wegloopt.

De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.

PT

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO” e “CONEXÃO ELÉTRICA”.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo “INSTRUÇÕES DE USO”.

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

Advertência!

Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação. Está indicado pelo seguinte símbolo:



Atenção: a abertura da torneira de drenagem provoca o defluxo do conteúdo quente do aparelho.

As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.

Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.

GR

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους “ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ”, “” και “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους.

Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

Προειδοποίηση!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Προσοχή: με το άνοιγμα της βάνας εκκένωσης ξεκινάει η εκροή του ζεστού περιεχομένου του δοχείου

Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

CS

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení

Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



Pozor: otevření vypouštěcího kohoutku způsobí vypuštění horkého obsahu spotřebiče.

Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.

SK

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedální, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!

Pred vykonaním akéhokolvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštaláčnymi pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém

Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Upozornenie: otvorenie vypúšťacieho kohúta spôsobí vypúšťanie horúceho obsahu zo zariadenia.

Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.

HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatra való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáfekedene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak. Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



Figyelem: a leeresztő csap kinyitásakor a berendezésben található forró folyadék kifolyik.

A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne sértse a készüléket.

DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommerielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-

TILSLUTNING”.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet “BRUGSANVISNING”.

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Advarsel: åbning af aftapningshanen medfører, at det varme indhold i apparatet strømmer ud.

Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget.

NO

Denne type apparater er ment for brug til kommersielle anvendelser, som f.eks. på køkkenet i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduktion av mat.

Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet “IDRIFTSETTING” og “ELEKTRISK TILKOBLING”.

Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet “BRUKSANVISNINGER”.

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Ekvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende symbol:



Advarsel: åpningen av tømme Kranen medfører tømming av det varme innholdet i apparatet.

Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.

SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillførseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktøppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt øverspenningskategori III, som øverensstämmer med installationsföreskrifterna. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behørighet.

Potentialutjämning

Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningssystem. Anslutningsklämman sitter i

närheten av anslutningskabelns ingång.
Den är markerad med följande symbol:



Observera! Öppningen av tömningskranen gör att apparatens varma innehåll strömmar ut.

Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.

Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.

PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiającym całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

Ekwipotencjał

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Uwaga: otworenie kraniku rozładowczego spowoduje spływanie gorącej

zawartości urządzenia.

Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.

RO

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowiania, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

Avertisment!

Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectati alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotențial

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare.

Este evidențiat cu următorul simbol:



Atenție: deschiderea robinetului de descărcare implică scurgerea conținutului cald din aparat.

Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.

Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria.

RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для бесперывного производства массы пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел "ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ" и "ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ".

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ"

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



Внимание: открытие сливного крана приводит к вытеканию горячего содержимого прибора.

Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات آبيرة ومستمرة من الأطعمة.

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة الترييب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"الترييب" و"التوصيل الكهربائي".

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تتطّف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل البخار.

تنبيه!

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III ، وبشكل مطابق لنظم التركيب. إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية. وهو مميز بالرمز:

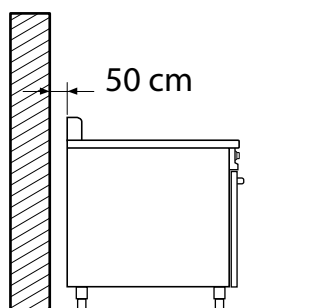


الإنذار: فتح صمام التفريغ يؤدي إلى تدفق المحتويات الساخنة من الجهاز.

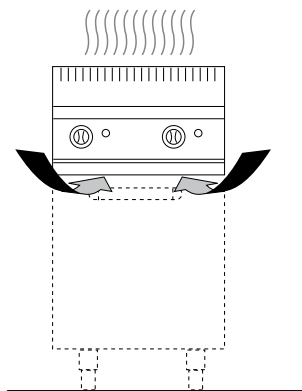
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.

لا توجّه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.

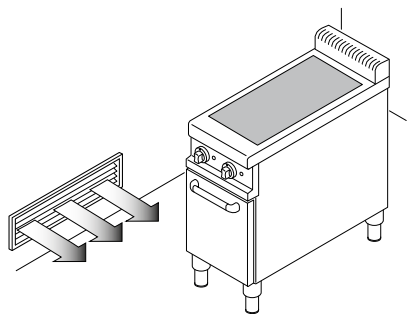
1



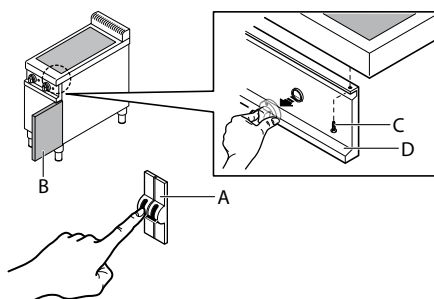
2



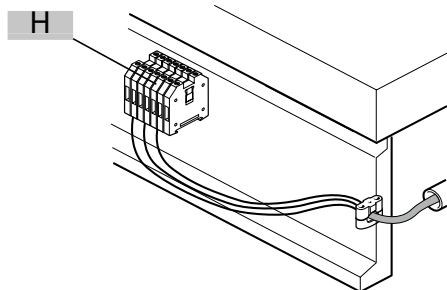
3



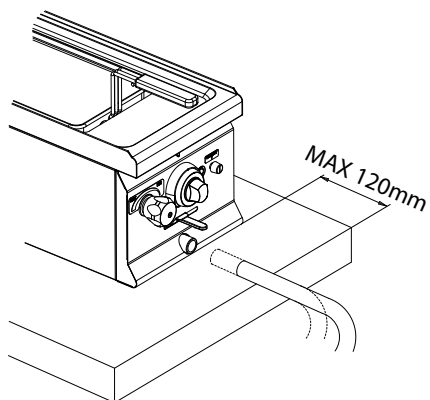
4



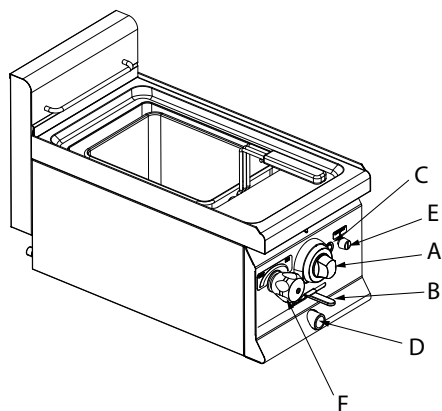
5



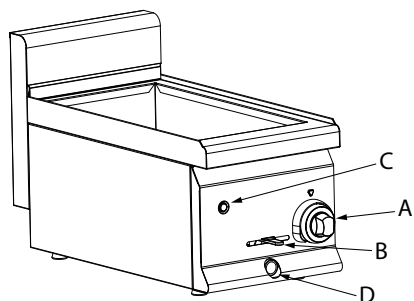
6



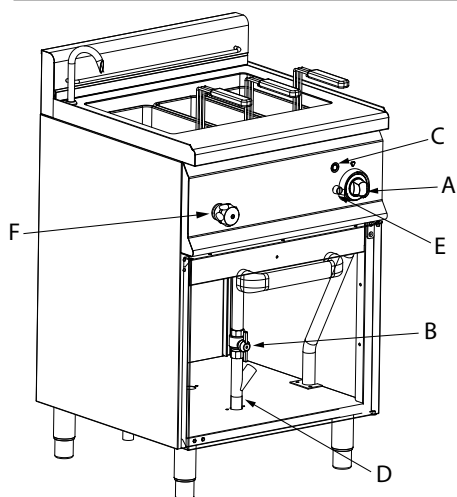
7



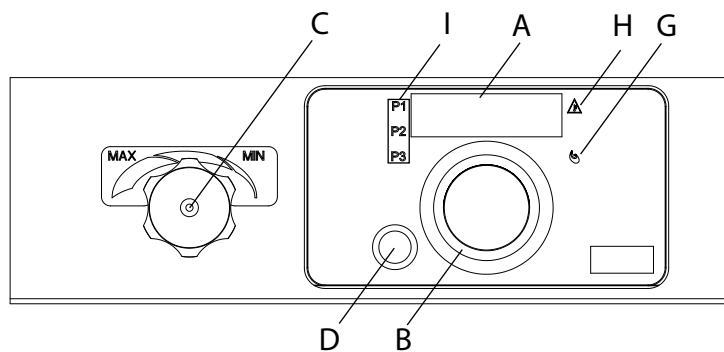
8



9



10





Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana
Opis schematów elektrycznych • Legendă scheme electrice • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Morsettiera arrivo linea	Line arrival terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
BC	Teleruttore	Remote control switch	Télérupteur	Fernschalter
B1	Commutatore	Selector switch	Commutateur	Umschalter
B4	Regolatore energia	Power regulator	Régulateur d'énergie	Energeregler
B5	Encoder	Encoder	Résistances	Drehwinkelgeber
B6	Pulsante	Button	Touche	Schaltknopf
BP	Base di potenza	Electronic control case	Boîte des commandes électroniques	Elektrogehäuse
DS	Display	Display	Écran	Display
T1	Termostato di lavoro	Operation thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
T2	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
T3	Termocontatto	Thermal contact	Interrupteur thermique	Thermokontakt
H1	Lampada spia verde (tensione)	Green pilot lamp (voltage)	Voyant vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
R	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand
M1	Elettroventola di raffreddamento	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
S	Elettrovalvola carico acqua	Electronically controlled water load valve	Électrovanne chargement eau	Elektroventil Wasserzulauf
TCJ	Sonda di temperatura	Temperature probe	Sonde de température	Temperatursonde

mA	Tablero de bornes de llegada línea	Klemmenbord inkomende lijn	Terminais de entrada da linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Klemmenbord aftakking	Terminais de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
BC	Telerruptor	Afstandschakelaar	Relé	Διακόπτη τηλεχειριστηρίου
B1	Conmutador	Keuzeschakelaar	Comutador	Μεταλλκτήρας
B4	Regulador de energía	Energeregelaar	Regulador de energia	Ρυθμιστής ενέργειας
B5	Encoder	Encoder	Encoder	Κωδικοποιητής
B6	Botón	Knop	Botão	Κουμπί
BP	Base de potencia	Vermogenbasis	Base de potência	Βάση ισχύος
DS	Pantalla	Display	Ecra	Οθόνη
T1	Termostato de trabajo	Werkthermostaat	Termóstato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
T2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφάλειας
T3	Termocontacto	Thermoschakelaar	Contacto técnico	Θερμοεπαφή
H1	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάση)
R	Resistencia	Weerstand	Resistência	Αντίσταση
M1	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλεκτρο-ανεμιστήρας
S	Electroválvula carga agua	Elektroventiel watertoevoer	Eletroválvula de carga da água	Ηλεκτροβελβίδα πλήρωσης νερού
TCJ	Sonda de temperatura	Temperatuur sonde	Sonda de temperatura	Αισθητήρας θερμοκρασίας

mA	Prívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vezeték csatlakozó	Klemkasse til indgangsledning
mD	Spojovací svorkovnice	Spojovacia svorkovnica	Elágazás csatlakozó	Forgreningsklemme
BC	Vypínač s dálkovým ovládaním	Vypínač s diaľkovým ovládaním	Távirányító	Kontaktör
B1	Přepínač	Prepínač	Átkapcsoló	Omstiller
B4	Regulátor energie	Regulátor energie	Energia szabályozó	Energiregulator
B5	Enkodér	Encoder	Kódoló	Encoder
B6	Tlačítko	Tlačidlo	Nyomógomb	Knap
BP	Výkonová základna	Výkonná základňa	Alapteljesítmény	Basiseffekt
DS	Displej	Displej	Kijelző (Display)	Display



Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Legenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana
Opis schematów elektrycznych • Legendă scheme electrice • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

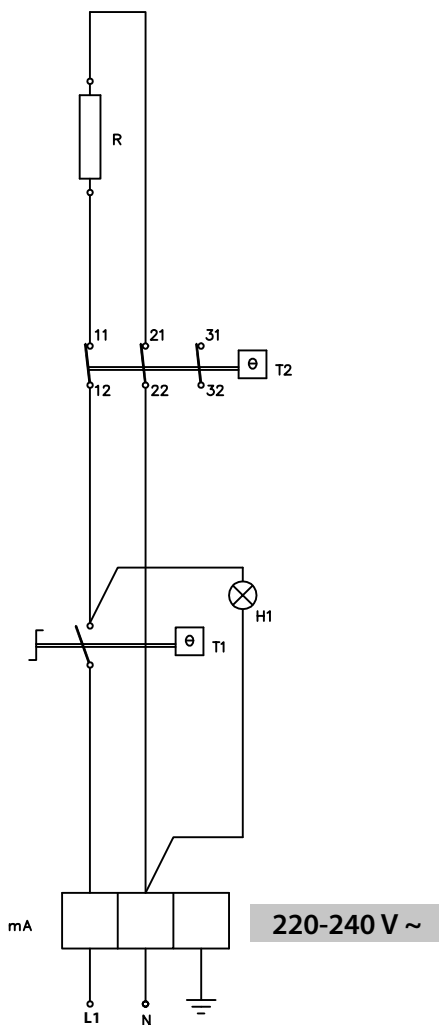
T1	Provozní termostat	Pracovný termostat	Működési termosztát	Arbejdstermostat
T2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
T3	Termokontakt	Termokontakt	Hőkapcsoló	Termokontakt
H1	Zelená světelná kontrolka (napětí)	Zelená svetelná kontrolka (napätie)	Zöld fényjelző (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
R	Odpor	Vykurovacie teleso	Ellenállás	Modstand
M1	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
S1	Elektroventil plnění vody	Elektroventil pre napustenie vody	Vizetöltés mágnesszelep	Magnetventil til påfyldning af vand
TCJ	Teplotní sondy	Teplotná sonda	Hőmérséklet sonda	Temperatursonde

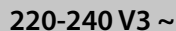
mA	Terminalblokk	Utgångslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletă de sositre linie
mD	Koblingsboks	Utgångslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletă de derivație
BC	Kontaktor	Strömbrytare	Stycznik	Teletrenupător
B1	Strömvender	Omkopplare	Przełącznik	Comutator
B4	Energiregulator	Energireglage	Regulator energii	Dispozitiv de reglare energie
B5	Koder	Encoder	Przetwornik	Codificator
B6	Knapp	Tryckknapp	Przycisk	Buton
BP	Effektbase	Baseffekt	Podstawa mocy	Bază putere
DS	Display	Display	Display	Display
T1	Driftstermostat	Arbetsstermostat	Termostat pracy	Termostat de funcționare
T2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de securitate
T3	Termokontakt	Termokontakto	Termokontakt	Termocontact
H1	Grønn varselampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Zielona lampka kontrolna (napięcie)	Lampă de semnalizare verde (tensiune)
R	Resistor	Motstånd	Rezystancja	Rezistență
M1	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
S	Magnetventil for vannfylling	Magnetventil för vattenpåfyllning	Elektrozawór załadunku wody	Electrovalvă încărcare apă
TCJ	Temperatursonde	Temperatursond	Sonda temperatury	Sondă de temperatură

mA	Клемная колодка на входе линии	لوحة أطراف توصيل الدخل
mD	Колодка клеммная распределительная	لوحة أطراف توصيل التفرع
BC	РелеРегулятор	مفتاح تلامس
B1	Переключатель	عاكس تيار
B4	Регулятор энергии	منظم الطاقة
B5	Кодовый датчик	إنكودر
B6	Кнопка	كبش
BP	Силовой блок	علبة التحكم الإلكتروني
DS	Дисплей	لوحة عرض
T1	Рабочий термостат	ثيرموستات لضبط الجهاز
T2	Предохранительный термостат	ثيرموستات امان
T3	Термовыключатель	قاطع حراري
H1	Лампочка функционирования	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر (لفظية)
R	Нагревательные элементы	المقاومة
M1	Электровентилятор	مروحة كهربائية
S	Электрoклапан подачи воды	صمام كهربائي لتعبئة الماء
TCJ	Датчик температуры	صوندا تحسس الحرارة



E6CP3B



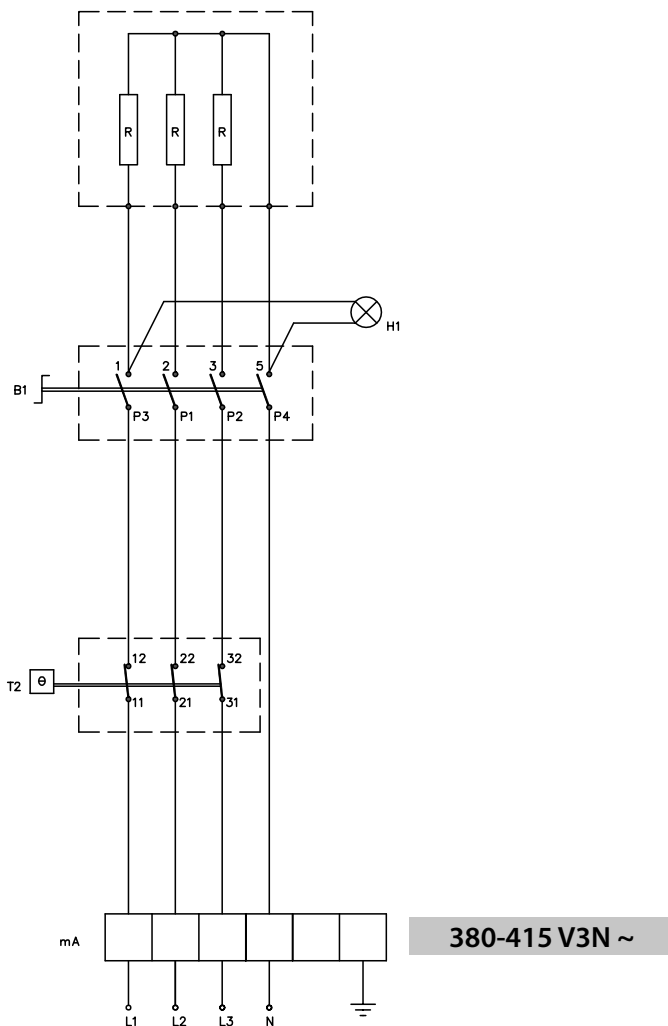


POS.1	P3-1	P2-4			2750W
POS.2	P3-1	P2-4	P1-2		5500W
POS.3	P3-1	P2-4	P1-2	P2-3	8250W

Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 - Legend for wiring diagrams on page 21-22 - Légende des schémas électriques à la page 21-22 - Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 21-22
 • Legenda diagramas elétricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske shemas op side 21-22 • Legenda esquemats elétricos na p. 21-22 • Λεγάνδα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 21-22
 • Legenda k elektrickým schémám naleznete na str. 21-22 • Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó leírmagyarázat a 21-22. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktskemaer, side, 21-22 • Tekkenforklaring til kopplingskemaer på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda schemat electrice la pag. 21-22 • 18-17 - القوائم التفسيرية للمخططات الكهربائية على الصفحات 21-22



E6CP6B · E6CP6M



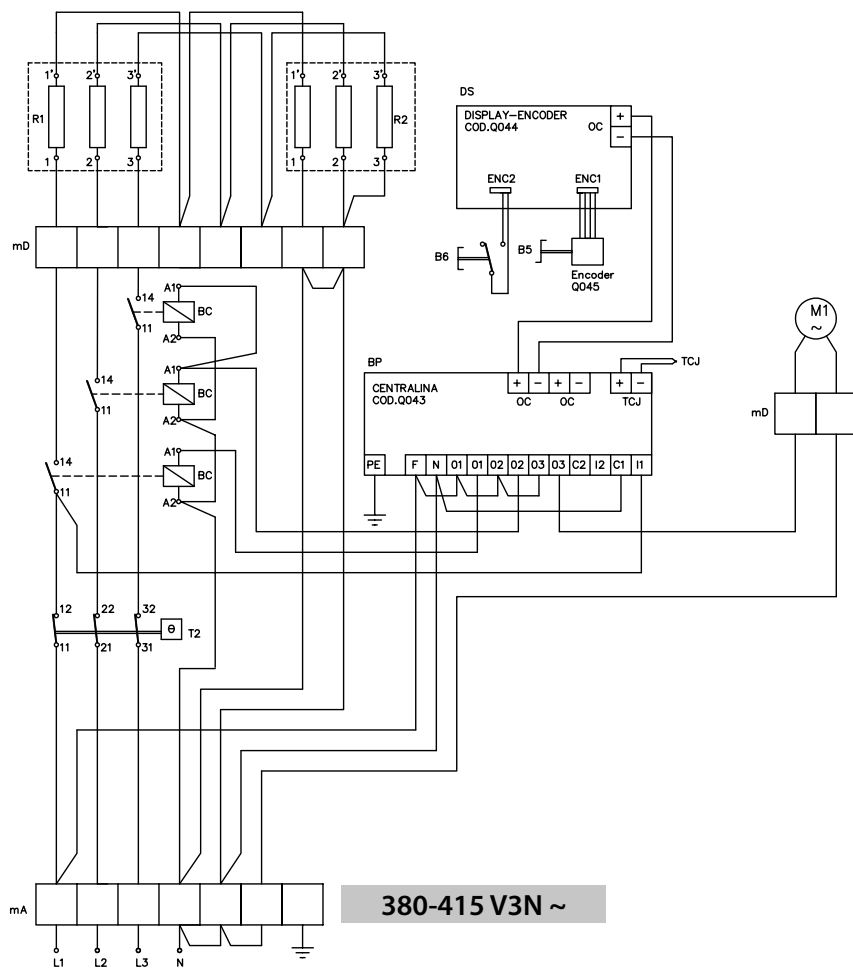
B2

POS.1	P3-1	P4-5			2750W
POS.2	P3-1	P4-5	P1-2		5500W
POS.3	P3-1	P4-5	P1-2	P2-3	8250W

Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 • Legend for wiring diagrams on page 21-22 • Légende des schémas électriques à la page 21-22 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 21-22
• Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske schema's op pag. 21-22 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 21-22 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 21-22
• Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 21-22 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 21-22. oldalakon található
• Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 21-22 • Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda scheme electriche la pag. 21-22 • 18-17 القائمة التفسيرية للمخططات الكهربائية على صفحة 21-22

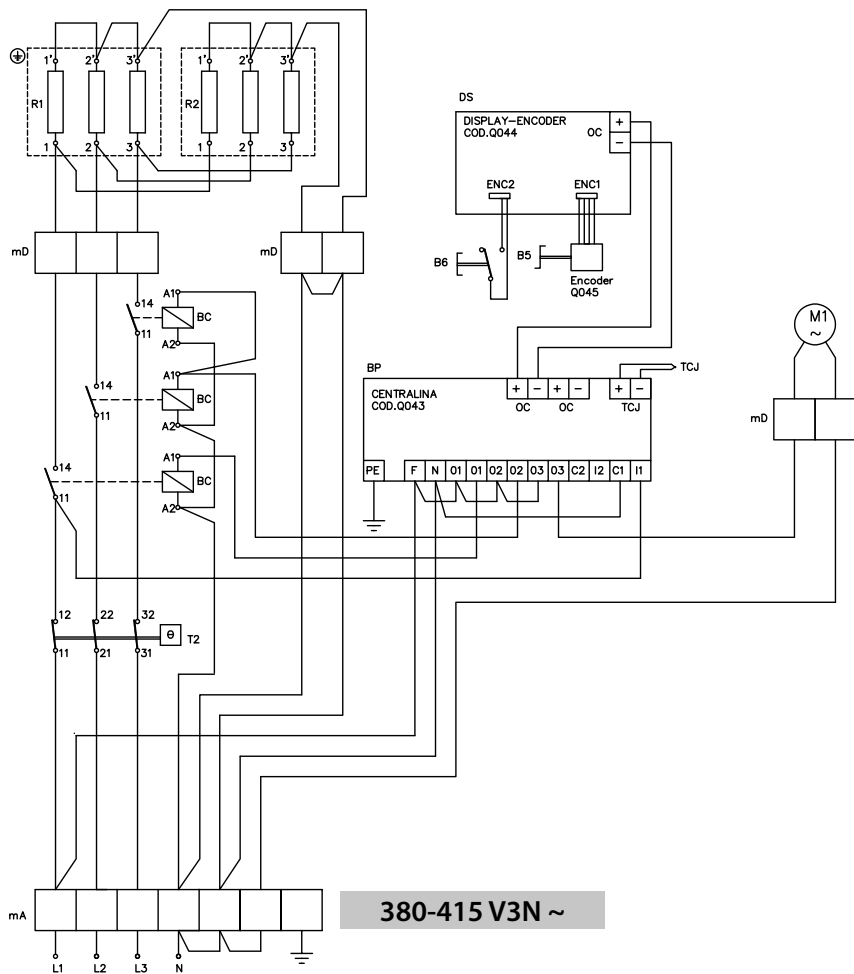


SE9CP40-BF • SE7CP40M-BF

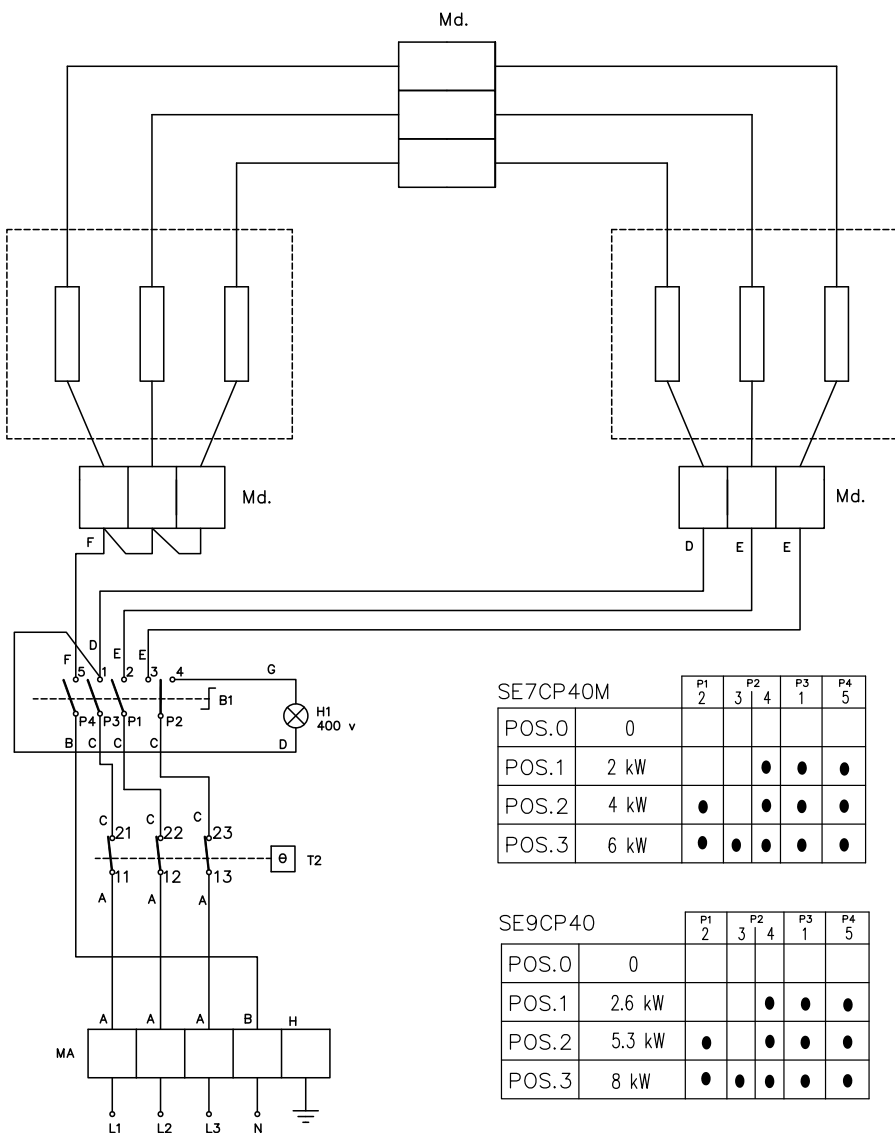


380-415 V3N ~

LXE9CP40-BF



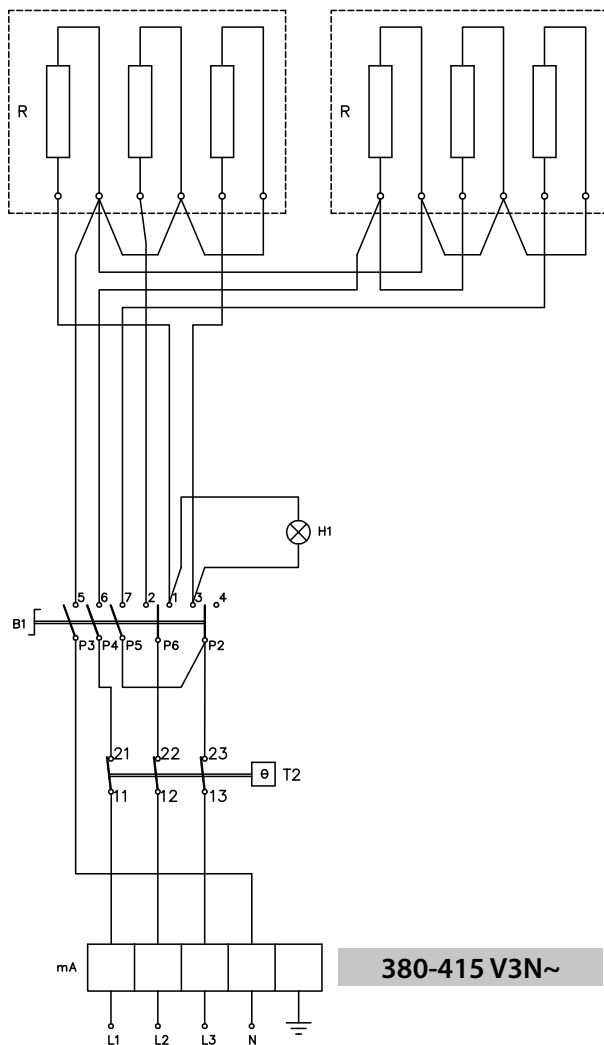
380-415 V3N ~



380-415 V3N~

• Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 • Legend for wiring diagrams on page 21-22 • Légende des schémas électriques à la page 21-22 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 21-22
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske skema's op pag. 21-22 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 21-22 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων στη σελ. 21-22
 • Legendo k elektrickým schémátům náležete na str. 21-22 • Legendo k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 21-22. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjemme, side. 21-22 • Teckenförklaring till kopplingskchemman på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda scheme electrice la pag. 21-22 • 18-17 التفسيرية للمخططات الكهربائية على صفحة 18-17

CPE40 • E9CP40 • LXE9CP40



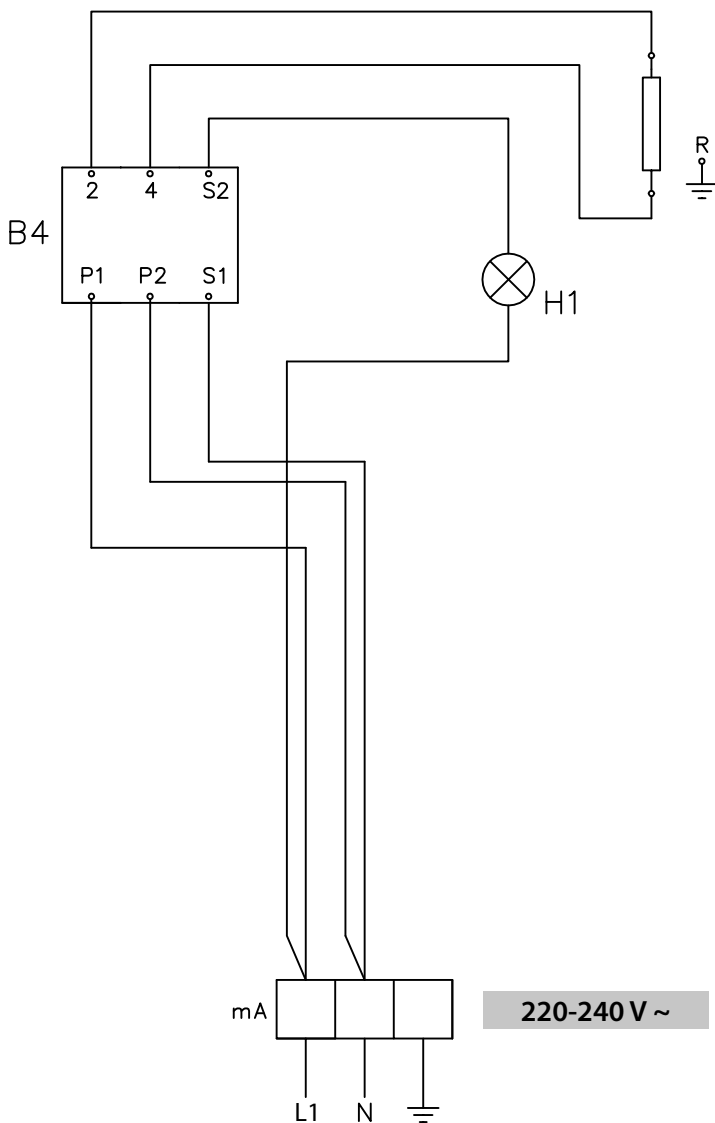
380-415 V3N~

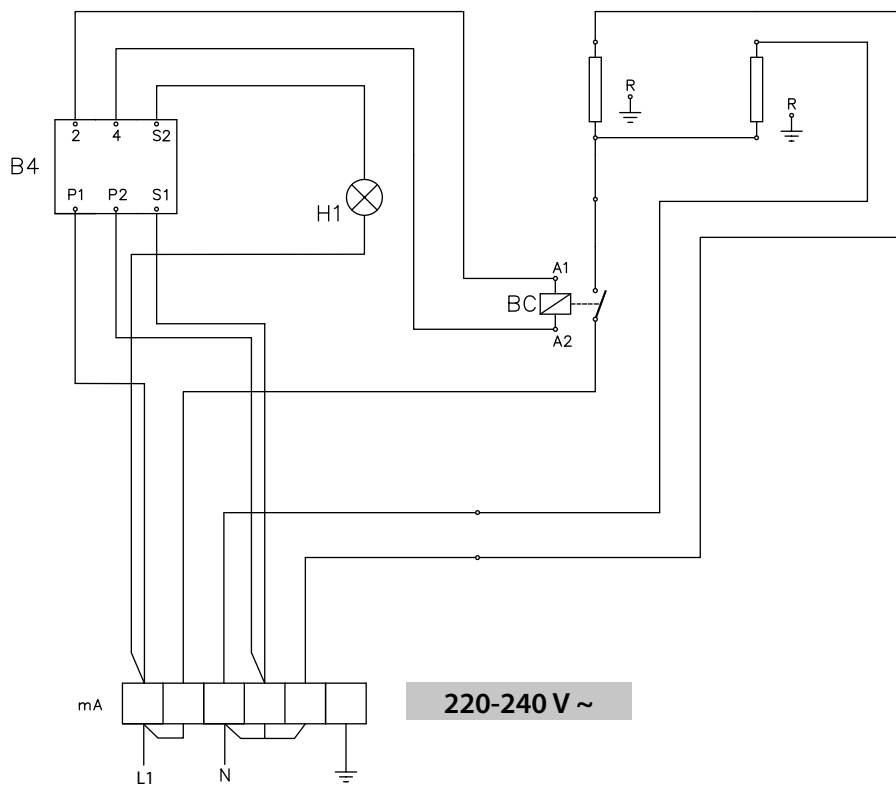
	P2		P3	P4	P5	P6	
	3	4	5	6	7	1	2
POS.0							
POS.1		●	●		●	●	
POS.2	●		●	●			●
POS.3	●	●	●	●	●	●	●

• Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 • Legend for wiring diagrams on page 21-22 • Légende des schémas électriques à la page 21-22 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 21-22
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske schema's op pag. 21-22 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 21-22 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 21-22
 • Legendo k elektrickým schémátům náleže na str. 21-22 • Legendo k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 21-22. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjemata, side. 21-22 • Teckenförklaring till kopplingskyscheman på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda scheme electrice la pag. 21-22 • 18-17 الفأنة التفسيرية للمخططات الكبرية على صفحة 21-22



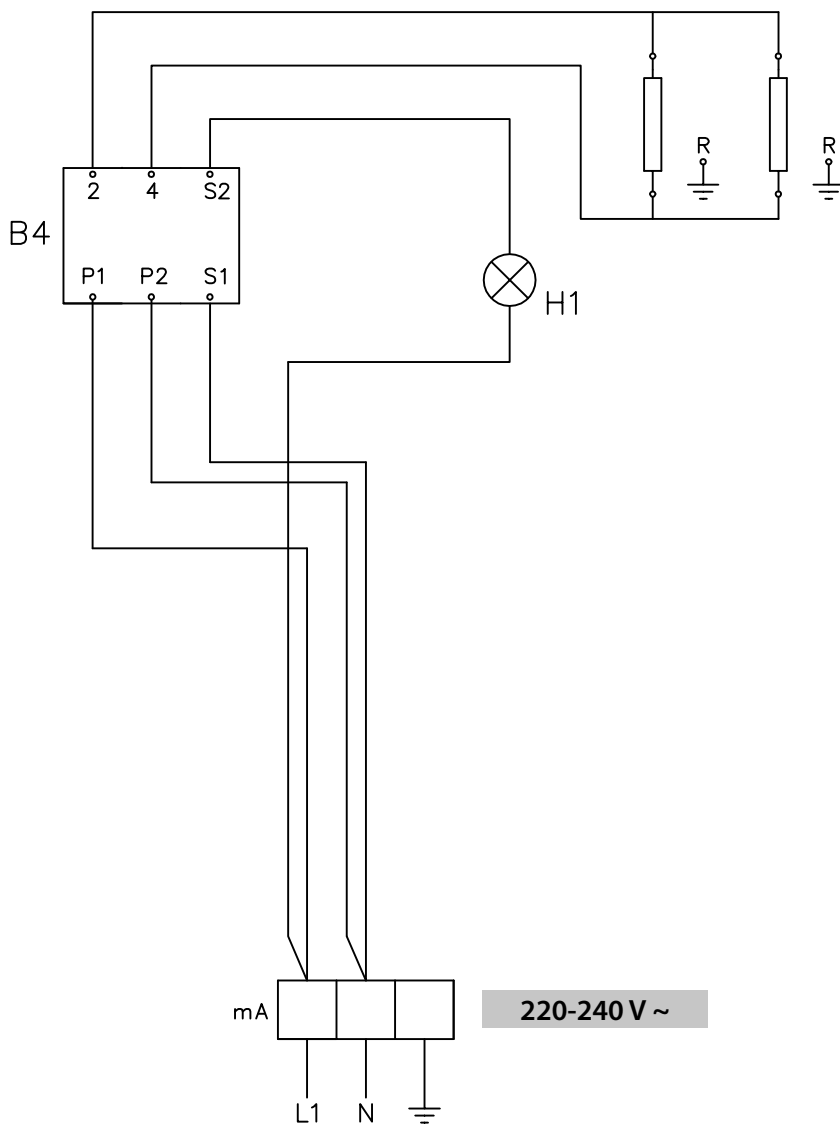
**E6BM3B • E6BM3M • E6BM6B • E6BM6M • E7BM4B • E7BM4M •
E9BM4M • SE7BM4B • SE7BM4M • SE9BM4M • LXE9BM4**





220-240 V ~

- Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 • Legend for wiring diagrams on page 21-22 • Légende des schémas électriques à la page 21-22 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 21-22
 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske schema's op pag. 21-22 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 21-22 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 21-22
 • Legendo k elektrickým schémátům náleže na str. 21-22 • Legendo k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 21-22. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjemata, side. 21-22 • Teckenförklaring till kopplingskcheman på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda scheme electrice la pag. 21-22 • 18-17 الفأنة التفسيرية للمخططات الكبرية على صفحة 21-22

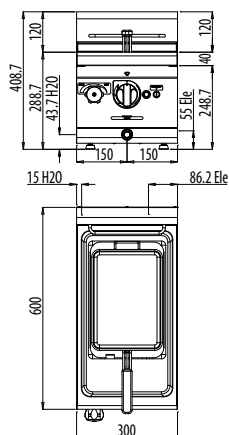


220-240 V ~

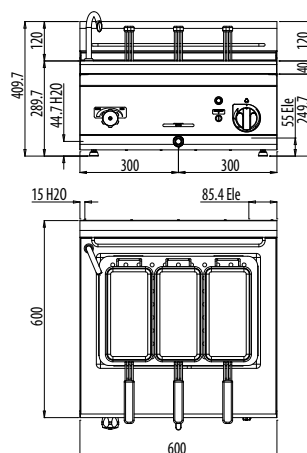
• Legenda schemi elettrici a pag. 21-22 • Legend for wiring diagrams on page 21-22 • Légende des schémas électriques à la page 21-22 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 21-22
 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 21-22 • Legenda elektriske skema's op pag. 21-22 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 21-22 • Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων στη σελ. 21-22
 • Legendo k elektrickým schémátům náležete na str. 21-22 • Legendo k elektrickým schémam nájdete na str. 21-22 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 21-22. oldalakon található
 • Forklaringer til eldiagrammer på s. 21-22 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjemme, side. 21-22 • Teckenförklaring till kopplingskchemman på sid. 21-22 • Opis schematów elektrycznych na str. 21-22 • Legenda scheme electrice la pag. 21-22 • 18-17 التفسيرية للمخططات الكهربائية على صفحة 18-17



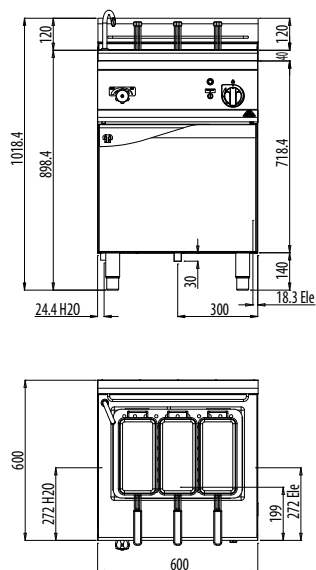
E6CP3B



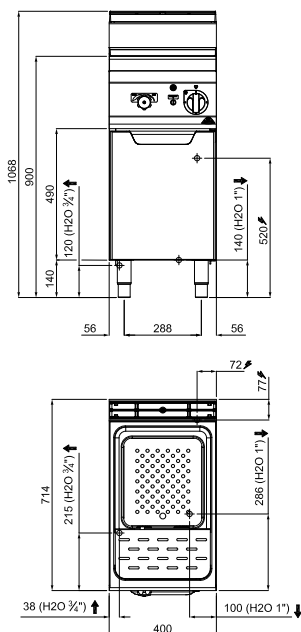
E6CP6B



E6CP6M

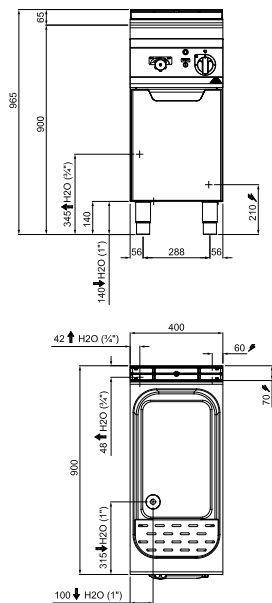


CPE40

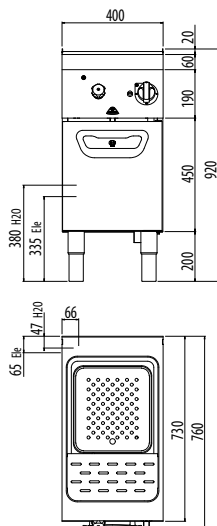




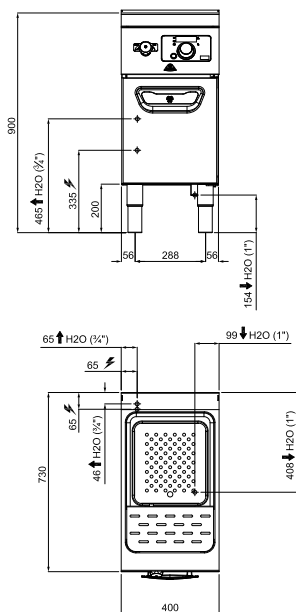
E9CP40



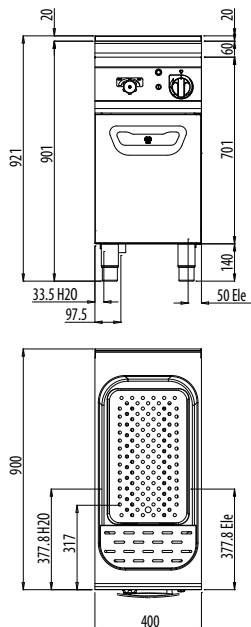
SE7CP40M



SE7CP40M-BF

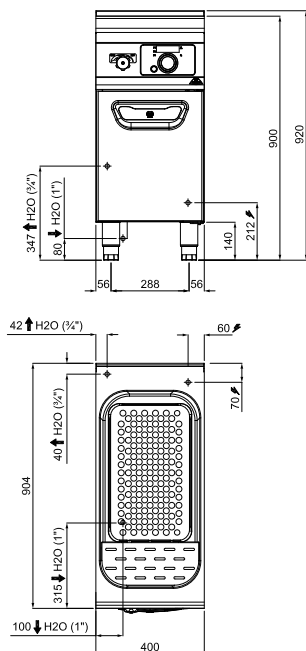


SE9CP40

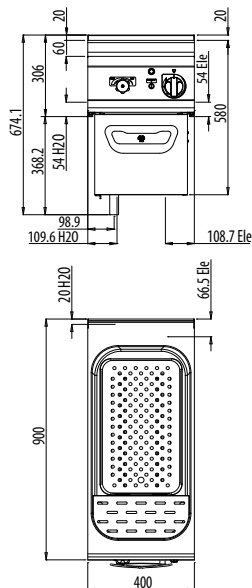




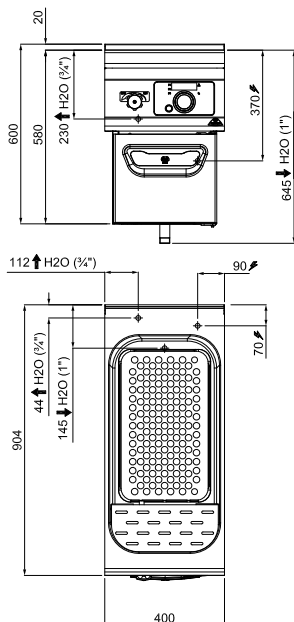
SE9CP40-BF



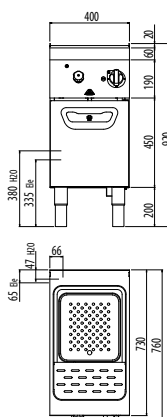
LXE9CP40

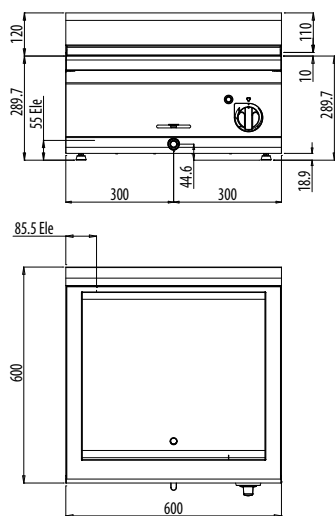
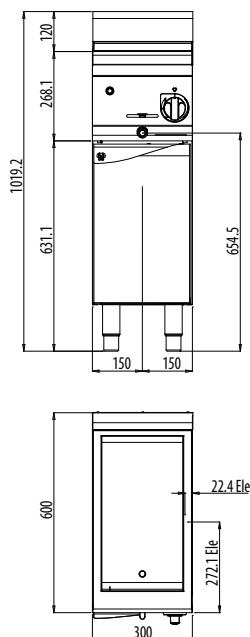
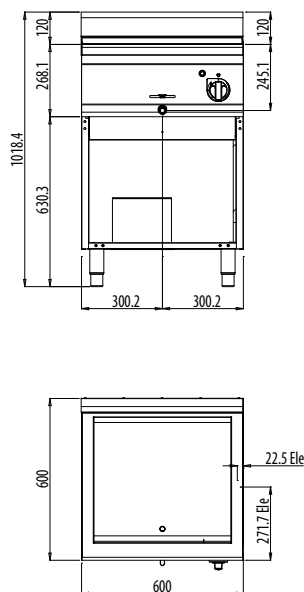
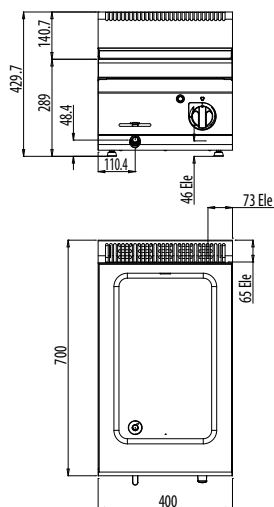


LXE9CP40-BF



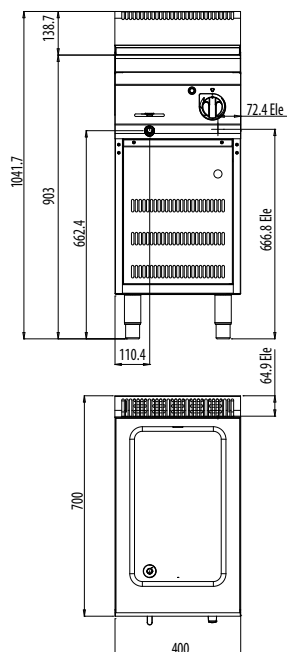
E6BM3B



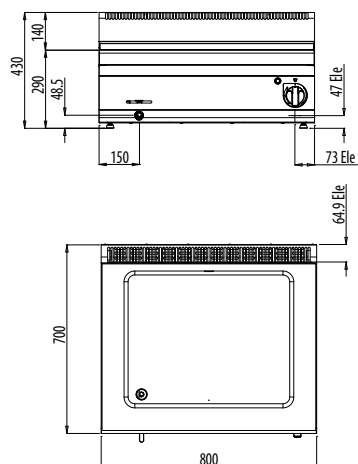
**E6BM6B****E6BM3M****E6BM6M****E7BM4B**



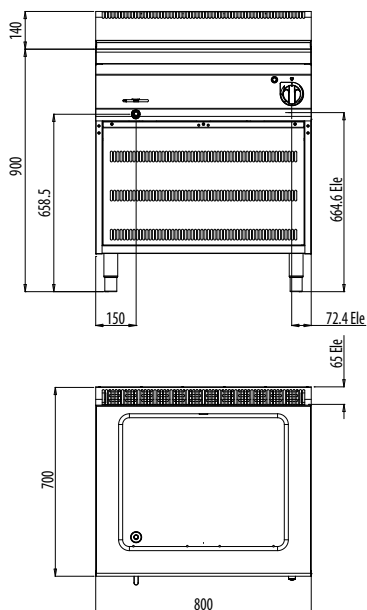
E7BM4M



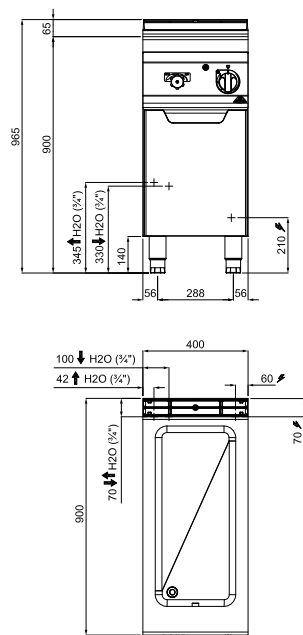
E7BM8B

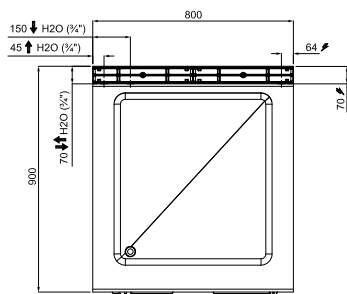
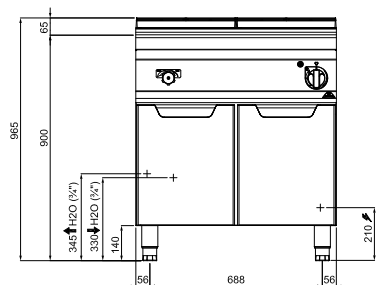
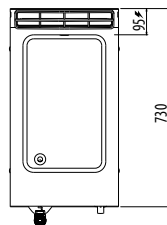
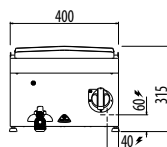
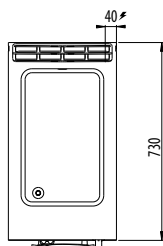
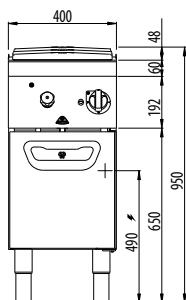
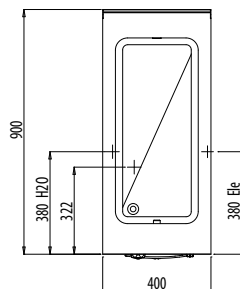
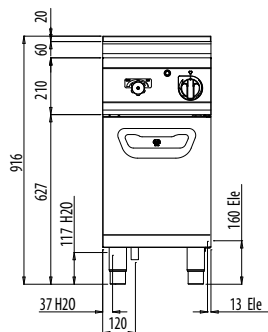


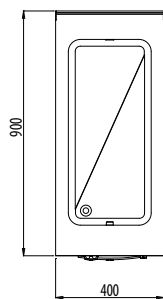
E7BM8M



E9BM4M



**E9BM8M****SE7BM4B****SE7BM4M****SE9BM4M**





Manuale d'istruzioni

Dimensioni	41
Dati tecnici	43
Istruzioni per l'installazione	46



CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E6CP3B	Cuocipasta elettrico da banco	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Cuocipasta elettrico da banco	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Cuocipasta elettrico con mobile	mm 600x600x900 (1020)

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
CPE40	Cuocipasta elettrico con mobile	mm 400x700x900 (1040)

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9CP40	Cuocipasta elettrico con mobile	mm 400x900x900 (970)

IT

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Cuocipasta elettrico con mobile	mm 400x730x900 (920)

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Cuocipasta elettrico con mobile	mm 400x900x900 (920)

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE LX900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Cuocipasta elettrico a sbalzo	mm 400x900x580 (600)



BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E6BM3B	Bagnomaria elettrico da banco	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Bagnomaria elettrico da banco	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 300x600x900 (1020)
E6BM6M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 600x600x900 (1020)

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7BM4B	Bagnomaria elettrico da banco	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Bagnomaria elettrico da banco	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 800x700x900 (1040)

IT

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9BM4M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 800x900x900 (965)

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE7BM4B	Bagnomaria elettrico da banco	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 400x730x900 (950)

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9BM4M	Bagnomaria elettrico con mobile	mm 400x900x900 (920)

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE LX900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9BM4	Bagnomaria elettrico a sbalzo	mm 400x900x580 (600)

**CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE PLUS 600****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE MACROS 700**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE MAXIMA 900**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE S700**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE S900**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

CUOCIPASTA ELETTRICI SERIE LX900 TOP**DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50


BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE PLUS 600
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE MACROS 700
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE MAXIMA 900
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE S700
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE S900
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BAGNOMARIA ELETTRICI SERIE LX900 TOP
DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

2014/35/UE	Bassa tensione
2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
2011/65/EU	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
2006/42/EC	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento.
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2-47	Norma Particolare per PENTOLE, CUOCIPASTA elettrici di cottura multiuso per uso collettivo
EN 60335-2-50	Norma Particolare per SCALDAPASTATE, BAGNOMARIA elettrici di cottura multiuso per uso collettivo

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

			
MOD. _____		N°: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4 

IT

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

"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:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.



MANUALE D'ISTRUZIONI

ATTENZIONE!

Le figure richiamate nei capitoli “**AVVERTENZE GENERALI**” e “**ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI**” sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Alte prestazioni garantite da resistenze esterne radiantanti per i cuocipasta serie S700 e S900, in acciaio inox incoloy per i restanti cuocipasta e efficienti resistenze siliconiche per i bagnomaria.

MESSA IN OPERA

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo.

Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere rimossa con attenzione. Qualora restino attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, per nessun motivo usare sostanze abrasive.

L'apparecchio deve essere livellato a bolla; piccoli dislivelli possono essere ovviati regolando i piedini stessi.

Nelle versioni Top fare attenzione che il cavalletto o il mobile prescelto sopporti il peso dell'apparecchio. L'interuttore 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. “In fase di installazione tutti gli apparecchi, che presentano un'etichetta indicante che l'apparecchio deve essere fissato, devono essere installati in posizione fissa e fissati tramite il mezzo di stabilizzazione fornito ad una distanza minima da eventuali pareti posteriori/laterali di 50 cm.

Gli apparecchi che non presentano questa etichetta devono essere posizionati senza fissaggi alle stesse distanze indicate sopra” (Fig. 1).

Attenzione!

Per le versioni Top fare attenzione alla distanza dell'apparecchio dal bordo esterno del piano (fig.6).

Ventilazione locale

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso. Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in

modo da non poter essere ostruite. (Vedere Fig. 2 – Fig. 3).

Cautela - avvertenza

Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici. In fase di installazione assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli.

INSTALLAZIONE

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 conformità con le norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Avvertenza!

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Per i modelli LX è possibile collegare/sostituire il cavo di alimentazione dopo aver fissato l'apparecchio. Dietro è presente infatti un vano tecnico facilmente raggiungibile dall'operatore per le suddette operazioni.

Attenzione!

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.



Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato (vedere Fig.4 – Fig.5):

- 1) installare, se non presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Aprire se presenti gli sportelli (B) e svitare le viti (C) per smontare il cruscotto (D). (Nei modelli E6CP6B ed E6CP6M la morsettiera si trova nella parte posteriore. Per raggiungerla bisogna smontare la schiena.) Nei modelli E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M la morsettiera si trova nella scatola arrivo linea presente nel vano dell'attrezzatura. Per accedervi aprire gli sportelli (B) se presenti.
- 3) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (H) come indicato in figura e negli schemi elettrici all'inizio del manuale. Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo almeno 80 °C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere tabella dati tecnici).
- 4) Passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il fermacavo, collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare ad un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato sul fondo o sulla schiena dell'attrezzatura.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere connesso in modo permanente alla rete idrica, e non tramite dei set di giunzioni con tubi flessibili. Se presente collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare scorrere una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie ferrose.

Attenzione!

La pressione massima dell'acqua all'ingresso dell'apparecchiatura non deve superare i 700 kPa (7 bar). Nel caso fosse maggiore, installare a monte un riduttore di pressione che supporti, al suo ingresso, almeno 1000 kPa (10bar) e che in uscita porti la pressione a 700 kPa (7bar)

Scarico acqua

Collegare alla rete di defluizione delle acque nere la tubazione di scarico del troppo-pieno.

Attenzione!

Il produttore non è responsabile e non risarcisce in

garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio deve essere eseguito il collaudo dell'impianto al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase è importante che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

- 1) verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura
- 2) agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico
- 3) verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza come previsto dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE !

L'apparecchio non è destinato all'uso in area aperta al pubblico.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Utilizzare gli apparecchi solo sotto sorveglianza e non lasciarli mai funzionare a vuoto.

Sui cuocipasta e bagnomaria la pressione massima di resistenza rubinetto è di 700 kPa.

Spie luminose indicano lo stato di accensione o spegnimento di tutte le attrezzature.

Le apparecchiature non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso da parte dell'utente. Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.

Durante i primi utilizzi delle apparecchiature si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato.

Il fenomeno scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti. Dopo l'uso le zone rimangono calde per un certo periodo di tempo anche



se spente (calore residuo). Evitare di appoggiarvi le mani e tenere lontano i bambini! Queste norme sono molto importanti, se trascurate potrebbero verificarsi situazioni di malfunzionamento delle apparecchiature nonché situazioni di pericolo per l'utilizzatore.

MESSA IN ESERCIZIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta si consiglia di pulire a fondo la vasca (vedi il paragrafo "Cura dell'apparecchio"). Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni.

Accensione cuocipasta (Fig. 7, 8 e 9)

Controllare che il rubinetto d'uscita dell'acqua (B) sia chiuso. Nei modelli con mobile si trova sotto la vasca.

Riempire la vasca con acqua fino al foro di troppo pieno ruotando la manopola (F).

Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio. Ruotare la manopola (A) sulle posizioni 1 o 2 se si desidera la parzializzazione della potenza e sulla posizione 3 per la massima. Nel modello E6CP3B è possibile controllare la temperatura dell'acqua ruotando la manopola (A) nella posizione preferita.

Alla rotazione della manopola "A" si accende la spia "C". La spia "C" accesa indica il funzionamento delle resistenze.

Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola (A) sulla posizione "0" e aprire l'interruttore generale.

Accensione cuocipasta con comandi elettronici Bflex (Fig. 10)

A cuocipasta spento, con il cavo di alimentazione collegato alla rete e l'interruttore generale acceso, il display (A) mostra il valore "OFF".

Controllare che il rubinetto d'uscita dell'acqua sia chiuso. Tenere premuto per qualche secondo la manopola (B) finché sul display compare la scritta "H20".

Riempire la vasca con acqua fino al foro di troppo pieno ruotando la manopola (C).

A vasca piena premere quindi brevemente la manopola (B), si udirà un segnale acustico ed il display segnerà 30. Ruotando la manopola (B) impostare la temperatura da 30 a 100 °C, quindi premere nuovamente la manopola (B) per memorizzare il valore o attendere qualche secondo fino all'emissione del segnale acustico di conferma.

Il led (G) quando è acceso indica che le resistenze sono attive.

L'attrezzatura parte alla massima potenza P3.

Raggiunto il bollore è possibile parzializzare la potenza agendo sul pulsante (D). Si possono impostare 3 livelli di potenza: P3 massima potenza, P2 potenza intermedia, P1 potenza minima.

Il valore di potenza selezionato (P1 o P2 o P3) sarà visibile dallo schermo. (I)

Per spegnere il cuocipasta tenere premuto per qualche secondo la manopola (B), il display (A) visualizza la scritta "HOT" finché l'acqua rimane al di sopra di 40 °C, al di sotto indicherà "OFF".

Spegnere l'interruttore generale una volta terminato l'utilizzo giornaliero del cuocipasta.

Attenzione

L'apparecchio è dotato delle seguenti sicurezze:

- se il led (H) è acceso significa che è intervenuto il termostato di sicurezza (vedi paragrafo DISPOSITIVO DI SICUREZZA DEL CUOCIPASTA).

In questo caso il cuocipasta non funziona finché non viene ripristinata la sicurezza.

Accensione bagnomaria (Fig. 8)

Controllare che il rubinetto d'uscita dell'acqua (B) sia chiuso. Riempire la vasca con acqua fino al livello stampigliato. Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio. Con la manopola (A) posizionare il regolatore di energia verso la parte più larga della serigrafia per ottenere valori di potenza sempre più alti. Per diminuire la potenza ruotare la manopola verso la parte sottile della serigrafia.

Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola (A) sulla posizione "0" e spegnere l'interruttore generale.

Dispositivo di sicurezza cuocipasta (Fig. 7)

L'attrezzatura è provvista di un termostato di sicurezza che interviene in caso di un funzionamento anomalo del cuocipasta (ad esempio accensione senza aver caricato la vasca con acqua).

Per rimettere in servizio l'attrezzatura agire sull'interruttore sezionatore posto a monte per disattivare l'alimentazione, lasciare raffreddare l'attrezzatura ed intervenire sul pulsante di reset (E). Successivamente per mettere in servizio l'attrezzatura seguire le istruzioni del paragrafo MESSA IN ESERCIZIO.

Svuotamento della vasca

Per la versione Top, l'operatore deve provvedere affinché per lo svuotamento della vasca sia a disposizione un contenitore adatto. Montare il tubo di svuotamento con attacco a baionetta come rappresentato in Fig. 6. Aprire il rubinetto di scarico (B) (Fig. 7-8).

Nella versione con mobile, lo scarico è collegato alla rete quindi è sufficiente aprire il rubinetto (B) di scarico posto all'interno del vano (Fig. 9).

Attenzione: l'apertura del rubinetto di scarico comporta il deflusso del contenuto caldo dell'apparecchio.

CONSIGLI E PRECAUZIONI DI UTILIZZO DEI CESTI PER CUOCIPASTA

I cestri per cuocipasta sono costruiti in Acciaio Inox austenitico, tale materiale è il più idoneo per questo tipo di applicazione tuttavia risulta sensibile, in certe condizioni, alla corrosione provocata dagli ioni cloruro che normalmente sono presenti nelle acque in cui vengono immersi i cestelli (cloruro di sodio = sale da cucina).

Risulta quindi indispensabile per il corretto uso dei cestelli prendere alcune semplici precauzioni.1) Non lasciare mai i



cesti ad asciugare dopo l'uso senza risciacquarli accuratamente con acqua tiepida.

- 2) Ogni volta che si ferma la lavorazione avere cura di risciacquare accuratamente i cesti con acqua tiepida o prodotti idonei.
- 3) Non gettare il sale direttamente all'interno dei cesti.
- 4) Non usare prodotti o accessori abrasivi.

Avvertenza: quando si effettua il lavaggio porre particolare attenzione alle zone in cui sono presenti interstizi (saldature, zona di attacco della rete alla struttura portante ecc.) in quanto in queste zone potrebbe ristagnare della soluzione salina che con il tempo potrebbe dar luogo a corrosione.

Per la pulizia delle parti in acciaio fare sempre riferimento al paragrafo "CURA DELL'APPARECCHIO".

MANUTENZIONE

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico.

L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.

Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Polvere metallica, trucioli metallici residui di lavorazioni e

materiale ferroso in genere se a contatto delle superfici in acciaio inox possono determinare la formazione di macchie di ruggine.

Eventuali macchie di ruggine superficiale, che possono essere presenti anche su apparecchi nuovi, potranno essere rimosse con detersivo diluito con acqua e una spugnetta tipo Scotch Brite.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotch Brite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.

Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura deve rimanere inattiva per un lungo periodo di tempo procedere come segue:

- 1) agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale
- 2) pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe
- 3) cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox
- 4) eseguire tutte le operazioni di manutenzione
- 5) ricoprire l'apparecchiatura con un involucri e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, staccare la corrente mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.

**CERTIFICATO DI GARANZIA****DITTA:** _____**VIA:** _____**CAP:** _____ **LOCALITÀ:** _____**PROVINCIA:** _____ **DATA DI INSTALLAZIONE:** _____**MODELLO** _____**MATRICOLA** _____**AVVERTENZA**

Il costruttore 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. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.



Instruction Manual

Dimensions	52
Technical data	54
Installation instructions	57



SERIES PLUS 600 ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E6CP3B	Electric table top pasta cooker	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Electric table top pasta cooker	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Electric pasta cooker with cabinet	mm 600x600x900 (1020)

SERIES MACROS 700 ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
CPE40	Electric pasta cooker with cabinet	mm 400x700x900 (1040)

SERIES MAXIMA 900 ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E9CP40	Electric pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (970)

EN

SERIES S700 ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Electric pasta cooker with cabinet	mm 400x730x900 (920)

SERIES S900 ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Electric pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (920)

SERIES LX900 TOP ELECTRIC PASTA COOKER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Electric cantilever pasta cooker	mm 400x900x580 (600)



SERIES PLUS 600 ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E6BM3B	Electric top table bain-marie	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Electric top table bain-marie	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Electric bain-marie with cabinet	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Electric bain-marie with cabinet	mm 600x600x900 (1020)

SERIES MACROS 700 ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E7BM4B	Electric top table bain-marie	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Electric bain-marie with cabinet	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Electric top table bain-marie	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Electric bain-marie with cabinet	mm 800x700x900 (1040)

SERIES MAXIMA 900 ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E9BM4M	Electric bain-marie with cabinet	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Electric bain-marie with cabinet	mm 800x900x900 (965)

EN

SERIES S700 ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE7BM4B	Electric top table bain-marie	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Electric bain-marie with cabinet	mm 400x730x900 (950)

SERIES S900 ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE9BM4M	Electric bain-marie with cabinet	mm 400x900x900 (920)

SERIES LX900 TOP ELECTRIC BAIN-MARIE

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXE9BM4	Electric cantilever bain-marie	mm 400x900x580 (600)



SERIES PLUS 600 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

SERIES MACROS 700 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

EN

SERIES MAXIMA 900 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

SERIES S700 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

SERIES S900 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

SERIES S900 ELECTRIC PASTA COOKER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**SERIES PLUS 600 ELECTRIC BAIN MARIE****TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

SERIES MACROS 700 ELECTRIC BAIN-MARIE**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

EN

SERIES MAXIMA 900 ELECTRIC BAIN-MARIE**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

SERIES S700 ELECTRIC BAIN-MARIE**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

SERIES S900 ELECTRIC BAIN-MARIE**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

SERIES S900 ELECTRIC BAIN-MARIE**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable	Weight
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



The units are in conformity with the European directives:

2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/EC	Machine regulations and particular reference regulations
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-47	Particular requirements for commercial ELECTRIC BOILING PANS
EN 60335-2-50	Particular requirements for commercial ELECTRIC BAINS- MARIE

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

			CE	
MOD.		N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4	

INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

"The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of- life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of- life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of- life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.



INSTRUCTION MANUAL

ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters “GENERAL WARNINGS” and “ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS” are shown on the initial pages of this manual.

UNIT DESCRIPTION

Sturdy steel structure with 4 adjustable feet. External chrome-nickel steel layer. Pressed tanks with large rounded borders completely made from AISI 316 stainless steel. High performance guaranteed by external radiating elements for the Series S700 and S900 pasta cookers, Incoloy stainless steel for the other models of pasta cookers, and efficient silicone elements for the bain-marie.

INSTALLATION

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully. Remove any glue residual with the proper substances never use abrasive substances. The unit must be levelled; small differences of height can be solved by adjusting the feet. In the Top versions, make sure that the bench or the cabinet you have chosen can bear the unit. The main switch or the socket must be close to the unit and easy to reach. We recommend placing the unit under a suction hood so that vapour can quickly evacuate. “During installation, check if the appliance has a plate meaning it must be fixed and installed in a fixed position. In this case use the supplied stabilization device and install the appliance at more than 50 cm from the back or side walls.

Those appliances which do not have this plate can be positioned without being fixed at the distance specified above” (see Fig. 1).

Attention!

For the Top versions, pay attention to the unit's distance from the external border of the top (Fig. 6).

Room ventilation

The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and positioned free of any obstruction. (See Fig. 2 – Fig. 3).

Caution - Warning

Do not install the appliance near any other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged. During installation,

make sure that the air suction and the evacuation ways are free of any obstacles.

INSTALLATION

The installation, start-up and maintenance of the unit must be performed by qualified personnel.

All installation operations must be carried out in conformity with the regulations in force.

The manufacturer declines all responsibility for improper operations due to the incorrect or improper installation.

Warning!

Before performing any operation, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

For the LX models, the power supply cable can be connected/replaced after installing the unit. On the unit back, there is a compartment that the technician can reach easily to perform the connection operations.

Attention!

Never interrupt the yellow-green ground cable.

ELECTRICAL CONNECTION

To prevent any risk, replace the power supply cable if it is damaged. The cable must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance or by a qualified technician.

Connect the unit to the mains, following the provided instructions (see Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) Install, if not present, a disconnecting switch (A) close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.
- 2) Open the doors (B), if present, and loosen the screws (C) to disassemble the panel (D). (In the E6CP6B and E6CP6M models, the terminal board is positioned on the rear side. Remove the back to reach it.)



In models E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M the terminal board is situated in the line-arrival box inside the appliance compartment. Open the doors (B), if present, to reach the box.

- 3) Connect the circuit breaker switch (A) to the terminal board (H) as shown in the figure and the wiring diagrams at the beginning of the manual. The chosen connection cable must have features similar to the H07RN-F type with an operating temperature of at least 80 °C and have a section suitable to the unit (see the Technical Data table).
- 4) Pass the cable through the passage and tighten the cable stopper, connect the conductors in their corresponding position to the terminal board and attach them. The yellow-green ground conductor must be longer than the others so that, in the event that the cable stopper breaks, it disconnects itself after the voltage cables.

EN

Equipotential

The appliance has to be connected to an equipotential system. The connection terminal is on the bottom or the back of the appliance and marked with the following symbol:



Connection to the water network

The appliance must be connected permanently to the water network; never use a flexible pipe connection set. If possible, connect the water inlet pipe to the water network by a mechanical filter and a shut-off tap. Before connecting the filter, allow the water to flow for a short time to eliminate any possible ferrous residuals from the duct.

Attention!

The maximum water pressure at the unit's inlet must not exceed 700 kPa (7 bar). If it is higher, install a pressure reducer upstream that supports at least 1000 kPa (10 bar) at its inlet and that brings the pressure to 700 kPa (7 bar) at its outlet.

Water discharge

Connect the overflow discharge pipe to the sewage network.

Attention!

The manufacturer is not responsible and will not reimburse, under the guarantee, damages due to the improper installation and installation that does not conform to these instructions.

APPLIANCE TEST

Important

Before putting it in operation, test the equipment to evaluate the operational conditions of each

component and single out any possible anomalies.

During this phase, it is important that safety and hygiene conditions are strictly followed.

Carry out the following controls to perform the test:

- 1) Check that the main voltage is in conformity with the appliance voltage
- 2) Use the automatic disconnecting switch to check the electrical connection
- 3) Check the proper operation of safety devices

After testing, if necessary, train the users so that they understand all necessary skills to operate the equipment in safe conditions, according to the regulations in force in the country in which the equipment is to be used.

USE INSTRUCTIONS

ATTENTION!

The appliance is not intended for use in areas open to the public.

This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit.

Keep children under supervision to make sure that they don't play with the unit.

Use the appliances under supervision and never operate while empty. The maximum resistance pressure of the pasta cookers and bain-marie is 700 kPa.

Pilot lights indicate if every unit is on or off.

The appliance does not need particular adjustment interventions by specialized people except for the regulations made during the user's operation.

Use only the accessories recommended by the manufacturer. During the initial uses of the appliance, an acid or burning smell may be detected. This will disappear after two or three uses.

After use, the areas are hot for a certain amount of time (residual heat). Avoid resting your hands on them and allowing children to get too close!

These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly or the user may be placed at risk.

OPERATION

Before using the unit for the first time, clean the tank properly (see the paragraph "Care of the appliance"). Check the appliance connection and put it into service following the instructions.

Pasta cooker ignition (Fig. 7, 8 and 9)

Check the water outlet tap is closed (B). In models mounted on units the tap is beneath the tank. Fill the tank



with water to the overflow hole, by turning the knob (F). Turn on the main switch upstream from the appliance. Turn the knob (A) to 1 or 2 if you want partial power output, or to 3 for maximum power output. On model E6CP3B you can regulate the water temperature by turning the knob (A) to the required position.

When the knob "A" is turned, the light "C" comes on, which indicates the elements are operative.

To turn the appliance off turn the knob (A) to "0" and turn on the main switch.

Switching on the pasta cooker with the Bflex electronic controls (Fig. 10)

When the pasta cooker is turned off, the power supply cable is connected and the main switch is on, the display (A) will show the word "OFF".

Check that the water drain cock is closed.

Press and hold the knob (B) for a few seconds until the display shows the letters "H20".

Rotate the knob (C) to fill the tank with water up to the overflow hole.

When the tank is full, lightly press the knob (B) and an acoustic signal will be emitted; the display shows 30 °C. Rotate the knob (B) to regulate temperature from 30° to 100 °C, then press the knob (B) again to set the value or wait a few seconds until the acoustic signal is emitted.

When the Led (G) is on, it means that the resistances are active.

The unit will start at the maximum power (i.e. P3).

Once the water is boiling, the power can be regulated by using the button (D). 3 power levels are available: P3 (maximum power), P2 (medium power) and P1 (minimum power).

The display (I) shows the selected power (P1 or P2 or P3). Keep the knob (B) pressed for few seconds to switch off the pasta cooker; the display (A) will show the word "HOT" for as long as the water temperature is over 40 °C; when water temperature drops below 40° C, the display will show the word "OFF".

Turn off the pasta cooker's main switch at the end of the working day.

Attention:

The appliance is fitted with the following safety devices:

- If the signal light "H" is on, it means the safety thermostat has triggered (see the paragraph PASTA COOKER SAFETY DEVICES).

In this case, the pasta cooker does not work until the safety device is reset.

Ignition of bain-marie (Fig. 8)

Check that the water outlet tap (B) is closed. Fill the tank with water up to the marked level. Activate the main switch upstream from the appliance. Using the knob (A), position the power regulator to the largest part of the serigraphy to increase the power levels. To decrease the power, rotate the knob to the smallest part of the serigraphy.

To switch the appliance off, rotate the knob (A) to position 0 and switch off the main switch.

Pasta cooker safety device (Fig. 7)

The appliance is equipped with a safety thermostat that intervenes in the event of an anomalous operation of the pasta cooker (for example, the pasta cooker is ignited without having filled the tank with water). To restart the appliance, disconnect the power supply by means of the disconnecting switch placed before the appliance, let the unit cool down and press the Reset button (E). Later, to restart the appliance, follow the instructions in the paragraph OPERATION.

Draining the tank

For the Top version, the operator has to use a proper container to drain the tank. Connect a draining pipe with a bayonet connection as shown in Fig. 6. Open the drain tap (B) (Fig. 7-8). For the version with cabinet, the drain tap is connected to the network and, therefore, it is sufficient to open the drain tap (B) placed inside the compartment (Fig. 9).

Attention: opening the drain tap makes the hot liquid inside the unit flow out.

RECOMMENDATIONS AND PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE PASTA COOKER BASKETS

The pasta cooker's baskets are made of austenitic stainless steel; this material is the most suitable for the construction of the baskets but, in some conditions, it may be affected by corrosion caused by chloride ions (sodium chloride= cooking salt) that are normally present in water where the baskets are immersed.

Therefore, it is essential to follow a few easy precautions to avoid this problem.

- 1) Never let the baskets dry without having rinsed them first with lukewarm water.
- 2) After each use, properly rinse the baskets with lukewarm water or suitable products.
- 3) Never pour salt directly inside the baskets.
- 4) Do not use abrasive products or accessories.

Warning: while washing the baskets, pay attention to the areas where there are some gaps (i.e. welding, area attaching to the supporting structure, etc.) because, in these areas, salt water can stagnate and later cause corrosion.

To clean the steel parts, refer to the paragraph "CARE OF THE APPLIANCE".

MAINTENANCE

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.
- In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains. Carefully clean



daily the appliance to guarantee its proper operation and long life. Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid.

The use of acids can affect the unit's operation and safety.

Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.

Metal powder, metal shavings from working and iron material in general, when in contact with stainless steel surfaces, can cause rust stains. Superficial rust stain might be present on new appliances and they can be removed with a detergent diluted in water and a Scotch Brite sponge. If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges). Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapours coming from floor washing products, for example. Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.

After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.

REPLACEMENT OF THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

Use only original spare parts supplied by the manufacturer.

All maintenance must be carried out by qualified personnel. The appliance should be serviced at least once a year, which is why we recommend subscribing our maintenance agreement.

LONG PERIODS OF APPLIANCE INACTIVITY

If the appliance is not used for long periods of time, please observe the following:

- 1) Switch off the disconnecting switch to disconnect the mains
- 2) Clean the equipment and the surrounding areas properly
- 3) Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
- 4) Carry out all maintenance operations
- 5) Cover all appliances with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FAILURE

In the event of a failure, disconnect the appliance immediately from the main power supply by means of the device positioned before the appliance and contact the Technical Assistance Service.

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.



Mode d'emploi

Dimensions	62
Données techniques	64
Instructions pour l'installation	67



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E6CP3B	Cuiseur à pâtes électrique à poser	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Cuiseur à pâtes électrique à poser	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Cuiseur à pâtes électrique sur meuble	mm 600x600x900 (1020)

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
CPE40	Cuiseur à pâtes électrique sur meuble	mm 400x700x900 (1040)

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9CP40	Cuiseur à pâtes électrique sur meuble	mm 400x900x900 (970)

FR

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Cuiseur à pâtes électrique sur meuble	mm 400x730x900 (920)

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Cuiseur à pâtes électrique sur meuble	mm 400x900x900 (920)

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Cuiseur à pâtes électrique suspendu	mm 400x900x580 (600)



BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E6BM3B	Bain marie électrique à poser	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Bain marie électrique à poser	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Bain marie électrique sur meuble	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Bain marie électrique sur meuble	mm 600x600x900 (1020)

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E7BM4B	Bain marie électrique à poser	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Bain marie électrique sur meuble	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Bain marie électrique à poser	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Bain marie électrique sur meuble	mm 800x700x900 (1040)

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9BM4M	Bain marie électrique sur meuble	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Bain marie électrique sur meuble	mm 800x900x900 (965)

FR

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE7BM4B	Bain marie électrique à poser	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Bain marie électrique sur meuble	mm 400x730x900 (950)

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9BM4M	Bain marie électrique sur meuble	mm 400x900x900 (920)

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9BM4	Bain marie électrique suspendu	mm 400x900x580 (600)



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE PLUS 600

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE PLUS 600****TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700**TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900**TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE S700**TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE S900**TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP**TECHNICAL DATA**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement	Poids
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/EU	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/EC	Réglementations machines et normes particulières de référence
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-47	Règles particulières pour les marmites et cuiseurs à pâtes électriques à usage collectif
EN 60335-2-50	Règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

		CE	
MOD.		N°:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

FR

INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ».

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination illégale du produit de la part de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.



MODE D'EMPLOI

ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres **“AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX”** et **“INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES”** se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Structure robuste en acier avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Revêtement externe en acier au chrome-nickel. Cuves moulées avec de larges bords arrondis entièrement réalisées en acier inox AISI 316. Hautes performances garanties par des résistances externes radiant pour les cuiseurs à pâtes série S700 et S900, en acier inox incoloy pour les autres cuiseurs à pâtes et résistances en silicone efficaces pour les bain-marie.

MISE EN SERVICE

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé.

Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées ne pas utiliser de substances abrasives.

L'appareil doit être mis à niveau ; éliminer d'éventuelles différences de niveau en réglant les pieds.

Dans les versions à poser, veiller à ce que le trépied ou le meuble choisi soit en mesure de supporter le poids de l'appareil. L'interrupteur général ou la prise doivent être à proximité de l'appareil et facilement accessibles.

Il est conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration de façon à faciliter l'évacuation des vapeurs.

“ Lors de l'installation, tous les appareils qui ont une étiquette indiquant que l'appareil doit être fixé, doivent être installés dans une position fixe et doivent être fixés au moyen du stabilisateur fourni à une distance minimale de 50 cm des éventuelles parois arrière/latérales.

Les appareils qui ne sont pas dotés de cette étiquette doivent être positionnés sans les fixations et aux distances indiquées ci-dessus ” (Fig. 1).

Attention !

Pour les versions à poser, faire attention à la distance de l'appareil du bord externe du plan (Fig. 6).

Aération du local

Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées. (Voir Fig. 2 – Fig. 3).

Attention - avertissement

Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui

atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

En phase d'installation, vérifier que les conduites d'aspiration et d'évacuation de l'air sont dépourvues d'obstacles éventuels.

INSTALLATION

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié. Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément aux normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement provoqué par une installation erronée ou non conforme.

Avertissement !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif qui assure le débranchement du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Pour les modèles LX, il est possible de brancher/remplacer le câble d'alimentation après avoir fixé l'appareil. Un compartiment technique est présent au dos de l'appareil, facilement accessible pour l'opérateur en vue des opérations ci-dessus.

Attention !

Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit jamais être coupé.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service d'assistance technique ou par une personne qualifiée, de façon à prévenir tout risque.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique comme indiqué ci-dessous (voir Fig. 4 – Fig. 5) :

- 1) s'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel.
- 2) Ouvrir les portes (B) si elles sont présentes et dévisser



les vis (C) pour démonter le tableau de bord (D). (Dans les modèles E6CP6B et E6CP6M, le bornier se trouve sur la partie arrière. Pour y accéder, il faut démonter la partie arrière de l'appareil.) Dans les modèles E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M le bornier se trouve dans le boîtier d'arrivée-ligne présent dans le compartiment de l'équipement. Pour y accéder, ouvrir les portes (B) si elles sont présentes.

- 3) Raccorder l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (H) comme indiqué sur la figure et sur les schémas électriques au début du manuel. Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80 °C et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir le tableau des données techniques).
- 4) Passer le câble à travers le guide-câble et serrer le presse-câble, brancher les conducteurs dans la position correspondante du bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres afin qu'en cas de rupture du presse-câble, il se déclenche après les câbles de la tension.

FR

Équipotentiel

L'appareil doit être relié à un système équipotentiel. La borne de connexion est placée en fond ou au dos de l'équipement.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :



Branchement au réseau hydrique

L'appareil doit être branché de façon permanente au réseau hydrique et non pas au moyen des joints avec des tuyaux flexibles. S'ils sont présents, brancher les tuyaux d'entrée de l'eau au secteur de distribution au moyen d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception. Avant de brancher le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour éliminer d'éventuelles scories de fer présentes dans la conduite.

Attention !

La pression maximale de l'eau à l'entrée de l'appareil ne doit pas dépasser 700 kPa (7 bar). En cas de pression supérieure, installer un réducteur de pression en entrée qui supporte au moins 1000 kPa (10bar) et qui ramène la pression en sortie à 700 kPa (7bar).

Évacuation de l'eau

Brancher le tuyau d'évacuation du trop-plein au réseau d'évacuation des eaux usées.

Attention !

Le producteur n'est pas responsable et n'accepte pas sous garantie les dommages provoqués par des installations inadéquates et non conformes aux instructions.

Avant la mise en service, tester l'installation pour vérifier les conditions opérationnelles de chaque composant et pour localiser des anomalies éventuelles. Dans cette phase, il est important que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient respectées rigoureusement.

Pour faire le test, effectuer les contrôles suivants :

- 1) vérifier que la tension de réseau est conforme à celle de l'appareil
- 2) intervenir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique
- 3) vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Une fois le test effectué, si nécessaire, former l'utilisateur afin qu'il ait toutes les connaissances nécessaires pour la mise en service de l'appareil dans des conditions de sécurité comme le prévoient les lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ATTENTION !

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des espaces accessibles au public.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

N'utiliser les appareils que sous surveillance et ne pas les laisser fonctionner à vide.

Sur les cuiseurs à pâtes et du bain-marie la pression maximum de résistance du robinet est de 700 kPascal.

Les voyants lumineux indiquent l'état d'allumage ou d'extinction de tous les appareils.

Les appareils n'exigent pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé, les réglages effectués par l'utilisateur suffisent. N'utiliser que les accessoires indiqués par le fabricant.

Lors des premières utilisations des appareils, il est possible de sentir une odeur forte ou de brûlé. Le phénomène disparaît complètement au bout de deux ou trois fonctionnements. Après l'utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps même si elles sont éteintes (chaleur résiduelle). Éviter d'y poser les mains et éloigner les enfants ! Ces normes sont très importantes ; si elles ne sont pas respectées, des situations de mauvais fonctionnement des appareils et des situations de danger pour l'utilisateur peuvent se présenter.

TEST DE L'APPAREIL

Important

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer



soigneusement la cuve (voir le paragraphe "Soin de l'appareil"). Contrôler le branchement de l'appareil et le mettre en fonction en suivant les instructions.

Allumage cuiseur à pâtes (Fig. 7, 8 et 9)

Vérifier que le robinet de sortie de l'eau (B) est fermé. Dans les modèles avec meuble, il se trouve sous la cuve.

Remplir la cuve d'eau jusqu'au trou de trop-plein en tournant le bouton (F).

Actionner l'interrupteur principal en amont de l'appareil. Tourner le bouton (A) jusqu'aux positions 1 ou 2 pour la partialisation de la puissance et jusqu'à la position 3 pour le maximum. Dans le modèle E6CP3B, il est possible de contrôler la température de l'eau en tournant le bouton (A) jusque dans la position préférée.

Lors de la rotation du bouton « A », le témoin « C » s'allume. Le témoin « C » allumé indique le fonctionnement des résistances.

Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton (A) jusqu'à la position « 0 » et ouvrir l'interrupteur général.

Allumage du cuiseur à pâtes à commandes électroniques Bflex (Fig. 10)

Avec le cuiseur à pâtes éteint, si le câble d'alimentation est branché au secteur et l'interrupteur général est allumé, l'écran (A) affiche la valeur « OFF ».

Veiller à ce que le robinet d'évacuation de l'eau soit fermé.

Appuyer pendant quelques secondes sur la poignée (B) jusqu'à ce que le message « H20 » apparaisse sur l'écran.

Remplir la cuve avec de l'eau jusqu'au trou de trop plein en tournant la poignée (C).

Lorsque la cuve est pleine, appuyer brièvement sur la poignée (B), un signal sonore sera émis et l'écran affichera 30 °C. En tournant la poignée (B), programmer la température de 30 à 100 °C, puis appuyer encore sur la poignée (B) pour mémoriser la valeur ou attendre quelques secondes jusqu'à l'émission du signal sonore de confirmation.

Si la Led (G) est allumée, elle indique que les résistances sont activées.

L'équipement démarre à la puissance maximale P3.

Une fois l'ébullition atteinte, il est possible de partialiser la puissance en agissant sur la touche (D). Il est possible de programmer 3 niveaux de puissance: P3 puissance maximale, P2 puissance intermédiaire, P1 puissance minimale.

La valeur de puissance sélectionnée (P1 ou P2 ou P3) sera affichée sur l'écran. (I)

Pour éteindre le cuiseur à pâtes, appuyer pendant quelques secondes sur la poignée (B), l'écran (A) affiche le message « HOT » tant que l'eau reste au-dessus de 40 °C ; en dessous de 40 °C, l'écran affichera « OFF ».

Éteindre l'interrupteur général du cuiseur à pâtes à la fin de la journée de travail.

Attention

L'appareil est doté des dispositifs de sécurité suivants :

- si la LED « H » est allumée, cela signifie que le thermostat de sécurité a été activé (voir paragraphe DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU CUISEUR À PÂTES).

Réinitialiser le dispositif de sécurité pour faire fonctionner de nouveau le cuiseur à pâtes.

Allumage du bain-marie (Fig. 8)

Contrôler que le robinet de sortie de l'eau (B) est fermé. Remplir la cuve d'eau jusqu'au niveau indiqué. Mettre en marche l'interrupteur principal en amont de l'appareil. En agissant sur la poignée (A), positionner le régulateur d'énergie vers la partie la plus large de la sérigraphie pour obtenir des valeurs de puissance toujours plus élevées. Pour diminuer la puissance, tourner la poignée vers la partie la plus fine de la sérigraphie.

Pour éteindre l'appareil, mettre la poignée (A) sur "0" et éteindre l'interrupteur général.

Dispositif de sécurité du cuiseur à pâtes (Fig.7)

LL'équipement est doté d'un thermostat de sécurité qui s'active en cas de mauvais fonctionnement du cuiseur à pâtes (exemple : allumage du cuiseur à pâtes sans avoir chargé la cuve d'eau).

Pour remettre en service l'équipement, intervenir sur l'interrupteur sectionneur en amont de l'équipement pour couper l'alimentation, laisser refroidir l'équipement et appuyer sur la touche de reset (E). Par la suite, pour mettre en service l'équipement, suivre les instructions du paragraphe MISE EN SERVICE.

Vidange de la cuve

Dans la version à poser, l'opérateur doit prévoir un conteneur adapté afin d'effectuer la vidange de la cuve. Assembler le tuyau d'écoulement avec une fixation à baïonnette comme montré sur la Fig.6. Ouvrir le robinet de vidange (B) (fig.7-8).

Dans la version avec meuble, le tuyau d'écoulement est branché au réseau ; il suffit donc d'ouvrir le robinet (B) d'écoulement positionné à l'intérieur du compartiment (fig.9).

Attention : l'ouverture du robinet d'évacuation provoque l'évacuation du fluide chaud de l'appareil.

CONSEILS ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DES PANIERS DES CUISEURS À PÂTES

Les paniers des cuiseurs à pâtes sont en Acier Inoxydable austénitique. Ce matériel est le plus adapté pour ce type d'application, mais, dans certaines conditions, il est sensible à la corrosion provoquée par les ions chlorure qui sont normalement présents dans l'eau où les paniers sont immergés (chlorure de sodium = sel de cuisine).

Il est donc indispensable de suivre les précautions suivantes pour assurer l'utilisation correcte des paniers :

- 1) Ne jamais laisser les paniers sécher après l'utilisation sans les avoir rincés soigneusement à l'eau tiède.
- 2) Après chaque utilisation, rincer soigneusement les paniers à l'eau tiède ou avec des produits adaptés.
- 3) Ne pas jeter le sel directement à l'intérieur des paniers.
- 4) Ne pas utiliser de produits ou d'accessoires abrasifs.

Avertissement : pendant le lavage, faire attention en particulier aux zones avec des interstices (soudures, fixation du filet à la structure portante, etc.) étant donné que la solution saline pourrait stagner dans ces zones et provoquer des corrosions.

Pour le nettoyage des parties en acier, toujours se rapporter au paragraphe "SOIN DE L'APPAREIL".



MAINTENANCE

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique.

L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination. Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. La poudre métallique, les copeaux métalliques résidus d'usinage et le matériel ferreux en général entrant en contact avec les surfaces en acier inox peuvent entraîner la formation de taches de rouille.

D'éventuelles taches de rouille superficielle pouvant également être présentes sur des appareils neufs, pourront être enlevées avec un détergent dilué dans l'eau et une éponge de type Scotch Brite.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier

de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. **Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.**

REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.

Chaque opération d'entretien ne devra être effectuée que par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à des contrôles au moins une fois par an ; à ce propos, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

INACTIVITÉ PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période, suivre les indications suivantes :

- 1) intervenir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale
- 2) nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
- 3) couvrir d'une couche d'huile alimentaire les surfaces en acier inoxydable
- 4) exécuter toutes les opérations d'entretien
- 5) recouvrir l'appareil d'une couverture et laisser quelques fissures pour permettre la circulation de l'air.

COMPOURTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre l'appareil, couper le courant en intervenant sur le dispositif en amont de l'appareil et contacter le service d'assistance.

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



Bedienungsanleitung

Abmessungen	72
Technische Daten	74
Installationsanleitung	77



ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E6CP3B	Elektro-Nudelkocher Tischmodell	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektro-Nudelkocher Tischmodell	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektro-Nudelkocher mit Möbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE MACROS 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
CPE40	Elektro-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E9CP40	Elektro-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektro-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x730x900 (920)

DE

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektro-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektro-Nudelkocher freitragende Ausführung	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E6BM3B	Elektro-Bain-Marie Tischmodell	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektro-Bain-Marie Tischmodell	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE MACROS 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E7BM4B	Elektro-Bain-Marie Tischmodell	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektro-Bain-Marie Tischmodell	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E9BM4M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 800x900x900 (965)

DE

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE7BM4B	Elektro-Bain-Marie Tischmodell	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE9BM4M	Elektro-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXE9BM4	Elektro-Bain-Marie freitragende Ausführung	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE PLUS 600

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE MACROS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE S700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE S900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRO-NUDELKOCHER SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE PLUS 600****TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE MACROS 700**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE MAXIMA 900**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

DE

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE S700**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE S900**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE LX900 TOP**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/EU	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/EC	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2-47	Sonderrichtlinie für elektrische Mehrzweck-TÖPFE UND Mehrzweck-NUDELKOCHER für den gewerblichen Gebrauch
EN 60335-2-50	Sonderrichtlinie für elektrische Mehrzweck-FRITTENWANNEN und Mehrzweck-WASSERBAD für den gewerblichen Gebrauch

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

		CE	
MOD. _____		N°: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4
			

DE

INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.

BEDIENUNGSHANDBUCH

ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln **“ALLGEMEINE HINWEISE”** und **“ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE ”** Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chrom-Nickelstahl.

Formgestanzte Wannen mit großzügigen abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316.

Hohe durch externe Strahlungsheizkörper garantierte Leistungen für die Nudelkocher Serie S700 und S900, aus Incoloy-Edelstahl für die restlichen Nudelkocher und effiziente Silikon-Heizkörper für die Bain-Marie-Geräte.

INBETRIEBNAHME

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung.

Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss.

Eventuelle Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden. Verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel.

Das Gerät muss mit Hilfe einer Wasserwaage nivelliert werden. Geringfügige Höhenunterschiede können durch Einstellen der Füße ausgeglichen werden.

Bei den Top Versionen achten Sie darauf, dass der Ständer oder das gewählte Möbel für das Gewicht des Gerätes geeignet ist. Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen in der Nähe des Gerätes und leicht zugänglich sein.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube zu positionieren, um eine rasche Dampfevakuierung sicher zu stellen.

Alle Geräte, die mit einem Etikett versehen sind, das auf die Notwendigkeit hinweist, das Gerät zu befestigen, müssen in der Installationsphase in einer fixen Position angebracht und mit der mitgelieferten Stabilisierungsvorrichtung befestigt werden. Dabei muss ein Mindestabstand von 50 cm von eventuellen Rück- oder Seitenwänden eingehalten werden.

Geräte, die nicht mit diesem Etikett versehen sind, müssen ohne Befestigung mit denselben oben genannten Abständen positioniert werden (Abb. 1).

Achtung!

Achten Sie bei den Top Versionen auf den Abstand des Geräts von der externen Kante der Arbeitsfläche. (Abb. 6).

Raumbelüftung

Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in

dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen. Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können (siehe Abb. 2 – Abb. 3).

Vorsicht - Hinweis

Um die Elektrokomponenten des Geräts nicht zu beschädigen, installieren Sie es nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen. Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und -ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

INSTALLATION

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle für die Installation notwendigen Arbeiten müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Betriebsstörungen, die auf eine falsche oder nicht konforme Installation zurückzuführen sind.

Achtung!

Vor Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Bei den LX Modellen kann das Netzkabel auch nach Befestigung des Gerätes angeschlossen oder ausgewechselt werden. Das Installationsfach auf der Geräterückseite erlaubt dem Bediener einen problemlosen Zugang für die oben genannten Arbeitsschritte.

Achtung!

Das gelb-grüne Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.



ELEKTROANSCHLUSS

Falls es zu Beschädigungen am Netzkabel kommt, muss dieses zur Vorbeugung jeder Art von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienst-Service oder Personen mit entsprechender Qualifikation ausgewechselt werden.

Führen Sie den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz in der beschriebenen Art und Weise durch (Abb. 4 – Abb. 5):

- 1) installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter (A) mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.
- 2) Öffnen Sie die Türen (B), sofern vorhanden, lösen Sie die Schrauben (C) und nehmen Sie die Bedienblende (D) ab. (Bei den Modellen E6CP6B und E6CP6M befindet sich das Klemmbrett auf der Rückseite. Für einen Zugang muss die Rückwand abgenommen werden.) Bei den Modellen E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M befindet sich die Klemmleiste in dem Leitungsanschlusskasten im Unterbau des Geräts. Um Zugang zu diesem zu erhalten, müssen die Türen (B) geöffnet werden, sofern vorhanden.
- 3) Den Trennschalter (A) an die Klemmleiste (H) entsprechend der Abbildung und der am Anfang des Handbuchs enthaltenen Schaltpläne anschließen. Die Mindestmerkmale des gewählten Anschlusskabels müssen dem Typ H07RN-F entsprechen, bei einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C und einem für das Gerät geeigneten Kabelquerschnitt (siehe Tabelle technische Daten).
- 4) Führen Sie das Kabel durch den Kabelkanal und schließen Sie den Kabelhalter, schließen Sie die Leiter in den entsprechenden Position auf dem Klemmbrett an und befestigen Sie sie. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger sein als die anderen, so dass es sich bei einem Bruch des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.

Potentialausgleich

Das Gerät muss an eine Potentialausgleichsanlage angeschlossen werden. Die Anschlussklemme befindet sich auf dem Boden oder auf der Rückseite des Geräts.

Sie ist durch das folgende Symbol gekennzeichnet:



Anschluss an das Wassernetz

Das Gerät muss permanent an das Wassernetz angeschlossen werden, wobei keine Anschluss-Kits mit biegsamen Schläuchen verwendet werden dürfen. Sofern vorhanden, schließen Sie die Wasseranschlussleitung mit einem mechanischen Filter und einem Sperrhahn an das Versorgungsnetz an. Lassen Sie vor Anschluss des Filters ausreichend Wasser ablaufen, um eventuelle Eisenrückstände aus der Leitung zu entfernen.

Achtung!

Der maximale Wasserdruck am Eingang des Geräts darf nicht 700 kPa (7 bar) überschreiten. Ist er höher, muss ein

Druckminderer vorgeschaltet werden, der am Eingang einen Druck von mindestens 1000 kPa (10 bar) ausübt und den Druck am Ausgang auf 700 kPa (7 bar) bringt.

Wasserauslass

Schließen Sie die Auslassleitung des Überlaufs an das Abwassernetz an.

Achtung!

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung und Schadenersatz in Garantie für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht gemäß der Betriebsanleitung durchgeführten Installation verursacht werden.

ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor Inbetriebnahme muss ein Abnahmetest des Gerätes vorgenommen werden, um die Betriebsbedingungen der einzelnen Komponenten zu prüfen und eventuelle Störungen auszumachen. In dieser Phase ist eine strikte Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienebedingungen von besonderer Bedeutung.

Prüfen Sie im Rahmen der Abnahme Folgendes:

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der des Gerätes konform ist.
- 2) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Elektroanschluss zu prüfen.
- 3) Prüfen Sie den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.

Nach Beendigung der Abnahme weisen Sie den Benutzer, sofern notwendig, entsprechend ein, so dass er über alle Kenntnisse verfügt, die notwendig sind, um das Gerät unter Berücksichtigung der Sicherheitsbedingungen gemäß der in der jeweiligen Anwendernation gültigen Rechtsvorschriften in Betrieb zu nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in einem öffentlich zugänglichen Bereich bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. ihn überwacht.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Verwenden Sie die Geräte ausschließlich unter Aufsicht und lassen Sie sie nie im leeren Zustand eingeschaltet.

Bei den Nudelkochern des Bain-Maries beträgt der



maximale Druckwiderstand der Hähne 700 kPa.

Alle Geräte sind mit Kontrollleuchten ausgestattet, die über deren Betriebszustand Auskunft geben (ein-/ausgeschaltet).

Für die Geräte sind keine besonderen Einstell-arbeiten durch Fachpersonal notwendig, mit Ausnahme der vom Benutzer während des Gebrauchs vorgenommenen Einstellungen.

Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Während der ersten Anwendungen der Geräte könnte ein beißender oder verbrannter Geruch auftreten. Dieses Phänomen verschwindet nach den zwei oder drei nachfolgenden Einsätzen vollständig.

Nach dem Gebrauch bleiben einige Bereiche auch im ausgeschalteten Zustand eine Zeit lang heiß (Restwärme). Bitte nicht berühren und Kinder fern halten! Diese Vorschriften sind von besonderer Bedeutung, bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen der Geräte und zu Gefahrensituationen für den Benutzer kommen.

INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Einsatz des Geräts ist eine sorgfältige Reinigung der Wanne zu empfehlen (siehe Abschnitt "Pflege des Geräts"). Prüfen Sie den Elektroanschluss des Gerätes und nehmen Sie es gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb.

Einschaltung des Nudelkochers (Abb. 7, 8 und 9)

Kontrollieren, dass der Wasserauslasshahn (B) geschlossen ist. Bei den Modellen mit Möbelstück befindet er sich unter der Wanne.

Die Wanne mit Wasser bis zum Überlauf durch Drehen des Schaltknopfs (F) füllen.

Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter aktivieren. Den Schaltknopf (A) in die Positionen 1 oder 2 drehen, wenn die Durchflussregelung der Leistung gewünscht wird, auf Position 3 für maximale Leistung drehen. Bei dem Modell E6CP3B ist es möglich, die Wassertemperatur durch Drehen des Schaltknopfs (A) in die bevorzugte Position zu kontrollieren.

Durch Drehen des Schaltknopfs „A“ schaltet sich die Kontrollleuchte „C“ ein. Die eingeschaltete Kontrollleuchte „C“ zeigt den Betrieb der Heizkörper an.

Zum Ausschalten des Geräts den Schaltknopf (A) auf Position "0" drehen und den Hauptschalter öffnen.

Einschaltung Pastakocher mit elektronischen Steuerungen Bflex (Abb. 10)

Bei ausgeschaltetem Pastakocher, mit an das Netz angeschlossenem Stromkabel und eingeschaltetem Hauptschalter zeigt das Display (A) den Wert "OFF" an.

Kontrollieren, dass der Ablasshahn des Wassers geschlossen ist.

Einige Sekunden den Schaltgriff (B) gedrückt halten, bis auf dem Display die Aufschrift "H20" erscheint.

Das Becken mit Wasser bis zu dem Überlaufloch durch Drehen des Schalgriffs (C) füllen.

Bei vollem Becken erneut kurz den Schaltgriff (B) drücken;

es wird ein akustisches Signal zu hören sein und das Display wird 30 °C anzeigen. Durch Drehen des Schaltgriffs (B) die Temperatur von 30 bis 100 °C einstellen, dann erneut den Schaltgriff (B) drücken, um den Wert zu speichern oder einige Sekunden bis zur Ausgabe des akustischen Bestätigungssignals warten.

Wenn die LED (G) eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass die Heizstäbe aktiv sind.

Das Gerät startet mit der maximalen Leistung P3.

Bei Erreichen des Siedepunkts ist es möglich, die Leistung durch Betätigung des Schaltknopfs (D) zu drosseln. Es können 3 Leistungsebenen eingestellt werden: P3 maximale Leistung, P2 mittlere Leistung, P1 minimale Leistung.

Der ausgewählte Leistungswert (P1 oder P2 oder P3) wird von dem Bildschirm angezeigt. (I)

Zum Ausschalten des Pastakochers einige Sekunden den Schaltgriff (B) gedrückt halten, das Display (A) zeigt die Aufschrift "HOT an, solange das Wasser über 40 °C beträgt; unter diesem Wert "OFF".

Den Hauptschalter ausschalten, wenn der Tagesgebrauch des Pastakochers beendet ist.

Achtung

Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- Wenn die LED „H“ eingeschaltet ist, bedeutet das, dass das Sicherheitsthermostat eingegriffen hat (siehe Abschnitt SICHERHEITSVORRICHTUNG DES PASTAKOCHERS).

In diesem Fall funktioniert der Pastakocher erst wieder, nachdem die Sicherheit wiederhergestellt wurde.

Einschalten des Bain-Maries (Abb. 8)

Stellen Sie sicher, dass der Wasserauslasshahn (B) geschlossen ist. Füllen Sie die Wanne bis zum gekennzeichneten Pegel mit Wasser. Betätigen Sie den Hauptschalter des Geräts. Positionieren Sie den Energieregler über den Bedienknopf (A) im breiten Bereich der Markierung, um höhere Leistungswerte zu erzielen. Zur Reduzierung der Leistung drehen Sie den Bedienknopf auf den schmalen Bereich der Markierung.

Zum Ausschalten des Geräts bringen Sie den Bedienknopf (A) in Position "0" und schalten Sie es über den Hauptschalter aus.

Sicherheitsvorrichtung Nudelkocher (Abb.7)

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das im Falle von Betriebsstörungen des Nudelkochers eingreift (zum Beispiel, wenn das Gerät eingeschaltet wird, ohne dass die Wanne zuvor mit Wasser gefüllt wurde). Zur Wieder-einschaltung betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Trennschalter, mit dem die Stromversorgung unterbrochen wird, lassen Sie es abkühlen und drücken Sie dann die Reset-Taste (E).

Um das Gerät anschließend wieder in Betrieb zu nehmen, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts INBETRIEBNAHME.

Entleeren der Wanne

Bei der Top Version muss der Benutzer dafür sorgen, dass zum



Entleeren der Wanne ein geeigneter Behälter zur Verfügung steht. Montieren Sie den Abflussschlauch mit dem Bajonett-Anschluss wie in Abb. 6 gezeigt. Öffnen Sie den Ablasshahn (B) (Abb. 7-8).

Bei der Ausführung mit Möbel ist der Abfluss an das Netz angeschlossen, es reicht daher aus, den im Inneren des Unterbaus befindlichen Ablasshahn (B) zu öffnen (Abb. 9).

Achtung: Das Öffnen des Ablasshahns bedingt den Abfluss des heißen Inhalts des Geräts.

TIPPS UND VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN EINSATZ DER NUDELKOCHER-KÖRBE

Die Körbe der Nudelkocher werden aus rostfreiem Austenit-Stahl hergestellt, der für diese Art von Anwendung besser geeignet ist. Gleichzeitig ist er jedoch unter bestimmten Bedingungen der Korrosion durch Chloridionen gegenüber anfällig. Letztere sind normalerweise im Wasser, in das die Körbe eingetaucht werden, vorhanden (Natriumchlorid = Kochsalz).

Für einen korrekten Gebrauch der Körbe sind daher einige einfache Vorsichtsmaßnahmen unerlässlich:

- 1) Lassen Sie die Körbe nach Gebrauch auf keinen Fall trocknen, ohne sie zuvor sorgfältig mit lauwarmem Wasser abgespült zu haben.
- 2) Spülen Sie die Körbe nach jeder Beendigung eines Zubereitungsschrittes sorgfältig mit lauwarmem Wasser oder geeigneten Produkten ab.
- 3) Geben Sie das Salz nicht direkt in die Körbe.
- 4) Verwenden Sie keine abrasiven Produkte oder Zubehör.

Achtung: Achten Sie bei Durchführung der Reinigungsarbeiten besonders auf die Bereiche, die sich durch das Vorhandensein von Zwischenräumen auszeichnen (Schweißnähte, Verbindungszone des Gitters mit der Tragstruktur usw.), da sich in diesen Bereichen salzige Lösung ansammeln könnte, die mit der Zeit zu Korrosion führen kann.

Bei der Reinigung der Stahlteile ziehen Sie bitte den Abschnitt "PFLEGE DES GERÄTS" zu Rate.

WARTUNG

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie

mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. **Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.**

Metallstaub und Metallspäne, Bearbeitungsrückstände oder metallische Materialien im allgemeinen können bei Kontakt mit den Oberflächen aus rostfreiem Stahl zur Bildung von Rostflecken führen. Eventuelle oberflächliche Rostflecken, die auch auf neuen Geräten auftreten können, können mit in Wasser gelöstem Reiniger und einem Scotch Brite Schwamm entfernt werden. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). **Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.** Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. **Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.**

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile.

Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Lassen Sie das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrollieren. Wir empfehlen in diesem Zusammenhang den Abschluss eines Wartungsvertrages.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

Soll das Gerät für längere Zeit nicht genutzt werden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Unterbrechen Sie den Anschluss des Geräts an die elektrische Hauptleitung mit Hilfe des Trennschalters.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig.
- 3) Bringen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aus rostfreiem Stahl auf.
- 4) Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus.
- 5) Decken Sie das Gerät mit einer Hülle ab, und achten Sie dabei darauf, einige Lüftungsschlitze zu lassen.

**VERHALTEN IM STÖRFALL**

Schalten Sie das Gerät im Störfall aus, unterbrechen Sie den Stromfluss über die dem Gerät vorgeschaltete Vorrichtung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

DE

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



Manual de instrucciones

Dimensiones	83
Datos técnicos	85
Instrucciones para la instalación	88



COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
E6CP3B	Cocedor de pasta eléctrico sobre mesa	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Cocedor de pasta eléctrico sobre mesa	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Cocedor de pasta eléctrico con mueble	mm 600x600x900 (1020)

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
CPE40	Cocedor de pasta eléctrico con mueble	mm 400x700x900 (1040)

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
E9CP40	Cocedor de pasta eléctrico con mueble	mm 400x900x900 (970)

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Cocedor de pasta eléctrico con mueble	mm 400x730x900 (920)

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Cocedor de pasta eléctrico con mueble	mm 400x900x900 (920)

ES

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Cocedor de pasta eléctrico suspendido	mm 400x900x580 (600)



BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
E6BM3B	Baño María eléctrico sobre mesa	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Baño María eléctrico sobre mesa	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Baño María eléctrico con mueble	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Baño María eléctrico con mueble	mm 600x600x900 (1020)

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
E7BM4B	Baño María eléctrico sobre mesa	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Baño María eléctrico con mueble	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Baño María eléctrico sobre mesa	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Baño María eléctrico con mueble	mm 800x700x900 (1040)

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
E9BM4M	Baño María eléctrico con mueble	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Baño María eléctrico con mueble	mm 800x900x900 (965)

ES

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
SE7BM4B	Baño María eléctrico sobre mesa	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Baño María eléctrico con mueble	mm 400x730x900 (950)

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
SE9BM4M	Baño María eléctrico con mueble	mm 400x900x900 (920)

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (Alt. Total)
LXE9BM4	Baño María eléctrico suspendido	mm 400x900x580 (600)

**COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE PLUS 600****DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE MACROS 700**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE MAXIMA 900**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ES

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE S700**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE S900**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS SERIE LX900 TOP**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE PLUS 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ES

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE Baja tensión

2014/30/UE EMC (compatibilidad electromagnética)

2011/65/EU Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

2006/42/EC Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia

EN 60335-1 Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar

EN 60335-2-47 Norma Especial para OLLAS y CUECEPASTA eléctricos de cocción multiuso para uso colectivo

EN 60335-2-50 Norma Especial para CALIENTA PATATAS y BAÑO MARÍA eléctricos de cocción multiuso para uso colectivo

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

MOD.	Nº:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)" .

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.



MANUAL DE INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “ADVERTENCIAS GENERALES” e “INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

DESCRIPCION DE LOS APARATOS

Robusta estructura de acero, con 4 pies regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel. Cubas embutidas con amplios bordes redondeados realizadas en acero inoxidable AISI 316. Altas prestaciones garantizadas por resistencias externas radiantes para los cuecepastas serie S700 y S900, de acero inoxidable incoloy para los demás cuecepastas y eficientes resistencias de silicona para el baño María.

COLOCACIÓN

Antes de iniciar los trabajos de colocación, saque el aparato del embalaje.

Algunas piezas están protegidas con película adhesiva, que deberá extraerse con atención. Si quedan pegados algunos restos de cola, estos se limpiarán con sustancias adecuadas no use nunca sustancias abrasivas. El aparato debe estar completamente horizontal, pequeños desniveles se pueden solucionarse regulando dichos pies.

En las versiones Top prestar atención a que el caballete o el mueble seleccionado soporten el peso del aparato. El interruptor general o la toma deberán encontrarse cerca del aparato, a los cuales se deberá acceder fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se efectúe rápidamente.

Durante la fase de instalación todos los aparatos que tengan una etiqueta que indique que el aparato tiene que fijarse se tienen que instalar en una posición fija y se tienen que fijar con el medio de estabilización que se suministra a una distancia mínima de 50 cm de paredes/traseras/laterales.

Los aparatos que no tengan esta etiqueta tienen que colocarse sin fijaciones a las mismas distancias que se han indicado arriba (fig. 1).

¡Atención!

Para las versiones Top prestar atención a la distancia del aparato desde el borde externo del plano (fig. 6).

Ventilación local

En el local donde se instala el equipo, debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para el recambio de aire de dicho local.

Las tomas de aire deben tener dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan ser obstruidas. (Ver Fig. 2 – Fig. 3).

Atención - advertencia

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado elevadas para no dañar los componentes eléctricos. En la fase de instalación asegúrese de que los conductos de aspiración y expulsión del aire no tengan ningún obstáculo.

INSTALACIÓN

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlos a cabo personal cualificado.

Todas las tareas necesarias para la instalación tienen que llevarse a cabo de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de malfuncionamiento debido a una instalación incorrecta y no conforme.

¡Advertencia!

Antes de llevar a cabo cualquier intervención desactive la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Para los modelos LX es posible conectar/sustituir el cable de alimentación después de haber fijado el aparato. De hecho detrás hay un compartimiento técnico al que el operador puede acceder con facilidad para dichas operaciones.

¡Atención!

El cable de tierra amarillo-verde no se tiene que cortar nunca.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Si el cable de alimentación sufre daños lo tienen que sustituir el fabricante, el servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

Lleve a cabo la conexión del equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la Fig. 4 – y la Fig. 5):

- 1) instalar, si no hubiera, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.



- 2) Abrir las portezuelas (B) y aflojar los tornillos (C) para desmontar el tablero (D). (En los modelos E6CP6B y E6CP6M la caja de conexiones se encuentra en la parte posterior. Para llegar a ella es necesario desmontar el respaldo). En los modelos E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M y SE9BM8M la caja de conexiones se encuentra en la caja de llegada de la línea que hay en el compartimento del equipo. Para poder acceder abra los registros (B) cuando los haya.
- 3) Conectar el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) tal como se indica en la figura y en los diagramas de conexiones eléctricas al principio del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de uso de al menos 80 °C y tener una sección adecuada al aparato (ver tabla de datos técnicos).
- 4) Pasar el cable a través de la guía de cable y apretar el sujetador, conectar los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fijarlos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros, de modo que en caso de rotura del sujetador cable, este se desenganche después de los cables de la tensión.

Equipotencial

El aparato se tiene que conectar a un sistema equipotencial. La caja de conexiones se encuentra en la parte inferior o trasera del equipo.

Está marcada con el siguiente símbolo:



Conexión a la red hídrica

El aparato tiene que conectarse de forma permanente a la red hídrica y no con los sets de juntas con tubos flexibles. Cuando lo haya conectado el conducto de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de corte. Antes de conectar el filtro deje que salga una cierta cantidad de agua para purgar las tuberías de posibles escorias férricas.

¡Atención!

La presión máxima del agua en la entrada del equipo no debe superar los 700 kPa (7 bares). En caso de que fuera mayor, instalar aguas arriba un reductor de presión que soporte, en la entrada, al menos 1.000 kPa (10 bares) y con una presión en la salida de 700 kPa (7 bares)

Desagüe

Conecte a la red de aguas residuales el conducto de desagüe del reboseamiento.

¡Atención!

El fabricante no es responsable y no repara en garantía daños provocados por instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

ENSAYO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio deberá efectuarse el ensayo de la instalación con el fin de evaluar

las condiciones operativas de cada componente e individual las posibles anomalías. Es importante en esta fase que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.

Para efectuar el ensayo, realizar los siguientes controles:

- 1) verificar que la tensión de red sea conforme a la del equipo
- 2) trabajar en el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica
- 3) verificar el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuado el ensayo, si fuera necesario, instruir al usuario hasta que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en servicio del equipo en condiciones de seguridad como lo disponen las leyes vigentes en el país de uso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

¡ATENCIÓN!

El aparato no está destinado a ser utilizado en un área abierta al público.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades psíquicas o motoras, o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o instruya acerca del uso del aparato.

Tiene que vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Utilizar los aparatos solo bajo vigilancia y no dejarlos nunca que funcionen en vacío.

En los cuecepastas y baño María la presión máxima de resistencia grifo es de 700kpasca.

Indicadores luminosos señalan el estado de encendido o apagado de todos los equipos.

Los equipos no prevén intervenciones especiales de regulación por parte de personal

especializado, salvo las regulaciones efectuadas en fase de uso por parte del usuario. Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

Durante los primeros usos de los equipos se puede advertir un olor acre o a quemado.

Tal fenómeno desaparece completamente después de dos o tres funcionamientos sucesivos. Después del uso las zonas están calientes durante un cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas (calor residual). ¡Evite apoyar las manos y mantenga alejados a los niños! Estas normas son muy importantes, si se descuidan pueden verificarse situaciones de mal funcionamiento de los equipos y situaciones de peligro para el usuario.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato por primera vez se aconseja limpiar a fondo la cuba (ver el parágrafo "Cuidado del aparato"). Controlar la conexión del aparato y ponerlo en funcionamiento según las instrucciones.



Encendido cuecepastas (Fig. 7, 8 y 9)

Controlar que la llave de salida del agua (B) está cerrada. En los modelos con mueble está debajo de la cuba.

Llenar la cuba de agua hasta el orificio de rebosamiento girando la manecilla (F).

Activar el interruptor principal aguas arriba del aparato. Girar la manecilla (A) a las posiciones 1 o 2 si se quiere parcializar la potencia y a la posición 3 para la máxima. En el modelo E6CP3B se puede controlar la temperatura del agua girando la manecilla (A) a la posición deseada.

Cuando se gira la manecilla "A" se enciende el piloto "C". El piloto "C" encendido indica el funcionamiento de las resistencias.

Para apagar el aparato girar la manecilla (A) a la posición "0" y abrir el interruptor general.

Encendido cuecepastas con mandos electrónicos Bflex (Fig. 10)

Con el cuecepastas apagado, el cable de alimentación conectado a la red de suministro y el interruptor general encendido, la pantalla (A) muestra el valor "OFF".

Controlar que la llave de desagüe del agua esté cerrada.

Mantener pulsada unos segundos la manecilla (B) hasta que en la pantalla se visualice el mensaje "H20".

Llenar la cuba de agua hasta el orificio de rebosamiento girando la manecilla (C).

A continuación, con la cuba llena, pulsar durante poco tiempo la manecilla (B), se oír una señal sonora y en la pantalla se marcará 30°C. Girando la manecilla (B) ajustar la temperatura de 30 a 100°C, luego pulsar otra vez la manecilla (B) para memorizar el valor o esperar unos segundos hasta que se emita la señal sonora de confirmación.

El led (G) cuando está encendido indica que las resistencias están activadas.

El equipo se pone en marcha a la máxima potencia P3.

Una vez que empieza a hervir se puede parcializar la potencia accionando el botón (D). Se pueden ajustar 3 niveles de potencia: P3 potencia máxima, P2 potencia intermedia y P1 potencia mínima.

El valor de potencia seleccionado (P1 o P2 o P3) se visualizará en la pantalla (I).

Para apagar el cuecepastas mantener pulsada durante unos segundos la manecilla (B), en la pantalla (A) se visualiza el mensaje "HOT" hasta que el agua está a una temperatura superior a 40°C, por debajo indicará "OFF".

Apagar el interruptor general una vez que haya terminado el uso diario del cuecepastas.

Atención

El aparato está dotado de los siguientes dispositivos de seguridad:

- si el led "H" está encendido significa que ha intervenido el termostato de seguridad (véase el párrafo DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DEL CUECEPASTAS).

En este caso el cuecepastas no funciona hasta que se restaura la seguridad.

Encendido baño María (Fig. 8)

Compruebe que la llave de salida del agua (B) está cerrada. Rellene la cuba de agua hasta el nivel impreso. Active el interruptor principal aguas arriba del aparato. Con la

manecilla (A) ponga el regulador de energía en la parte más ancha de la serigrafía para aumentar cada vez más los valores de potencia. Para reducir la potencia gire la manecilla a la parte más fina de la serigrafía.

Para apagar el aparato gire la manecilla (A) a la posición "0" y apague el interruptor general.

Dispositivo de seguridad del cuecepastas (Fig. 7)

El equipo está previsto de un termostato de seguridad que interviene en caso de un funcionamiento anómalo del cuecepastas (ejemplo, encendido del cuecepastas sin haber cargado la cuba con agua).

Para volver a poner en funcionamiento el equipo se debe trabajar en el interruptor seccionador colocado aguas arriba para desactivar la alimentación, dejar enfriar el equipo e intervenir en el pulsador de reinicio (E). Para poner en funcionamiento el equipo sucesivamente, seguir las instrucciones del párrafo PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.

Vaciado de la cuba

Para la versión Top el operador debe proveer para que el vaciado de la cuba esté a disposición en un contenedor apropiado. Montar el tubo de vaciado con conexión de bayoneta como se representa en la (Fig 6). Abrir la llave de vaciado (B) (fig. 7-8).

Para versión con mueble la descarga está conectada a la red, por lo tanto es suficiente abrir la llave (B) de vaciado colocada dentro del hueco (fig. 9).

Atención: la apertura de la llave de desagüe conlleva la evacuación del contenido caliente del aparato.

CONSEJOS Y PRECAUCIONES DE USO DE LAS CESTAS PARA CUECEPASTAS

Las cestas para cuecepastas se fabrican con acero inoxidable austenítico, ese material es el más propiado para este tipo de aplicación aunque es sensible, en ciertos casos, a la corrosión provocada por los iones cloruro que normalmente poseen las aguas en las que se sumergen las cestas (cloruro de sodio = sal para cocinar).

Por tanto es indispensable para utilizar correctamente las cestas tomar algunas sencillas precauciones.

- 1) Enjuague siempre las cestas y séquelas con esmero con agua templada.
- 2) Cada vez que se interrumpe la elaboración enjuague con esmero las cestas con agua templada o productos apropiados.
- 3) No vierta sal directamente dentro de las cestas.
- 4) No utilice productos o accesorios abrasivos.

Advertencia: cuando se lave preste especial atención a las zonas en las que hay intersticios (soldaduras, zona de conexión de la red a la estructura portante, etc.) ya que en estas zonas podría estancarse solución salina que con el tiempo podría provocar corrosión.

Para limpiar las piezas de acero consulte siempre el párrafo "CUIDADO DEL APARATO".

MANTENIMIENTO



CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato. **No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.**

Si polvo metálico, virutas metálicas, residuos de elaboración y material ferroso en general, estuvieran en contacto con superficies de acero inoxidable pueden determinar la formación de manchas de óxido. Eventuales manchas de óxido superficial, que puede haber también en aparatos nuevos, podrán eliminarse con detergente diluido con agua y una esponja tipo Scotch Brite. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del

lavado de suelos.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee. **Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.**

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PARTES DE RECAMBIO)

Usar exclusivamente recambios originales suministrados por el fabricante.

Cualquier trabajo de mantenimiento deberá ser efectuado exclusivamente por personal cualificado. Someter el aparato a control al menos una vez al año; para dicho propósito recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento.

INACTIVIDAD PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, proceder de la siguiente manera:

- 1) trabajar en el interruptor seccionador del equipo para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes
- 3) esparcir con una capa de aceite alimenticio las superficies de acero inoxidable
- 4) efectuar todas las operaciones de mantenimiento
- 5) recubrir el equipo con una envoltura y dejar algunas ranuras para que circule el aire

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería apagar el aparato, desconectar la corriente mediante el dispositivo colocado aguas arriba del aparato y contactar con el servicio de asistencia.

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declara toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como considere oportuno sin modificar sus características esenciales. El fabricante declara toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declara toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.



Instructiehandleiding

Afmetingen	93
Technische gegevens	95
Installatie instructies	98



ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE PLUS 600

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E6CP3B	Elektrische pastakoker los	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektrische pastakoker los	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrische pastakoker met meubel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE MACROS 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
CPE40	Elektrische pastakoker met meubel	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E9CP40	Elektrische pastakoker met meubel	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE S700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrische pastakoker met meubel	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrische pastakoker met meubel	mm 400x900x900 (920)

NL

ELEKTRISCHE PASTAKOKER - SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektrische pastakoker hangend	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE PLUS 600

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E6BM3B	Elektrische bainmarie los	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektrische bainmarie los	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE MACROS 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E7BM4B	Elektrische bainmarie los	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektrische bainmarie los	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E9BM4M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE S700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
SE7BM4B	Elektrische bainmarie los	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
SE9BM4M	Elektrische bainmarie met meubel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISCHE BAINMARIE - SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
LXE9BM4	Elektrische bain marie hangend	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE PLUS 600****TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE MACROS 700**TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE MAXIMA 900**TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE S700**TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE S900**TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRISCHE PASTAKOKER SERIE LX900 TOP**TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE PLUS 600

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

NL

ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE S900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISCHE BAINMARIE SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel	Gewicht
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

2014/35/UE	Laagspanningsrichtlijn
2014/30/UE	EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
2011/65/EU	Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten
2006/42/EC	Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen
EN 60335-1	Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke
EN 60335-2-47	Bijzondere regelgeving voor elektrische PANNEN, elektrische multifunctionele PASTAKOKERS voor collectief gebruik
EN 60335-2-50	Bijzondere regelgeving voor elektrische AARDAPPELWARMHOUDERS, BAINMARIE voor collectief gebruik

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

			
MOD.		N°:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vóór de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vóór de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.



INSTRUCTIEHANDLEIDING

ATTENTIE!

De afbeeldingen van de hoofdstukken **“ALGEMEEN ADVIES”** en **“INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN”** bevinden zich op de eerste pagina's van de betreffende handleiding.

BESCHRIJVING APPARATEN

Stevige stalen structuur met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom. Bakken voorzien van ruime ronde randen geheel uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 316. Gegarandeerde hoogwaardige prestatie.

Gegarandeerde hoge prestaties door externe stralingsweerstand voor pastakokers series S700 en S900, in roestvrij staal incoloy voor de overige pastakokers en efficiënte siliconenweerstand voor bain-marie.

INBEDRIJFSTELLING

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.

Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit moet voorzichtig verwijderd te worden.

Indien er lijmresten achterblijven dienen deze met daarvoor geschikte producten verwijderd te worden in geen enkel geval schuurmiddelen gebruiken. Het apparaat dient waterpas te staan; kleine hoogteverschillen kunnen worden verholpen door aan de pootjes te draaien. Bij de Top uitvoering dient men erop te letten dat de gekozen standaard of meubel het gewicht van het apparaat kan dragen. De hoofdschakelaar of de schakelaar moeten zich in de nabijheid van het apparaat bevinden en makkelijk bereikbaar zijn. Aangeraden wordt het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen zodat de dampen op een snelle manier afgevoerd kunnen worden. Tijdens de installatie dienen alle toestellen met een label dat aangeeft dat het apparaat vastgezet moet worden, worden vastgezet met behulp van de bijgeleverde fissagekit. De minimum afstand tot eventuele achter/zijmuren dient 50 cm te bedragen. De apparaten die dit label niet hebben dienen te worden geplaatst zonder bevestiging maar met dezelfde afstanden zoals hierboven is aangegeven (Fig. 1).

Waarschuwing!

Voor de uitvoeringen Top dient men te letten op de afstand van het apparaat tot de buitenrand van het blad. (Fig. 6).

Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte

werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te vervensen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken (Zie Fig. 2 – Fig. 3).

Voorzichtig - waarschuwing

Het apparaat niet plaatsen in de buurt van andere apparaten die hoge temperaturen kunnen ontwikkelen. Ze zouden de elektrische componenten kunnen beschadigen. Tijdens de installatieprocedure dient men erop te letten dat de lucht toe- en afvoerkanalen niet belemmerd worden.

INSTALLATIE

De installatie, inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Alle werkzaamheden, noodzakelijk voor de installatie, moeten uitgevoerd worden in overeenstemming met de van kracht zijnde normen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor slechte werking te wijten aan een verkeerde of niet conforme installatie.

Waarschuwing!

Voor een ingreep uit te voeren moet de elektrische hoofdschakelaar van de voeding uitgeschakeld worden.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform met de installatienormen toestaat.

Bij LX modellen is het mogelijk de voedingskabel aan te sluiten of te vervangen nadat het apparaat werd bevestigd. Op de achterzijde is inderdaad een technische ruimte aanwezig die gemakkelijk door de bediener kan bereikt worden om de hierboven beschreven werkzaamheden uit te voeren.

Let op!

De geel-groene aardingskabel mag nooit onderbroken



worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Indien de voedingskabel is beschadigd moet hij door de fabrikant, zijn technische service of een bevoegd technicus vervangen worden zodat elk risico wordt vermeden.

Voer de aansluiting van de apparatuur met het voedingsnet uit zoals aangeduid (zie Fig.4 – Fig.5):

- 1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidingsschakelaar (A) dichtbij het apparaat met een thermische schakelaar en een aardlekschakelaar.
- 2) Open indien aanwezig de klepjes (B) en draai de schroeven los (C) om het bedieningspaneel te demonteren (D). (Bij de modellen E6CP6B en E6CP6M bevindt het klembord zich aan de achterkant. Om hierbij te komen dient men de rug te demonteren.) Bij de modellen E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M bevindt het klemmenblok zich in de aansluitingsdoos die zich in het compartiment van het apparaat bevindt. Om toegang te krijgen dient u de klepjes (B) indien aanwezig, te openen.
- 3) Verbind de scheidingsschakelaar (A) met het klemmenblok (H) zoals aangegeven op de afbeelding en in de bedradingsschema's voorin de handleiding. De gekozen aansluitingskabel dient kenmerken te hebben die niet inferieur zijn aan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van tenminste 80 °C en een aan het apparaat adequate kabelsectie te bezitten (zie tabel technische gegevens).
- 4) Leid de kabel door de draadgeleider en trek de kabelstop aan, verbind de leidingen met de corresponderende posities in het klembord en bevestig ze. De geel-groen geaarde kabel moet langer zijn dan de andere zodat in geval van breuk van de kabelstop deze loslaat na de spanningskabels.

Equipotentiaal

Het apparaat dient te worden aangesloten op een equipotentiaal systeem. De verbindingsklem bevindt zich aan de onderkant of aan de achterkant van het apparaat. Deze wordt gekenmerkt door het volgende symbool:



Aansluiting op de waterleiding

Het apparaat dient permanent te worden aangesloten op de waterleiding en niet door middel van de set van verbindingen met flexibele slangen. Indien aanwezig de ingangsbuis voor het water verbinden aan de waterleiding middels een mechanisch filter en een afsluitkraantje. Voordat het filter aangesloten wordt dient men het water even te laten stromen om de leiding van eventuele ijzerresten te zuiveren.

Attentie!

De maximale waterdruk aan de inlaat van de

apparatuur mag niet hoger zijn dan 700 kPa (7 bar). Als hij hoger is, installeer dan stroomopwaarts een drukregelaar die bij de inlaat ten minste 1000 kPa (10 bar) ondersteunt en die bij de uitlaat de druk op 700 kPa (7bar) brengt.

Afvoer water

Verbind de afvoerslang aan de afvoer.

Attentie!

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor en vergoedt geen schade in de garantie die veroorzaakt is door een foutieve installatie en/of niet conform de instructies.

KEURING VAN HET APPARAAT

Belangrijk

Voordat het apparaat in bedrijf wordt gesteld moet de installatie gekeurd worden teneinde de bedrijfsklare condities van ieder afzonderlijk onderdeel te beoordelen en eventuele afwijkingen te constateren. In deze fase is het belangrijk dat alle veiligheidsmaatregelen en hygiëne uitdrukkelijk in acht worden genomen.

Om de keuring uit te voeren dient men de volgende controles na te leven:

- 1) zich ervan verzekeren dat de netspanning conform is aan die van het apparaat
- 2) de automatische keuzeschakelaar bedienen om de elektrische aansluiting te verifiëren
- 3) controleren of de veiligheidscomponenten correct functioneren.

Als de keuring is afgerond, indien nodig, de gebruiker de werking uitleggen zodat hij het apparaat veilig in bedrijf kan stellen zoals voorgeschreven in de in het land van gebruik geldende wetten.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

LET OP!

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in een ruimte die toegankelijk is voor het publiek.

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) zonder ervaring of kennis of met beperkt lichamelijk en intellectueel vermogen tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke voor hun veiligheid die ze op de hoogte stelt van het gebruik van de machine.

Hou steeds toezicht over kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Gebruik de apparaten alleen onder toezicht en laat ze nooit leeg werken.

Op de pastakokers bainmarie is de maximale weerstand van de kraan 700 kPa.



Controlelampjes geven de staat van in-of uitschakeling aan van alle apparaten.

De apparaten hebben geen speciale tussenkomst van gespecialiseerd personeel nodig om afgesteld te worden. Het is voldoende dat de gebruiker tijdens het gebruik de voorschriften volgt. Gebruik uitsluitend de accessoires aangegeven door de fabrikant.

Gedurende het eerste gebruik van de apparaten kan een scherpe of verbrande lucht vrijkomen.

Dit verschijnsel verdwijnt geheel na twee of drie keer gebruik. Na het gebruik blijven de zones gedurende bepaalde tijd warm ook als ze zijn uitgeschakeld. (restwarmte). Vermijd aanraking en houd kinderen op afstand! Deze normen zijn erg belangrijk, indien ze niet nageleefd worden kunnen zich gevaarlijke situaties voordoen voor de gebruiker als wel slecht functioneren van de apparaten tot gevolg hebben.

IN WERKING STELLEN

Voordat men het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken wordt aangeraden de bak zorgvuldig schoon te maken. (zie paragraaf "Zorg voor het apparaat"). Controleer de aansluiting van het apparaat en stel hem in werking volgens de instructies.

Pastakoker aanzetten (Afb. 7, 8 e 9)

Controleer of de waterafvoerkraan (B) dicht is. Bij de modellen met een meubel bevindt deze zich onder de kuip.

Vul de kuip met water tot aan het overloopgat door aan knop (F) te draaien.

Zet de hoofdschakelaar bovenop het apparaat aan. Draai knop (A) op de standen 1 of 2 als men het vermogen gedeeltelijk wil benutten en op stand 3 voor het maximale vermogen. Bij model E6CP3B is het mogelijk om de temperatuur van het water te controleren door knop (A) op de gewenste stand te draaien.

Wanneer men aan knop (A) draait gaat lampje "C" branden. Als lampje "C" brandt wil dat zeggen dat de weerstanden werken.

Om het apparaat uit te schakelen dient men knop (A) op stand "0" te draaien en de hoofdschakelaar te openen.

Pastakoker inschakelen met Bflex elektronische bediening (fig. 10)

Wanneer de pastakoker uitstaat, de stroomkabel aangesloten is op het lichtnet en de hoofdschakelaar ingeschakeld is, geeft het display (A) de waarde "OFF" aan.

Controleer of de afvoerkraan van het water gesloten is.

Houd knop (B) enkele seconden ingedrukt totdat er "H2O" op het display verschijnt.

Vul de tank met water tot aan het overloopgat door aan de knop (C) te draaien.

Druk vervolgens met volle tank kort op knop (B). Er klinkt een akoestisch signaal en het display geeft 30°C aan. Stel met knop (B) de temperatuur in van 30 tot 100°C en druk vervolgens opnieuw op knop (B) om de waarde op te slaan of wacht een paar seconden totdat het bevestigingssigna-

al klinkt.

De led (G) geeft aan dat de weerstanden actief zijn.

De apparatuur start op maximaal vermogen P3.

Zodra het kookpunt is bereikt, kan het vermogen worden verdeeld door op knop (D) te drukken. Er kunnen 3 vermogensniveaus worden ingesteld: P3 maximaal vermogen, P2 gemiddeld vermogen, P1 minimaal vermogen.

De geselecteerde vermogenswaarde (P1 of P2 of P3) is zichtbaar op het scherm. (I)

Om de pastakoker uit te schakelen, houdt u knop (B) enkele seconden ingedrukt, het display (A) toont het woord "HOT" zolang het water boven 40 °C blijft, daaronder zal het "OFF" aangeven.

Zet de hoofdschakelaar uit wanneer u klaar bent met het dagelijks gebruik van de pastakoker.

Waarschuwing

Het apparaat is voorzien van de volgende beveiliging:

- als het ledlampje "H" brandt betekent dit dat de veiligheidstermostaat in werking is getreden (zie paragraaf VEILIGHEID SINRICHTING VAN DE PASTAKOKER).

In dit geval werkt de pastakoker niet totdat de beveiliging is hersteld.

Inschakelen bainmarie (Fig. 8)

Controleer of het kraantje van de waterafvoer (B) dicht is. Vul de bak met water tot aan het aangegeven niveau. Doe de hoofdschakelaar voor het apparaat aan. Met de knop (A) de energieregelaar naar het brede gedeelte draaien om steeds hogere temperaturen te verkrijgen. Om het vermogen te verminderen draait men de knop naar het smalle gedeelte.

Om het apparaat uit te schakelen, de knop (A) naar stand "0" draaien en de hoofdschakelaar uitzetten.

Veiligheidsgrendel pastakoker (Fig. 7)

Het apparaat is voorzien van een veiligheidstermostaat die gaat werken in geval van afwijkend functioneren van de pastakoker (bijvoorbeeld aanzetten pastakoker zonder de bak met water te hebben gevuld). Om het apparaat weer opnieuw in werking te stellen dient men de scheidingsschakelaar voor het apparaat uit te zetten, het apparaat laten afkoelen en op de resetknop (E) drukken. Om het apparaat weer in werking te stellen dient men de instructies in paragraaf IN WERKING STELLEN te volgen.

Legen van de bak

Voor de uitvoering Top dient de gebruiker voor het legen van de bak een geschikt reservoir tot zijn beschikking te hebben. Plaats de afvoerslang met bajonetaansluiting zoals is weergegeven (fig 6) . Open het aftapkraantje (B) (fig.7-8).

Voor de uitvoering met meubel is de afvoer aangesloten op het net, het is dus voldoende om het aftapkraantje (B) binnenin het basin geplaatst, open te draaien (fig.9).

Attentie: het openen van de aftapkraan zorgt ervoor dat de hete inhoud van het apparaat wegloopt.



ADVIES EN VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MANDEN VAN HET PASTA-KOOKSYSTEEM

De manden van het pasta-kookstelsel zijn vervaardigd uit austenitisch roestvast staal. Dit is het meest geschikte materiaal voor deze toepassingen. Niettemin is het in bepaalde omstandigheden toch gevoelig voor corrosie veroorzaakt door chloride-ionen aanwezig in het water waarin de manden worden ondergedompeld (natriumchloride = keukenzout).

Het is dus noodzakelijk voor een correct gebruik van de manden enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen te treffen.

- 1) Laat na gebruik de manden nooit drogen zonder ze zorgvuldig met lauw water te hebben gespoeld.
- 2) Tijdens de bewerking wordt onderbroken, moet u er zorg voor dragen de manden zorgvuldig met lauw water of geschikte producten te spoelen.
- 3) Strooi het zout niet rechtstreeks in de manden.
- 4) Gebruik geen schurende producten of accessoires.

Advies: lever bij het afwassen bijzondere aandacht op voor tussenruimtes (lasnaden, bevestigingspunten van het net met de dragende structuur enz.) daar in deze punten zoutoplossingen zou kunnen strekken die naderhand zouden kunnen leiden tot corrosie.

Raadpleeg voor de schoonmaak van de stalen delen steeds de paragraaf "VERZORGING VAN HET APPARAAT".

ONDERHOUD

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. **Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen**

toebrengen aan het oppervlak.

Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken. Eventuele oppervlakkige roestvlekken, die ook op nieuwe apparaten aanwezig kunnen zijn, kunnen worden verwijderd met een in water opgelost schoonmaakmiddel en een sponsje van het type Scotch Brite.

Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).

Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten. **Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.**

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVE-ONDERDELEN)

Gebruik alleen originele reserve-onderdelen die door de fabrikant geleverd zijn.

Alle onderhoudswerkzaamheden dienen alleen te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Laat het apparaat tenminste een maal per jaar controleren; aangeraden wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

ALS HET APPARAAT LANGERE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

- 1) op de scheidingsschakelaar voor het apparaat drukken om de aansluiting met het hoofdelektriciteitsnet te verbreken.
- 2) het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken
- 3) de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
- 4) alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- 5) het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van storing het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het elektriciteitsnet door middel van de schakelaar voor het apparaat en de servicedienst bellen.

**GARANTIECERTIFICAAT****FIRMA:** _____**STRAAT:** _____**POSTCODE:** _____ **PLAATS:** _____**PROVINCIE:** _____ **INSTALLATIEDATUM:** _____**MODEL** _____**SERIENUMMER:** _____**WAARSCHUWING**

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.



Manual de instruções

Dimensões	104
Dados técnicos	106
Instruções de instalação	109



COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E6CP3B	Cozedor de massa eléctrico de bancada	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Cozedor de massa eléctrico de bancada	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Cozedor de massa eléctrico de móvel	mm 600x600x900 (1020)

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
CPE40	Cozedor de massa eléctrico de móvel	mm 400x700x900 (1040)

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9CP40	Cozedor de massa eléctrico de móvel	mm 400x900x900 (970)

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Cozedor de massa eléctrico de móvel	mm 400x730x900 (920)

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Cozedor de massa eléctrico de móvel	mm 400x900x900 (920)

PT

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SÉRIE LX900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Cozedor de massa eléctrico suspenso	mm 400x900x580 (600)



BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E6BM3B	Banho-maria eléctrico de bancada	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Banho-maria eléctrico de bancada	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 300x600x900 (1020)
E6BM6M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 600x600x900 (1020)

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E7BM4B	Banho-maria eléctrico de bancada	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Banho-maria eléctrico de bancada	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 800x700x900 (1040)

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9BM4M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 800x900x900 (965)

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE7BM4B	Banho-maria eléctrico de bancada	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 400x730x900 (950)

PT

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9BM4M	Banho-maria eléctrico de móvel	mm 400x900x900 (920)

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9BM4	Banho-maria eléctrico suspenso	mm 400x900x580 (600)


COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE PLUS 600
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE MACROS 700
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE MAXIMA 900
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE S700
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE S900
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS SERIE LX900 TOP
DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE PLUS 600****DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE MACROS 700**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE MAXIMA 900**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

PT

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE S700**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE S900**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

BANHO-MARIA ELÉTRICOS SERIE LX900 TOP**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação	Peso
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/EU	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrônicas
2006/42/EC	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 60335-2-47	Norma Particular para MARMITAS, COZEDORES DE MASSA elétricos de cozedura multiuso para uso coletivo
EN 60335-2-50	Norma Particular para AQUECEDORES DE BATATAS, BANHO-MARIA elétricos de cozedura multiuso para uso coletivo

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

		CE	
MOD. _____		Nº: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4

INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (RAEE)".

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem.

A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos “ADVERTÊNCIAS GERAIS”, “INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS” e “INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço, com 4 pés com altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel. Cubas moldadas com amplas bordas arredondadas realizadas totalmente com aço inox AISI 316. Alto desempenho garantido por resistências externas radiantes para os cozedores de massa da série S700 e S900, em aço inox incoloy para os demais cozedores de massa e resistências de silicone eficientes para os banho-maria.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover A embalagem do aparelho. Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão ser removidos com substâncias adequadas nunca usar substâncias abrasivas.

O aparelho deve ser nivelado com nível de bolha; pequenos desníveis podem ser corrigidos regulando os pés.

Nas versões Top, levar em consideração que o cavalete ou o móvel escolhido deve suportar o peso do aparelho. O interruptor geral ou a tomada devem estar perto do aparelho e devem ser facilmente acessíveis.

Aconselha-se posicionar o aparelho sob um exaustor para que a evacuação dos vapores seja rápida.

Durante a instalação, todos os aparelhos que tiverem uma etiqueta indicando que o aparelho deve ser fixado devem ser instalados na posição fixa e fixados através do sistema de estabilização fornecido, a uma distância mínima de possíveis paredes traseiras/laterais de 50 cm.

Os aparelhos que não tiverem esta etiqueta devem ser posicionados sem fixações com as mesmas distâncias indicadas acima (Fig. 1).

Atenção!

Com as versões Top, prestar atenção à distância do aparelho à borda externa da superfície (Fig. 6).

Ventilação local

O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local. As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas. (Vide Fig. 2 – Fig. 3).

Cuidado - advertência

Não instalar o aparelho perto de outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos. Durante a instalação, certificar-se que os tubos de aspiração e expulsão do ar não apresentem obstáculos.

INSTALAÇÃO

A instalação, colocação em função e manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser realizados conforme as normas em vigor.

O fabricante não se responsabiliza pelo mau funcionamento provocado por uma instalação errada ou que não respeite os requisitos.

Advertência!

Antes de realizar qualquer intervenção, desactive a alimentação eléctrica geral.

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Com os modelos LX é possível conectar/substituir o cabo de alimentação depois de fixar o aparelho. Atrás do aparelho há uma abertura técnica, de fácil acesso, que permite que o operador realize estas operações.

Atenção!

O cabo de ligação à terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico com uma qualificação semelhante, para prevenir qualquer forma de risco.

Realize a ligação do aparelho com a rede de alimentação conforme indicado (vide Fig.4 – Fig.5):

- 1) instalar, se não houver, um interruptor seccionador (A) perto do aparelho com disjuntor magnetotérmico e bloqueio diferencial.
- 2) Abrir, se presentes, as portas (B) e desparafusar



os parafusos (C) para desmontar o painel (D). (Nos modelos E6CP6B e E6CP6M, o painel de terminais é colocado na parte traseira. Para alcançá-lo, desmontar a traseira.) Nos modelos E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M e SE9BM8M, a placa de terminais está localizada na caixa de entrada da linha, no compartimento do equipamento. Para ter acesso a ela, abra as portinholas (B), se presentes.

- 3) Conecte o interruptor seccionador (A) com o painel de terminais (H) como indicado na figura e nos esquemas elétricos no início do manual. O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80 °C, e ter uma secção adequada ao aparelho (vide tabela de dados técnicos).
- 4) Passar o cabo através do guia do cabo e apertar o fixador do cabo, conectar os condutores nas posições correspondentes do painel de terminais e fixá-los. O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros de forma que, em caso de ruptura do fixador do cabo, solte-se após os cabos de tensão.

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de conexão está localizado na parte inferior ou na parte traseira do equipamento.

É identificado pelo seguinte símbolo:



Ligação à rede hídrica

O aparelho deve ser ligado de maneira permanente à rede hídrica e não através de conjuntos de uniões com tubos flexíveis. Se houver, ligue a tubagem de entrada da água com a rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma válvula de interrupção. Antes de ligar o filtro, deixe escorrer uma certa quantidade de água para purgar a tubagem de eventuais resíduos ferrosos.

Atenção!

A pressão máxima da água na entrada do aparelho não deve superar 700 kPa (7 bar). Se for superior, instale a montante um redutor de pressão que suporte, na sua entrada, pelo menos 1000 kPa (10bar) e que garanta uma pressão de saída de 700 kPa (7bar).

Descarga da água

Ligue à rede de evacuação das águas negras, a tubagem de descarga do excesso de água.

Atenção!

O fabricante não se responsabiliza e não concede indemnização em garantia em caso de danos provocados por uma instalação inadequada e não conforme às instruções.

Antes da colocação em função do aparelho, deve ser realizado um exame da instalação para avaliar as condições operativas de cada componente e localizar eventuais anomalias. Durante esta fase, é importante respeitar rigorosamente todas as condições de segurança e higiene.

Para executar o exame, realizar os seguintes controlos:

- 1) certificar-se que a tensão de rede esteja de acordo com aquela do aparelho
- 2) utilizar o interruptor seccionador automático para verificar a ligação eléctrica
- 3) verificar o correcto funcionamento dos dispositivos de segurança.

Depois de realizado o exame, se necessário, treinar oportunamente o utilizador para que obtenha os conhecimentos necessários para a colocação em função do aparelho em condições de segurança, como previsto pelas leis em vigor no país de uso.

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO!

O aparelho não é destinado a ser usado em áreas abertas ao público.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo.

Utilizar os aparelhos apenas sob vigilância e nunca os deixar em função vazios.

A pressão e banho-maria máxima de resistência da torneira dos cozedores de massa é de 700 kpasal.

Luzes de sinalização indicam se cada aparelho está activado ou desactivado.

Não são previstas intervenções de regulação especiais dos aparelhos por parte de pessoal especializado, apenas as regulações realizadas durante o uso pelo utilizador. Utilizar exclusivamente os acessórios indicados pelo fabricante.

Durante as primeiras utilizações dos aparelhos, é possível que se note um odor acre ou de queimado.

Este fenómeno desaparece completamente depois de dois ou três funcionamentos. Após o uso, as áreas permanecem quentes durante um determinado período de tempo, mesmo se desligadas (calor residual). Evitar apoiar as mãos e manter as crianças distantes! Estas normas são muito importantes, se não respeitadas podem se manifestar situações de avaria dos aparelhos assim como situações de perigo para o utilizador.

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, aconselha-se limpar bem a cuba (vide o parágrafo "Conservação do

EXAME DO APARELHO

Importante



aparelho"). Controlar a ligação do aparelho e colocá-lo em função conforme as instruções.

Acendimento do cozedor de massa (Fig. 7, 8 e 9)

Verifique se a torneira de saída de água (B) está fechada. Nos modelos com gabinete, está localizado abaixo da cuba.

Encha a cuba com água até o furo de transbordamento girando o botão (F).

Acione o interruptor principal a montante do aparelho. Gire o botão (A) para as posições 1 ou 2 se quiser que a potência seja reduzida e para a posição 3 para a potência máxima. No modelo E6CP3B, a temperatura da água pode ser controlada girando o botão (A) para a posição preferida.

Ao girar o botão "A", a luz "C" acende. A luz "C" acesa indica o funcionamento das resistências.

Para desligar o aparelho, gire o botão (A) para a posição "0" e desligue o interruptor geral.

Acendimento do cozedor de massa com comandos eletrônicos Bflex (Fig. 10)

Com o cozedor de massa desligado, com o cabo de alimentação ligado à rede e o interruptor geral aceso, o ecrã (A) mostra o valor "OFF".

Controle se a torneira de descarga da água está fechada. Mantenha premido por alguns segundos o manipulo (B) até aparecer no ecrã a indicação "H20".

Encha a cuba com água até o furo do tubo-ladrão rodando o manipulo (C).

Com a cuba cheia, prima rapidamente o manipulo (B); ouve-se um sinal sonoro e o ecrã indicará 30 °C. Rodando o manipulo (B), defina a temperatura de 30 a 100 °C, depois, prima novamente o manipulo (B) para memorizar o valor ou aguarde alguns segundos até ouvir o sinal sonoro de confirmação.

O led (G), quando está aceso, indica que as resistências estão ativas.

O equipamento ativa-se com a potência máxima P3.

Alcançada a ferverura, é possível parcializar a potência através do botão (D). É possível definir 3 níveis de potência: P3 potência máxima, P2 potência intermediária, P1 potência mínima.

O valor de potência selecionado (P1 ou P2 ou P3) aparecerá no ecrã. (I)

Para desligar o cozedor de massa, mantenha premido por alguns segundos o manipulo (B), o ecrã (A) exibe a indicação "HOT" enquanto a água estiver acima de 40 °C; abaixo disso, indicará "OFF".

Desligue o interruptor geral quando tiver concluído o uso diário do cozedor de massa.

Atenção

O aparelho possui os seguintes dispositivos de segurança:

- se o led "H" estiver aceso, significa que foi acionado o termóstato de segurança (consulte o parágrafo DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO COZEDOR DE MASSA).

Neste caso, o cozedor de massa não irá funcionar enquanto o dispositivo de segurança não for restabelecido.

Accionamento do banho-maria (Fig. 8)

Controle se a torneira de saída da água (B) está fechada.

Encha a cuba com água até ao nível indicado. Ligue o interruptor principal antes do aparelho. Com o botão (A) gire o regulador de energia para a parte mais larga da serigrafia para obter valores de potência cada vez mais altos. Para diminuir a potência, rode o botão para a parte fina da serigrafia.

Para desligar o aparelho, rode o botão (A) para a posição "0" e desligue o interruptor geral.

Dispositivo de segurança do cozedor de massa (Fig.7)

O aparelho é equipado com um termóstato de segurança que é accionado em caso de um funcionamento anómalo do cozedor de massa (por exemplo, activação do cozedor de massa sem que a cuba tenha sido carregada com água). Na prática, para repor o aparelho em serviço, utilizar o interruptor seccionador colocado na entrada para desactivar a alimentação, deixar o equipamento arrefecer e accionar o botão de reset (E). Em seguida, para colocar o equipamento em serviço, seguir as instruções do parágrafo COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO.

Esvaziamento da cuba

Com a versão Top o operador deve predispor um recipiente adequado para esvaziar a cuba. Montar o tubo de esvaziamento com encaixe em baioneta, como representado na (Fig.6) . Abrir a torneira de descarga (B) (fig.7-8).

Na versão de móvel a descarga é ligada à rede, portanto é suficiente abrir a torneira (B) de descarga situada dentro da base (fig.9).

Atenção: a abertura da torneira de drenagem provoca o refluxo do conteúdo quente do aparelho.

CONSELHOS E PRECAUÇÕES DE USO DAS CESTAS DOS COZEDORES DE MASSA

As cestas dos cozedores de massa são realizadas com aço inox austenítico; este material é o mais indicado para este tipo de aplicação. Porém, é sensível, em certas condições, à corrosão provocada pelos iões de cloreto, normalmente presentes na água em que as cestas são submersas (cloreto de sódio = sal de cozinha).

Portanto, é indispensável, para o uso correcto das cestas, tomar algumas simples precauções.

- 1) Não deixe as cestas enxugar, depois da sua utilização, sem antes enxaguar-las cuidadosamente com água morna.
- 2) Sempre que interromper o uso, enxágue cuidadosamente as cestas com água morna ou produtos idóneos.
- 3) Não coloque sal directamente dentro das cestas.
- 4) Não use produtos ou acessórios abrasivos.

Advertência: ao lavar, preste atenção especialmente nas zonas que apresentam fendas (como soldagens, zonas de ligação da rede com a sua estrutura, etc.) onde pode restar solução salina que, com o passar do tempo, podem provocar corrosão.

Para limpar as peças de aço, consulte como referência o parágrafo "CONSERVAÇÃO DO APARELHO".



MANUTENÇÃO

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.

Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Poeira metálica, limalha metálica, resíduos de trabalhos e material ferroso em geral, ao entrarem em contacto com as superfícies de aço inox, podem causar a formação de manchas de ferrugem.

Eventuais manchas de ferrugem superficiais, que podem estar presentes inclusive em aparelhos novos, poderão ser removidas com detergente diluído com água e uma esponja de tipo Scotch Brite. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e

prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.

Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

Usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante.

Qualquer operação de manutenção deverá ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado. Submeter o aparelho a controlo pelo menos uma vez por ano; com esta finalidade, recomendamos estipular um acordo de manutenção.

DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DO APARELHO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

- 1) mediante o interruptor seccionador do aparelho, cortar a ligação com a linha eléctrica principal.
- 2) limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor
- 3) aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
- 4) realizar todas as operações de manutenção
- 5) cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar

COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIA

Em caso de avaria, desligar o aparelho, desconectar a corrente mediante o dispositivo colocado na entrada do aparelho e contactar o serviço de assistência.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.



Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	114
Τεχνικά χαρακτηριστικά	116
Οδηγίες εγκατάστασης	119



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E6CP3B	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιτραπέζιος	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιτραπέζιος	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιδαπέδιος	mm 600x600x900 (1020)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
CPE40	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιδαπέδιος	mm 400x700x900 (1040)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E9CP40	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιδαπέδιος	mm 400x900x900 (970)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιδαπέδιος	mm 400x730x900 (920)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών επιδαπέδιος	mm 400x900x900 (920)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Ηλεκτρικός βραστήρας ζυμαρικών αναρτώμενος	mm 400x900x580 (600)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E6BM3B	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιτραπέζιο	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιτραπέζιο	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 300x600x900 (1020)
E6BM6M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 600x600x900 (1020)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E7BM4B	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιτραπέζιο	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιτραπέζιο	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 800x700x900 (1040)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E9BM4M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 800x900x900 (965)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE7BM4B	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιτραπέζιο	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 400x730x900 (950)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE9BM4M	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί επιδαπέδιο	mm 400x900x900 (920)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXE9BM4	Ηλεκτρικό μπαιν μαρί αναρτώμενο	mm 400x900x580 (600)


ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ S700
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

EL

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ S900
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλωδίο συνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600****ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ S700**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ S900**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης	βάρος
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2014/35/UE	Χαμηλή τάση
2014/30/UE	EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
2011/65/EU	Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού
2006/42/EC	Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς
EN 60335-1	Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 60335-2-47	Ειδικός Κανονισμός για ηλεκτρικές ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ και ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ πολλαπλών χρήσεων επαγγελματικής χρήσης
EN 60335-2-50	Ειδικός Κανονισμός για ηλεκτρικά ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ πολλαπλών χρήσεων επαγγελματικής χρήσης

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

		CE	
MOD. _____		N°: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4 

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτική κατασκευή από χάλυβα, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ασάλι χρωμίου-νικελίου. Πρεσαρισμένοι κάδοι με μεγάλα στρογγυλεμένα άκρα όλοι από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316. Οι υψηλές αποδόσεις εξασφαλίζονται από εξωτερικές ακτινοβολούμενες αντιστάσεις στους βραστήρες ζυμαρικών της σειράς S700 και S900, από ανοξείδωτο χάλυβα Incoloy στους υπόλοιπους βραστήρες και αποδοτικές αντιστάσεις σιλικόνης στα μπαίν μαρί.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρεστεί όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας π.χ. βενζίνη. Μην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα.

Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε τέλεια ευθυγράμμιση, μπορείτε να διορθώσετε τις μικρές διαφορές στάθμης ρυθμίζοντας το ύψος των ποδιών.

Για τα επιτραπέζια μοντέλα προσέξτε ότι η βάση ή το έπιπλο που επιλέξατε είναι αρκετά γερά για να στηρίζουν το βάρος της συσκευής. Ο γενικός διακόπτης ή ο ρευματολήπτης πρέπει να βρίσκεται σε θέση κοντινή και ευπρόσιτη στην συσκευή.

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έναν απορροφητήρα για την γρήγορη απομάκρυνση των υδρατμών.

Κατά την εγκατάσταση, όλες οι συσκευές που φέρνουν μια ειδική ετικέτα για την σταθεροποίηση της συσκευής, θα πρέπει να εγκατασταθούν σταθερά και να πρέπει να σταθεροποιηθούν μέσω του ειδικό εργαλείο σταθεροποίησης που παρέχεται μαζί, σε μια ελάχιστη απόσταση από πλευρικά/πίσω τοιχώματα των 50 cm.

Οι συσκευές που δεν φέρουν την ειδική ετικέτα αυτή, θα πρέπει να εγκατασταθούν χωρίς τους σταθεροποιητές στις ίδιες αποστάσεις που αναφέρονται παραπάνω (Εικ. 1).

Προσοχή!

Για τα επιτραπέζια μοντέλα, δώστε προσοχή στην απόσταση της συσκευής από το εξωτερικό άκρο της επιφάνειας (Εικ. 6).

Εξαερισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται οπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο. Οι οπές αναρρόφησης αέρος πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις και να προστατεύονται από πλέγμα. (Βλ. Εικ. 2 – Εικ. 3).

Προσοχή - Προειδοποίηση

Μην τοποθετήσετε την συσκευή κοντά σε άλλες που φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη. Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί για την αναρρόφηση και εκκένωση του αέρα παραμένουν ελεύθεροι από οποιοδήποτε εμπόδιο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό. Όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνες με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας από μη σωστή ή μη σύμφωνη με τους κανονισμούς εγκατάσταση.

Προειδοποίηση!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας.

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Για τα μοντέλα LX μπορείτε να συνδέσετε/ αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας αφού σταθεροποιήσετε τη συσκευή. Στην πίσω πλευρά υπάρχει ένας εύκολα προσβάσιμος θάλαμος τεχνικής συντήρησης.

Προσοχή!

Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να



διακόπτεται ποτέ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να γίνει η αντικατάστασή του εκ μέρους του κατασκευαστή ή της τεχνικής υποστήριξης του ή ενός εξειδικευμένου τεχνίτη για αποφυγή κάθε πιθανού κινδύνου.

Προχωρήστε στην σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο τροφοδοσίας με το εξής τρόπο (βλ. Εικ. 4 – Εικ. 5):

- 1) Προβλέψτε την ύπαρξη ενός διακόπτη αποεξέωσης (Α) κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.
- 2) Ανοίξτε τις πόρτες (Β) εάν υπάρχουν και ξεβιδώστε τις βίδες (C) για να βγάλετε το ταμπλό εντολών (D). (Για τα μοντέλα E6CP6B και E6CP6M η κλεμοσειρά βρίσκεται στο πίσω μέρος. Για την πρόσβαση πρέπει να αποσυναρμολογήσετε το πίσω πάνελ.) Στα μοντέλα E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M η κλεμοσειρά βρίσκεται στο κουτί εισόδου-γραμμής που είναι στον χώρο εξοπλισμού. Για να έχετε πρόσβαση, ανοίξτε τις πόρτες (Β) εάν υπάρχουν.
- 3) Συνδέστε το διακόπτη επιλογής (Α) στην κλεμοσειρά (Η) όπως στην εικόνα και στα ηλεκτρικά διαγράμματα στην αρχή του εγχειριδίου. Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία λειτουργίας τουλάχιστον 80 °C και κατάλληλη προς την συσκευή διατομή (βλ. πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών).
- 4) Περάστε το καλώδιο μέσω του οδηγού και σφίξτε το στοπ, συνδέστε στην κλεμοσειρά τα καλώδια στην κατάλληλη θέση και στερεώστε τα. Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το στοπ.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή συνδέεται με ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται στο βάθος ή στο πίσω μέρος της συσκευής.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Σύνδεση με το δίκτυο ύδρευσης

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνιμα με το δίκτυο ύδρευσης και όχι διαμέσου σετ σύνδεσης με εύκαμπτους σωλήνες. Εάν υπάρχει, συνδέστε το σωλήνα εισόδου του νερού στο δίκτυο διανομής μέσω ενός μηχανικού φίλτρου και ενός στρόφιγγας συγκράτησης. Πριν συνδέσετε το φίλτρο, αφήστε να τρέχει αρκετό νερό για να καθαριστούν οι σωληνώσεις από ενδεχόμενα μεταλλικά κατάλοιπα.

Προσοχή!

Η μέγιστη πίεση του νερού στην είσοδο της συσκευής δεν πρέπει να ξεπεράσει τα 700 kPa (7 bar). Σε περίπτωση να είναι μεγαλύτερη, εγκαταστήστε ανάντη ένα μειωτήρα πίεσης που στην είσοδο δέχεται

τουλάχιστον 1000 kPa (10bar) και στην έξοδο μειώνει την πίεση μέχρι τα 700 kPa (7bar)

Εκροή νερού

Συνδέστε τον σωλήνα υπερχειλίσης με το δίκτυο της αποχέτευσης.

Προσοχή!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνες και δεν καλύπτει με εγγύηση ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλες ή μη σύμφωνες με τις οδηγίες εγκαταστάσεις.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σημαντικό

Πριν τη θέση σε λειτουργία, προχωρήστε σε ένα δοκιμαστικό έλεγχο όλης της εγκατάστασης για να βεβαιωθείτε για τις λειτουργικές συνθήκες των επιμέρους στοιχείων και για τον εντοπισμό ενδεχόμενων ανωμαλιών. Σε αυτή τη φάση είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά όλες οι προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής.

Για τον δοκιμαστικό έλεγχο, βεβαιωθείτε για τα ακόλουθα:

- 1) Ελέγξτε εάν η τάση είναι σύμφωνη με αυτή της συσκευής.
- 2) Επεμβαίνετε στον διακόπτη αποεξέωσης για την επαλήθευση της ηλεκτρικής σύνδεσης.
- 3) Ελέγξτε την σωστή λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας.

Μετά το δοκιμαστικό έλεγχο, είναι απαραίτητο να εκπαιδεύσετε κατάλληλα τον χρήστη ούτως ώστε να αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις για την θέση σε λειτουργία της συσκευής υπό συνθήκες ασφαλείας κατά τα προβλεπόμενα από την τοπική ισχύουσα νομοθεσία.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε ανοιχτούς στο κοινό χώρους.

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επιτήρηση ή κατόπιν οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Χρησιμοποιείστε τις συσκευές μόνο υπό κατάλληλη επίβλεψη και ποτέ εάν δεν απαιτείται. Για τους βραστήρες μπαιν μαρι ζυμαρικών η μέγιστη πίεση αντοχής στην στρόφιγγα είναι 700 kPascal.

Οι φωτεινές λυχνίες δείχνουν εάν ο εξοπλισμός βρίσκεται σε λειτουργία ή όχι.

Οι συσκευές δεν απαιτούν ιδιαίτερες επεμβάσεις ρύθμισης από εξειδικευμένο προσωπικό, μόνο τις συνήθεις ρυθμίσεις από τον χρήστη κατά τη χρήση.



Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που συμβουλεύει ο κατασκευαστής.

Κατά τις πρώτες χρήσεις ενδέχεται να αναδίδεται μια έντονη μυρωδιά ή μια μυρωδιά καμένου.

Το φαινόμενο αυτό εξαφανίζεται εντελώς με τις επόμενες δυο ή τρεις χρήσεις. Μετά τη χρήση, οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμα και με την συσκευή απενεργοποιημένη (υπολειπόμενη θερμότητα). Αποφύγετε την επαφή με τα χέρια και κρατήστε μακριά από τα παιδιά! Αυτές οι προειδοποιήσεις είναι πολύ σημαντικές, εάν παραβλέπονται μπορεί να συνεπάγονται τη κακή λειτουργία των συσκευών ή να εγκυμονούν κίνδυνο για τον χρήστη.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Στην πρώτη χρήση της συσκευής σας συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε επιμελώς τον κάδο (βλ. παράγραφο "Φροντίδα της συσκευής"). Ελέγξτε τη σύνδεση της συσκευής και βάλτε την σε λειτουργία ακολουθώντας τις οδηγίες.

Ενεργοποίηση του βραστήρα ζυμαρικών (Εικ. 7, 8 και 9)

Ελέγξτε ότι είναι κλειστή η βάνα (B) για την εκκένωση νερού. Στα μοντέλα με έπιπλο βρίσκεται κάτω από το δοχείο.

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την οπή της μέγιστης χωρητικότητας με περιστροφή του κουμπιού (F).

Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη ανάντη της συσκευής. Περιστρέψτε το κουμπί (A) στις θέσεις 1 ή 2 εάν επιθυμείτε τη μερική ισχύ ή στη θέση 3 αν θέλετε τη μέγιστη. Στο μοντέλο E6CP3B μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία του νερού περιστρέφοντας το κουμπί (A) στην επιθυμητή θέση.

Με την περιστροφή του κουμπιού "A" ανάβει η λυχνία "C". Η ενεργοποίηση της λυχνίας "C" δείχνει τη λειτουργία των αντιστάσεων.

Για την απενεργοποίηση της συσκευής, περιστρέψτε το κουμπί (A) στη θέση "0" και ανοίξτε τον γενικό διακόπτη.

Ανάφλεξη βραστήρα ζυμαρικών με ηλεκτρονικές εντολές Bflex (Εικ. 10)

Όταν ο βραστήρας ζυμαρικών είναι απενεργοποιημένος, αλλά το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο και ο γενικός διακόπτης είναι ανοιχτός, στην οθόνη (A) διαβάζεται "OFF".

Βεβαιωθείτε ότι η στρόφιγγα εκκένωσης νερού είναι κλειστή.

Κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το πόμολο (B) μέχρι που στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "H2O".

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την οπή μέγιστης χωρητικότητας, περιστρέφοντας το πόμολο (C).

Όταν το δοχείο είναι γεμάτο, πατήστε για λίγο το πόμολο (B), θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει 30 °C. Περιστρέφοντας το πόμολο (B), ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 30 και 100 °C, μετά πατήστε ξανά το πόμολο (B) για την καταχώρηση της τιμής ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης.

Το led (G), όταν είναι αναμμένο, δείχνει ότι οι αντιστάσεις είναι ενεργές.

Η συσκευή ξεκινάει από την μέγιστη ισχύ P3.

Όταν ξεκινάει η βράση, μπορείτε να μειώσετε την ισχύ ενεργώντας στο κουμπί (D). Υπάρχουν 3 ρυθμίσεις ισχύος: P3 μέγιστη ισχύς, P2 μέτρια ισχύς, P1 ελάχιστη ισχύς.

Η επιλεγμένη τιμή ισχύος (P1 ή P2 ή P3) εμφανίζεται στην οθόνη. (I)

Για να σβήσετε τον βραστήρα ζυμαρικών, κρατήστε πατημένο για κάποιο δευτερόλεπτο το πόμολο (B), στην οθόνη (A) εμφανίζεται η λέξη "HOT" μέχρι που η θερμοκρασία παραμένει μεγαλύτερη από 40 °C, όταν πέφτει πιο κάτω, θα διαβάζεται "OFF".

Απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη στο τέλος της ημερήσιας εργασίας με το βραστήρα ζυμαρικών.

Προσοχή

Η συσκευή παρέχει τις ακόλουθες διατάξεις ασφαλείας:

- εάν η λυχνία LED "H" ανάβει, σημαίνει ότι ενεργοποιήθηκε ο θερμοστάτης ασφαλείας (βλ. παράγραφο ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ).

Σε αυτήν την περίπτωση ο βραστήρας ζυμαρικών δεν θα λειτουργήσει μέχρι που θα επαναφέρετε τις συνθήκες ασφαλείας.

Ενεργοποίηση μπαιν μαρί (εικ. 8)

Ελέγξτε ότι είναι κλειστή η στρόφιγγα για την εκροή του νερού (B) Γεμίστε τον κάδο με νερό μέχρι το σημείο της μέγιστης χωρητικότητας. Ενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Με το κουμπί (A) φέρτε το ρυθμιστή ισχύος προς το πιο φαρδύ σημείο της μαρκarisμένης γραμμής για να έχετε τιμές ισχύος πάντα πιο ψηλές. Για να μειώσετε την ισχύ περιστρέψτε το κουμπί προς το πιο λεπτό σημείο της μαρκarisμένης γραμμής.

Για την απενεργοποίηση της συσκευής, περιστρέψτε το κουμπί (A) στη θέση "0" και κλείστε το γενικό διακόπτη.

Διάταξη ασφαλείας βραστήρα ζυμαρικών (εικ. 7)

Η συσκευή παρέχει ένα θερμοστάτη ασφαλείας που ενεργοποιείται σε περίπτωση ανώμαλης λειτουργίας του βραστήρα (π.χ. ενεργοποίηση του βραστήρα χωρίς νερό στον κάδο).

Στη συνέχεια, πριν ξαναβάλετε σε λειτουργία τη συσκευή επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως που βρίσκεται στο αρχικό σημείο της ηλεκτρικής εγκατάστασης για να διακόψετε την τροφοδοσία, αφήστε την συσκευή να κρυώσει και πατήστε το πλήκτρο (E) επανεκκίνησης (reset). Μετά, για να βάλετε ξανά σε λειτουργία την συσκευή, ακολουθείστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

Εκκένωση του κάδου

Για το επιτραπέζιο μοντέλο, ο χρήστης πρέπει να έχει κοντά ένα κατάλληλο δοχείο όταν πρόκειται να αδειάσει τον κάδο. Συνδέστε τον σωλήνα εκκένωσης με βάση μπαγιονέτ έτσι όπως δείχνεται στην εικόνα 6. Ανοίξτε τη βάνα εκκένωσης (B) (εικ. 7-8).

Για το επιδαπέδιο μοντέλο, το σύστημα εκκένωσης συνδέεται με το δίκτυο και πρέπει απλά να ανοίξετε τη βάνα εκκένωσης (B) που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης (εικ. 9).

Προσοχή: με το άνοιγμα της βάνας εκκένωσης ξεκινάει η



εκροή του ζεστού περιεχομένου του δοχείου.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΛΑΘΙΩΝ ΓΙΑ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τα καλάθια για βραστήρες ζυμαρικών είναι από ωστενιτικό ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτό το υλικό είναι το πιο κατάλληλο για αυτές τις συγκεκριμένες εφαρμογές, ωστόσο παραμένει ευαίσθητο, κάτω από ειδικές συνθήκες, στη διάβρωση από τα χλωριούχα ιόντα που κανονικά βρίσκονται στο νερό όπου τοποθετούνται τα καλάθια (χλωριούχο νάτριο = κοινό άλας).

Επομένως, για την σωστή χρήση των καλαθιών, είναι απαραίτητο να τηρήσετε κάποια μέτρα προφύλαξης.

- 1) Μην αφήνετε ποτέ τα καλάθια να στεγνώσουν χωρίς να τα ξεπλένετε με χλιαρό νερό.
- 2) Κάθε φορά που σταματάτε την επεξεργασία, προσέξτε να ξεπλένετε επιμελώς τα καλάθια με χλιαρό νερό ή κατάλληλα προϊόντα.
- 3) Μη βάζετε ποτέ αλάτι κατευθείαν μέσα στα καλάθια.
- 4) Μη χρησιμοποιήσετε λειαντικά προϊόντα ή αντικείμενα.

Προειδοποίηση: κατά το πλύσιμο, δώστε ειδική προσοχή στα μέρη όπου υπάρχουν διάκενα (συγκολλήσεις, σημεία σύνδεσης του πλέγματος με το σκελετό κλπ.) επειδή σε αυτά τα σημεία είναι πιθανό να κατακάθονται διαλύματα άλατος που με τον καιρό προκαλούν διάβρωση.

Για τον καθαρισμό των μερών από χάλυβα, ανατρέξτε στην παράγραφο "ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ".

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεκτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του αλάτος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική

αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.

Σκόνη μετάλλου, ρινίσματα μετάλλου που απομένουν από εργασίες και γενικά σιδηρούχα υλικά, εάν βρίσκονται σε επαφή με τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες από σκουριά. Πιθανοί λεκέδες από επιφανειακή σκουριά, που μπορούν να βρεθούν και σε καινούριες συσκευές, αφαιρούνται με απορρυπαντικό και νερό πάνω σε ένα σφουγγάρι τύπου scotch brite. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλευόμαστε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλωρίο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημίες. **Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.**

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή.

Κάθε εργασία συντήρησης θα πρέπει να γίνει αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Προχωρήστε σε ολοκληρωμένο έλεγχο της συσκευής τουλάχιστον μια φορά το χρόνο. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε τη σύναψη ενός συμφωνητικού συντήρησης.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- 1) Επεμβαίνοντας στον διακόπτη αποεύξεως της συσκευής, αποσυνδέστε την συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία.
- 2) Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες.
- 3) Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- 4) Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
- 5) Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.

ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Σε περίπτωση κάποιας βλάβης, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την ηλεκτρική τροφοδοσία επεμβαίνοντας στο κατάλληλο διακόπτη που βρίσκεται στο αρχικό σημείο της εγκατάστασης και επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης.

**ΕΓΓΥΗΣΗ****ΕΤΑΙΡΙΑ:** _____**ΟΔΟΣ:** _____**Τ.Κ.:** _____ **ΠΟΛΗ:** _____**ΠΕΡΙΟΧΗ:** _____ **ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ:** _____**ΜΟΝΤΕΛΟ** _____**ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ** _____**Προειδοποίηση**

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.



Návod k použití

Rozměry	125
Technické údaje	127
Instalační pokyny	130



ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE PLUS 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E6CP3B	Stolní elektrický vařič těstovin	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Stolní elektrický vařič těstovin	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrický vařič těstovin se skříňkou	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
CPE40	Elektrický vařič těstovin se skříňkou	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E9CP40	Elektrický vařič těstovin se skříňkou	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrický vařič těstovin se skříňkou	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrický vařič těstovin se skříňkou	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Závěsný elektrický vařič těstovin	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE PLUS 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E6BM3B	Stolní elektrická vodní lázeň	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Stolní elektrická vodní lázeň	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 300x600x900 (1020)
E6BM6M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E7BM4B	Stolní elektrická vodní lázeň	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Stolní elektrická vodní lázeň	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E9BM4M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE7BM4B	Stolní elektrická vodní lázeň	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE9BM4M	Elektrická vodní lázeň se skříňkou	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXE9BM4	Závěsná elektrická vodní lázeň	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE PLUS 600****TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE MACROS 700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE MAXIMA 900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE S900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN SÉRIE LX900 TOP**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE PLUS 600 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE MACROS 700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE MAXIMA 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE S700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRICKÉ VODNÍ LÁZNĚ SÉRIE LX900 TOP TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel	Hmotnost
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UE	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/EC	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-47	Norma stanovující zvláštní požadavky na elektrické VARNÉ KOTLE pro komerční účely
EN 60335-2-50	Norma stanovující zvláštní požadavky na ELEKTRICKÉ OHŘÍVACÍ LÁZNĚ pro komerční účely

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014

"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Prímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.



NÁVOD K POUŽITÍ

POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách “VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ”, “NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ” a “NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ” se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS SPOTŘEBIČŮ

Pevná ocelová konstrukce, se 4 nožkami pro regulaci výšky. Vnější povrch z chrom-niklové oceli. Lisované vaničky s širokými zaoblenými okraji, celkově realizované z nerez oceli AISI 316. Garantovaný vysoký výkon vaříčů těstovin řady S700 a S900 díky externím topným tělesům. Ostatní vaříče těstovin mají topná tělesa z nerezové oceli incoloy a vodní lázně účinné silikonové topné elementy.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal. Některé části jsou chráněny lepicí folií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky nepoužívejte abrazivní přípravky.

Namontovat nožky k zařízení; zařízení musí být vyváženo pomocí vodováhy; menší nerovnost může být vyřešena regulací nožek.

U verzí Top je třeba dbát na to, aby nosnost stojanu či zvolené skříňky odpovídala hmotnosti přístroje.

Hlavní vypínač nebo zásuvka musí být umístěny v blízkosti spotřebiče a musí být lehce přístupné.

Doporučuje se umístit spotřebič pod odsavač, pro zajištění rychlého odsávání páry.

Všechna zařízení se štítkem uvádějícím, že mají být upevněná, musí být nainstalována do pevné polohy a upevněna dodaným stabilizačním prostředkem v minimální vzdálenosti 50 cm od případných zadních/bočních stěn.

Zařízení bez tohoto štítku mohou být umístěna bez upevnění ve stejné vzdálenosti (obr. 1).

Pozor!

U verzí Top dodržovat vzdálenost spotřebiče od vnějšího okraje desky (obr. 6).

Větrání prostorů

Prostor instalace spotřebiče musí být vybaven sběrači vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti.

Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry a musí být chráněny mřížkami.

Musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich ucpávání. (Viz obr. 2 – obr. 3).

Upozornění - výstraha

Neinstalovat spotřebiče v blízkosti jiných spotřebičů, které dosahují vysokých teplot, mohlo by dojít k poškození elektrických součástí. V okamžiku instalace je nutné zkontrolovat, zda v sacím a odtahovém potrubí nejsou případné překážky.

INSTALACE

Instalaci, zprovoznění a a údržbu zařízení musí provést specializovaní pracovníci.

Veškeré práce potřebné pro instalaci musí být provedené v souladu s platnými právními předpisy.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za špatný provoz zařízení, je-li způsobený nesprávnou nebo neodpovídající instalací.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné použít zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

U modelů LX je možné zapojit/vyměnit napájecí kabel po upevnění spotřebiče. V zadní části spotřebiče se nachází technický prostor, který je pro pracovníka pověřeného prováděním výše uvedených operací snadno dostupný.

Pozor!

Uzemňovací zelenožlutý kabel nesmí být nikdy přerušeny.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo veškerým rizikům.

Zapojte spotřebič k napájecí síti stanoveným způsobem (viz obr. 4 - 5):



- 1) v případě, kdy není přítomný, instalovat v blízkosti spotřebiče úsekový spínač (A) s magnetotermickým odpojovacím obvodem a diferenciálním vypínačem.
- 2) Otevřít případná dvířka (B) a odšroubovat šrouby (C) pro odejmutí přístrojové desky (D). (U modelů E6CP6B a E6CP6M se svorkovnice nachází v zadní části. Pro přístup ke svorkovnici je třeba odmontovat zadní desku.) U modelů E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M je svorkovnice umístěna v rozvodné skříni uvnitř spotřebiče. Pro přístup je nutné otevřít dvířka (B), jsou-li přítomna.
- 3) Připojte úsekový vypínač (A) ke svorkovnici (H) podle obrázku a elektrických schémat na začátku návodu. Charakteristiky zvoleného spojovacího kabelu nesmí být nižší úrovně než H07RN-F s teplotou použití nejméně 80 °C a s průměrem odpovídajícím spotřebiči (viz tabulka Technické údaje).
- 4) Prosunout kabel příslušným otvorem a utáhnout pomocí spony, spojit vodiče do příslušné polohy na svorkovnici a utáhnout. Žluto-zelený uzemňovací vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby v případě poškození spony došlo ke jeho odpojení až po vodičích napětí.

Ekvipotenciální připojení

Spotřebič musí být zapojen do ekvipotenciálního systému. Připojovací svorka se nachází ve spodní nebo zadní části spotřebiče.

Je označena následujícím symbolem:



Připojení k vodovodní síti

Zařízení je nutné trvale připojit k vodovodní síti (ne pomocí přípojek s hadicemi). Připojte trubky pro přívod vody k síti pomocí mechanického filtru a uzavíracího kohoutku. Před zapojením filtru nechte vytéct dostatečné množství vody, aby mohlo dojít k odstranění železného odpadu, případně usazeného v potrubí.

Upozornění

Maximální tlak vody na vstupu do spotřebiče nesmí překročit 700 kPa (7 barů). Pokud je tlak vyšší, nainstalujte před spotřebič tlakový redukční ventil, který je schopen snížit tlak z 1000 kPa (10 barů) na vstupu na tlak 700 kPa (7 barů) na výstupu.

Odvod vody

Připojte k síti pro odvod odpadních vod odvodní potrubí přepadu.

Pozor!

Výrobce neodpovídá a záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávnou instalací, která byla provedena v rozporu s návodem.

Důležité Před uvedením do provozu musí být provedena kolaudace zařízení, za účelem zhodnocení pracovního stavu každého komponentu a ohledání případných poruch. V této fázi je důležité, aby byly dodrženy všechny bezpečnosti a hygienické podmínky.

Při kolaudaci provést následující prověrky:

- 1) zkontrolovat, zda napětí v síti odpovídá napětí spotřebiče
- 2) prostřednictvím automatického úsekového spínače ověřit elektrické spojení
- 3) zkontrolovat správnou funkčnost bezpečnostních zařízení.

Po ukončení kolaudace v případě potřeby vhodně zaškolit uživatele, aby získal znalosti nutné pro bezpečné uvedení spotřebiče do provozu, v souladu s platnými zákony Státu, ve kterém je spotřebič používán.

NÁVOD K POUŽITÍ

POZOR!

Spotřebič není určený pro používání v prostorech přístupných veřejnosti.

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, jestliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.

Spotřebiče musí být používány pod dohledem a nikdy nesmí pracovat naprázdno.

U vařičů vodní lázně těstovin je maximální tlak s přihlédnutím na odolnost ventilů 700 kPa.

Světelné kontrolky ukazují zapnutí nebo vypnutí veškerého zařízení.

Spotřebiče nevyžadují zvláštní regulační úkony prováděné odborníky, ale pouze regulaci prováděnou uživatelem během provozu. Používat výhradně příslušenství doporučené výrobcem.

Během prvních použití spotřebičů se může stát, že bude cítit štiplavý zápach.

Tento zápach zcela zmizí po následujících dvou či třech použití. Po použití zůstane spotřebič i po vypnutí po určitou dobu teplý (zbytkové teplo). Nedotýkejte se teplých částí rukama a udržujte děti v dostatečné vzdálenosti! Tyto předpisy jsou velice důležité, v případě jejich nedodržení může dojít k poškození přístroje a nebezpečným situacím pro uživatele.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před prvním použitím spotřebiče se doporučuje pečlivě umýt vaničku (viz odstavec "Péče o zařízení"). Zkontrolovat připojení spotřebiče a uvést jej do provozu podle



uvedených pokynů.

Zapnutí vaříče těstovin (obr. 7, 8 a 9)

Zkontrolujte, jestli je vypouštěcí kohoutek vody (B) zavřený. U modelů s podstavbou je umístěn pod vaničkou. Otáčejte ovladačem (F), dokud se vanička nenaplní vodou až po přepadový otvor.

Zapněte hlavní vypínač před spotřebičem. Otočte ovladač (A) do polohy 1 nebo 2 pro částečný výkon a do polohy 3 pro maximální výkon. U modelu E6CP3B je možné kontrolovat teplotu vody otočením ovladače (A) do zvolené polohy.

Při otáčení ovladače „A“ se rozsvítí kontrolka „C“. Svítící kontrolka „C“ poukazuje na spuštění topných těles.

Pro vypnutí zařízení otočte ovladač (A) do polohy „0“ a otevřete hlavní vypínač.

Zapnutí vaříče těstovin s elektronickým ovládáním Bflex (obr. 10)

Pokud je vaříč těstovin vypnutý, s napájecím kabelem připojeným do sítě a se zapnutým hlavním vypínačem, na displeji „A“ se zobrazí „OFF“.

Zkontrolujte, je-li vypouštěcí kohoutek vody zavřený.

Několik sekund držte stisknuté ruční kolečko (B), dokud se na displeji nezobrazí nápis „H20“.

Naplněte vaničku vodou až po přepadový otvor otočením ručního kolečka (C).

Jakmile bude vanička plná, krátce stiskněte ruční kolečko (B). Ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis 30 °C. Otáčením ručního kolečka (B) můžete nastavit teplotu od 30 do 100 °C. Poté znovu stiskněte ruční kolečko (B) pro uložení nastavené hodnoty, nebo počkejte několik sekund, dokud se neozve zvukový signál potvrzující provedené nastavení.

Rozsvícená LED kontrolka (G) značí, že jsou zapnutá topná tělesa.

Spotřebič se spustí při maximálním výkonu P3.

Po dosažení bodu varu je možné snížit výkon pomocí tlačítka (D). Je možné nastavit 3 úrovně výkonu: P3 maximální výkon, P2 střední výkon, P1 minimální výkon.

Zvolená hodnota výkonu (P1 nebo P2 nebo P3) se zobrazí na displeji (I).

Pro vypnutí vaříče těstovin stiskněte a na několik sekund držte stisknuté ruční kolečko (B). Na displeji (A) se zobrazí nápis „HOT“, dokud bude teplota vody vyšší než 40 °C; jakmile klesne pod tuto hodnotu, zobrazí se „OFF“.

Pokud již ten den nebudete vaříč těstovin potřebovat, vypněte hlavní vypínač.

Pozor

Spotřebič je vybaven následujícími bezpečnostními prvky:

- Pokud LED kontrolka „H“ svítí, znamená to, že došlo k zásahu bezpečnostního termostatu (viz odstavce BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ VARIČE TĚSTOVIN).

V tomto případě nebude vaříč funkční, dokud toto bezpečnostní zařízení neobnovíte.

Zapínání vodní lázně (Obr. 8)

Zkontrolujte, jestli je vypouštěcí kohoutek vody (B) zavřený. Naplňte nádržku vodou až po vytištěnou značku. Zapněte hlavní vypínač před zařízením. Pomocí kolečka (A) uveďte regulátor energie směrem k širší části indikátoru pro získání stále vyšších hodnot výkonu. Pro snížení výkonu otáčejte kolečkem směrem k tenčí části indikátoru. Pro vypnutí zařízení otočte kolečko (A) do nulové polohy (0) a vypněte hlavní vypínač.

Bezpečnostní zařízení vaříče těstovin (Obr.7)

Zařízení je vybaveno bezpečnostním termostatem, který zasáhne v případě funkčních poruch vaříče těstovin (například při zapnutí vaříče těstovin bez naplnění vaničky vodou).

Pro obnovení provozu spotřebiče je třeba odpojit napájení hlavním vypínačem přístroje, nechat ochladit a stisknout tlačítko reset (E). Poté uvést spotřebič do provozu podle pokynů uvedených v odstavci UVEDENÍ DO PROVOZU.

Vypuštění vaničky

U verze Top uživatel musí mít při vypuštění vaničky k dispozici vhodnou nádobu. Namontovat vypouštěcí hadici s bajonetovým spojem podle znázornění na Obr.6. Otevřít vypouštěcí kohoutek (B) (Obr.7-8).

U přenosných typů je odpad napojen na hlavní odpad, proto stačí otevřít vypouštěcí kohoutek (B) umístěný uvnitř skříně (Obr.9).

Προσοχή: με το άνοιγμα της βάνας εκκένωσης ξεκινάει η εκροή του ζεστού περιεχομένου του δοχείου

RADY A OPATŘENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ KOŠÍKŮ VARIČE TĚSTOVIN

Košíky vaříče těstovin jsou vyrobené z austenitické nerezové oceli. Přestože se jedná o nejvhodnější materiál pro tento typ aplikace, v některých podmínkách je citlivý na korozi způsobenou chloridovými ionty, které se normálně vyskytují ve vodě, ve které jsou ponořené košíky (chlorid sodný = kuchyňská sůl)

Pro správné používání těchto košíků je tedy nutné dodržovat několik základních opatření.

- 1) Nikdy nenechávejte košíky po použití uschnout bez toho, abyste je předtím řádně opláchnli vlažnou vodou.
- 2) Po každém dovaření košíky vždy pečlivě opláchněte vlažnou vodou nebo vhodnými přípravky.
- 3) Nevhazujte sůl přímo do košíků.
- 4) Nepoužívejte abrazivní přípravky nebo příslušenství.

Upozornění: Při mytí dávejte zvláštní pozornost na části se šterbinami (svary, propojení síta s nosnou strukturou atd.), neboť v těchto místech se může usazovat solný roztok, který by mohl časem způsobit vznik koroze.

Pro čištění ocelových částí postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „PÉČE O ZAŘÍZENÍ“.



ÚDRŽBA

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZORI!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače. Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení. **Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškřábat.**

Kovový prach, zbytkové kovové částičky a jakýkoli jiný kovový materiál může při styku s povrchem z nerez oceli způsobit vytváření rezavých skvrn. Případné povrchové rezavé skvrny, které se mohou vyskytnout i u nových spotřebičů, mohou být odstraněny čistícím přípravkem naředěným vodou a houbičkou typu Scotch Brite.

I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smrkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).

Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah. Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. **Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.**

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Používejte výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem.

Jakýkoli úkon týkající se údržby musí být proveden pouze odbornými pracovníky. Nejméně jednou za rok je třeba provést kontrolu spotřebiče; za tímto účelem doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.

DELŠÍ Odstavení SPOTŘEBIČE

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) pomocí hlavního úsekového vypínače odpojit spotřebič od hlavního elektrického rozvodu.
- 2) pečlivě vyčistit zařízení a okolní prostory
- 3) plochy z nerez oceli potřít lehkou vrstvou potravinářského oleje
- 4) provést veškeré údržbářské úkony
- 5) překrýt přístroj obalem a nechat mezery pro proudění vzduchu

POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY

V případě poruchy vypnout zařízení, odpojit přívod proudu pomocí hlavního vypínače a přivolat technický servis.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSC: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.



Návod na obsluhu

Rozmery	135
Technické údaje	137
Pokyny pre inštaláciu	140



ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA PLUS 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E6CP3B	Elektrický varič cestovín stolné prevedenie	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektrický varič cestovín stolné prevedenie	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrický varič cestovín s podstavou	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MACROS 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
CPE40	Elektrický varič cestovín s podstavou	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E9CP40	Elektrický varič cestovín s podstavou	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrický varič cestovín s podstavou	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrický varič cestovín s podstavou	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektrický varič cestovín závesný	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA PLUS 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E6BM3B	Elektrický vodný kúpeľ stolné prevedenie	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektrický vodný kúpeľ stolné prevedenie	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 300x600x900 (1020)
E6BM6M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA MACROS 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E7BM4B	Elektrický vodný kúpeľ stolné prevedenie	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektrický vodný kúpeľ stolné prevedenie	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E9BM4M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE7BM4B	Elektrický vodný kúpeľ stolné prevedenie	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE9BM4M	Elektrický vodný kúpeľ s podstavou	mm 400x900x900 (920)

SK

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXE9BM4	Elektrický vodný kúpeľ závesný	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA PLUS 600****TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MACROS 700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MAXIMA 900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRICKÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA LX900 TOP**TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

SK

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRICKÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel	Hmotnosť
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/EU	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/EC	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 60335-2-47	Osobitné požiadavky na komerčné elektrické varné kotly
EN 60335-2-50	Osobitné požiadavky na elektricky vyhrievané kúpele na udržiavanie teploty pokrmov pre podniky verejného stravovania

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014
"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".**

SK

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.



NÁVOD K POUŽITIU

POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole **“VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA”, “POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY”** a **“POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY”** sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

POPIS ZARIADENÍ

Pevná oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele. Nádoby sú vylišané so širokými zaoblenými okrajmi a sú celé vyrobené z nehrdzavejúcej ocele AISI 316. Garantovaný vysoký výkon varičov cestovín rady S700 a S900 vďaka externým ohrievacím telesám, Ostatné variče cestovín majú ohrievacie telesá vyrobené z nehrdzavejúcej ocele incoloy a vodné kúpele sú vybavené výkonnými kremíkovými ohrievacími telesami.

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal. Niektoré diely sú chránené priliehavou fóliou, ktorú odstráňte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich pomocou vhodných prostriedkov v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky.

Zariadenie vyrovnajte pomocou vodováhy; malé rozdiely v rovnováhe môžete odstrániť reguláciou nastaviteľných nožičiek.

Pri verzii Top dbajte na to, aby stojan alebo podstavec zniesli váhu zariadenia. Hlavný vypínač alebo zásuvka sa musia nachádzať v blízkosti zariadenia a byť ľahko dostupné. Odporúčame umiestniť zariadenie pod digestor tak, aby dochádzalo k rýchlemu odsávaniu pár.

Všetky zariadenia so štítkom uvádzajúcim, že tieto zariadenia majú byť upevnené, musia byť nainštalované do pevnej polohy a upevnené dodaným stabilizačným prostriedkom v minimálnej vzdialenosti 50 cm od prípadných zadných/bočných stien.

Zariadenia bez tohto štítku môžu byť umiestnené bez upevnenia v rovnakej vzdialenosti (obr. 1).

Pozor!

Pri verziách Top venujte pozornosť vzdialenosti zariadenia od vonkajšieho okraja pracovnej plochy (obr.6).

Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre prívod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v

miestnosti. Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodné rozmery, musia byť chránené mriežkami a musia byť umiestnené tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu. (Vid' obr. 2 – obr. 3).

Varovanie - upozornenie.

Neinštalujte zariadenie v blízkosti iných spotrebičov, ktoré dosahujú príliš vysoké teploty, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov.

Počas inštalačnej fázy sa uistite, či nie sú potrebnia na prívod a odvod vzduchu upchaté.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu zariadenia musí vykonávať kvalifikovaný personál.

Všetky práce nevyhnutné pre inštaláciu musia byť vykonané v súlade s platnými predpismi.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nesprávnu prevádzku zariadenia spôsobenú nesprávnou alebo nezodpovedajúcou inštaláciou.

Upozornenie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku vypnite hlavný prívod elektrickej energie.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštalačnými pokynmi.

Pri modeloch LX môžete pripojiť/vymeniť napájací kábel až po upevnení spotrebiča. V zadnej časti sa nachádza technický priestor, ktorý je pre pracovníka povereného vykonávaním vyššie uvedených činností ľahko dostupný.

Pozor!

Žltó-zelený uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.



ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výlučne výrobcom alebo príslušným servisným strediskom, a v každom prípade kvalifikovanou osobou, aby ste predišli akémukolvek riziku.

Zapojte spotrebič do napájacej siete uvedeným spôsobom (viď obr. 4 – 5):

- 1) do blízkosti spotrebiča nainštalujte, ak sa tu nenachádza, úsekový vypínač (A) s automatickým vypínaním a ochranou proti skratom.
- 2) Otvorte dvierka (B), ak sa tu nachádzajú, a odskrutkujte skrutky (C) určené pre demontáž ovládacieho panela (D). (Pri modeloch E6CP6B a E6CP6M sa svorkovnica nachádza v zadnej časti. Aby ste sa k nej dostali, musíte odmontovať zadný panel). U modelov E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M sa svorkovnica nachádza v rozvodnej skrinke nútri spotrebiča. Pre vstup k nej je treba otvoriť dvierka (B), ak sa tu nachádzajú.
- 3) Pripojte úsekový vypínač (A) k svorkovnici (H) ako je uvedené na obrázku a v elektrických schémach v úvode návodu. Zvolený napájací kábel musí byť aspoň typu H07RN-F s minimálnou teplotou prevádzky 80 °C a musí mať prierez zodpovedajúci zariadeniu (viď technické údaje v tabuľkách).
- 4) Preveďte kábel cez káblový otvor a zatiahnite ho pomocou káblvej svorky. Zapojte vodiče do príslušnej polohy v svorkovnici a upevnite ich. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče tak, aby sa v prípade prasknutia káblvej svorky uvoľnil až po napäťových kábloch.

Ekvipotenciálny systém

Spotrebič je potrebné pripojiť k ekvipotenciálnemu systému. Prípojná svorka je umiestnená na spodnej alebo na zadnej strane spotrebiča.

Označený je takto:



Pripojenie k vodovodnej sieti

Zariadenie je treba trvalo pripojiť k vodovodnej sieti (nie pomocou prípojok s hadicami). Ak sa tu nachádzajú, pripojte rúrky pre prívod vody k sieti pomocou mechanického filtra a uzatváracieho kohútika. Pred zapojením filtra nechajte vytečť dostatočné množstvo vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu prípadného železného odpadu v potrubí.

Upozornenie!

Maximálny tlak vody na vstupe do spotrebiča nesmie prekročiť 700 kPa (7 bary). Ak je tlak vyšší, nainštalujte pred spotrebič tlakový redukčný ventil, ktorý upravuje tlak z 1000 kPa (10 barov) na vstupe na 700 kPa (7 barov) na výstupe.

Odvod vody

Pripojte k sieti pre odvod odpadových vôd odvodné potrubia prepadu.

Pozor!

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruku v prípade škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, ktorá nezodpovedá uvedeným pokynom.

SKÚŠKA ZARIADENIA

Dôležité upozornenie!

Pred uvedením zariadenia do prevádzky ho musíte vyskúšať z toho dôvodu, aby ste zhodnotili prevádzkové podmienky každého komponentu a zistili prípadné anomálie. V tejto fáze je dôležité, aby ste prísne dodržiavali všetky bezpečnostné a hygienické podmienky.

Pre vykonanie skúšky zariadenia vykonajte nasledujúce kontroly:

- 1) skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu zariadenia.
- 2) pomocou automatického úsekového vypínača skontrolujte elektrické zapojenie.
- 3) skontrolujte správnu funkciu bezpečnostných zariadení.

V prípade potreby, ak je to nevyhnutné, vhodne poučte užívateľa zariadenia tak, aby získal všetky potrebné kvalifikácie pre bezpečnú prevádzku zariadenia v súlade so zákonmi platnými v krajine, kde sa zariadenie bude používať.

NÁVOD NA POUŽITIE

POZOR!

Spotrebič nie je určený na používanie v priestoroch prístupných verejnosti.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychickými alebo motorickými schopnosťami alebo neskusené a neinformované osoby. Toto nariadenie neplatí v prípade, že tieto osoby boli oboznámené s obsluhou spotrebiča alebo sú pod dohľadom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deťom musí byť poskytnutý dozor pre zaistenie toho, aby sa so zariadením nehrali.

Používajte zariadenia len pod dohľadom osoby a nikdy ich nenechávajte pracovať naprázdno.

Na varičoch vodného kúpeľa cestovín je hodnota maximálneho tlaku odporov kohútika 700 kPa.

Svetelné kontrolky uvádzajú stav zapnutia alebo vypnutia všetkých vybavení zariadenia.

Zariadenia si nevyžadujú žiadne zvláštne zákroky týkajúce sa nastavenia vyhradené špecializovanému



personálu s výnimkou nastavení, ktoré musí vykonať užívateľ počas používania výrobku. Používajte len príslušenstvo uvedené výrobcom.

Počas prvých používání zariadení môžete zaciťiť ostrý pach alebo pach niečoho zhoréného.

Tento jav celkom zmizne po nasledujúcich dvoch alebo troch použítiach. Po použití zostanú varné plochy dlhšiu dobu teplé napriek tomu, že sú vypnuté (zvyšné teplo). Nedotýkajte sa ich rukami a zabráňte tomu, aby sa k nim priblížili deti! Uvedené predpisy sú veľmi dôležité.

V prípade ich nedodržania môže dôjsť k nesprávnej prevádzke zariadenia ako aj nebezpečenstvu pre užívateľa.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Pred prvým použitím zariadenia odporúčame dokonale vyčistiť nádobku (viď odsek „Starostlivosť o zariadenie“). Skontrolujte pripojenie zariadenia a uveďte ho do prevádzky v súlade s uvedenými pokynmi.

Zapnutie variča cestovín (Obr. 7, 8 a 9)

Skontrolujte, či je vypúšťací kohút vody (B) zatvorený. Na modeloch so skrinkou sa nachádza pod vaňou.

Naplňte vaňu vodou až po prepádový otvor otočením ručného kolieska (F).

Zapnite hlavný vypínač na vstupe do zariadenia. Otočte ručným kolieskom (A) do polohy 1 alebo 2 pre čiastočný výkon a do polohy 3 pre maximálny výkon. U modelu E6CP3B je možné ovládať teplotu vody otočením ručného kolieska (A) do želanej polohy.

Pri otáčaní ručným kolieskom „A“ sa rozsvieti kontrolka „C“. Svetiaca kontrolka „C“ znamená, že sú ohrievacie telesá v činnosti.

Pre vypnutie zariadenia otočte ručným kolieskom (A) do polohy „0“ a otvorte hlavný vypínač.

Zapnutie variča cestovín pomocou elektronických ovládačov Bflex (Obr. 10)

Na vypnutom variči cestovín, s napájacím káblom pripojeným do siete a so zapnutým hlavným vypínačom sa na displeji (A) objaví „OFF“.

Skontrolujte, či je vypúšťací kohút vody zatvorený.

Niekoľko sekúnd držte stlačené ručné koliesko (B), kým sa na displeji neobjaví nápis „H2O“

Naplňte vaňu vodou až po prepádový otvor otočením ručného kolieska (C).

Keď je vaňa plná, krátko stlačte ručné koliesko (B), ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí 30 °C. Otočením ručného kolieska (B) môžete nastaviť teplotu od 30 do 100 °C, potom znova stlačte ručné koliesko (B), aby sa uložila nastavená hodnota alebo počkajte niekoľko sekúnd, kým sa neozve zvukový signál potvrdenia nastavenia.

Rozsvietená led kontrolka (G) oznamuje zapnuté vyhrievacie telesá.

Spotrebič sa spustí pri maximálnom výkone P3.

Po dosiahnutí bodu varu je možné znížiť výkon pomocou tlačidla (D). Je možné nastaviť 3 stupne výkonu: P3 maximálny výkon, P2 stredný výkon, P1 minimálny výkon. Zvolená hodnota výkonu (P1 alebo P2 alebo P3) sa zobrazí na displeji. (I)

Pre vypnutie variča cestovín držte niekoľko sekúnd stlačené tlačidlo (B), displej (A) zobrazuje nápis „HOT“, kým je teplota vody vyššia ako 40 °C, keď klesne pod túto teplotu, zobrazí sa „OFF“.

Po ukončení používania variča cestovín vypnite hlavný vypínač.

Pozor

Spotrebič je vybavený nasledujúcimi bezpečnostnými prvkami:

- Ak svieti LED kontrolka „H“, znamená to že došlo k zásahu bezpečnostného termostatu (pozri odsek BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIA VARIČA CESTOVÍN).

V tomto prípade varič nebude fungovať dovtedy, kým toto bezpečnostné zariadenie neobnovíte.

Zapnutie vodného kúpeľa (obr. 8)

Skontrolujte, či je vypúšťací kohútik vody (B) zatvorený. Naplňte nádržku vodou až po vytlačenú značku. Zapnite hlavný vypínač pred zariadením. Pomocou ovládača (A) uveďte regulátor energie smerom k hrubšej časti indikátora, aby ste dosiahli vyššiu hodnotu výkonu. Na zníženie výkonu otočte ovládač smerom k užšej časti indikátora.

Na vypnutie zariadenia otočte ovládač (A) do nulovej polohy (0) a vypnite hlavný vypínač.

Bezpečnostné zariadenie variča cestovín (obr. 7)

Zariadenie je vybavené bezpečnostným termostatom, ktorý zakročí v prípade nesprávnej prevádzky variča cestovín (napr. zapnutie variča cestovín bez naplnenia nádoby vodou). Prakticky to znamená, že po opätovné uvedenie zariadenia do prevádzky najskôr pôsobíte na úsekový vypínač umiestnený pred zariadením, aby ste odpojili napájanie, nechajte zariadenie vychladnúť a potom stlačte tlačidlo reset (E). Pre uvedenie zariadenia do prevádzky postupujte potom podľa pokynov uvedených v odseku UVEDENIE DO PREVÁDZKY.

Vyprázdnenie nádoby

Pri verzii Top musí užívateľ zabezpečiť, aby pri vyprázdnení nádoby bola k dispozícii vhodná nádoba. Napojte vypúšťaciu hadicu na bajonetovú päťicu tak, ako je to uvedené na (obr. 6). Otvorte vypúšťací kohútik (B) (obr. 7-8). Pri verzii s podstavcom je vypúšťanie napojené na sieť, a preto stačí, ak otvoríte kohútik (B) určený na vypustenie, nachádzajúci sa vo vnútornom priestore (obr.9).

Upozornenie: otvorenie vypúšťacieho kohúta spôsobí vypúšťanie horúceho obsahu zo zariadenia.



RADY A OPATRENIA PRE POUŽITIE KOŠÍKOV VARIČA CESTOVÍN

Košíky varičov cestovín sú vyrobené z nehrdzavejúcej austenitickej ocele. Tento materiál je najvhodnejší pre tento typ aplikácie, napriek tomu je však v určitých podmienkach citlivý na koróziu spôsobenú chloridovými iónmi, ktoré sa bežne vyskytujú vo vode, do ktorej sú košíky ponárané (chlorid sodný = kuchynská soľ).

Pre správne použitie košíkov je preto nevyhnutné pamätať na niekoľko jednoduchých opatrení.

- 1) Košíky po použití nikdy nenechávajte vysušiť bez toho, že by ste ich dôkladne neumyli vo vlažnej vode.
- 2) Po každom dovarení košíky dôkladne umyte vo vlažnej vode alebo pomocou vhodného čistiaceho prostriedku.
- 3) Nevhadzujte soľ priamo do košíka.
- 4) Nepoužívajte abrazívne výrobky alebo príslušenstvo.

Upozornenie: pri umývaní venujte zvláštnu pozornosť miestam, v ktorých sa nachádzajú štrbiny (zvary, zóna spojenia sieťky na nosnú štruktúru, atď.), pretože v týchto miestach môže dôjsť k usadzovaniu solného roztoku, ktorý môže časom dať vznik korózií.

Pri čistení oceľových častí odkazujeme vždy na odsek „STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE“.

ÚDRŽBA

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača. Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadla obsahujúce halogény; nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia. **Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrín na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.** Zvyšný kovový prach a kovové piliny vzniknuté pri opracovaní a železný materiál vo všeobecnosti môžu v prípade ich kontaktu s povrchom nehrdzavejúcej ocele

spôsobiť vytváranie hrdzavých škvrín.

Prípadné povrchové hrdzavé škvrny, ktoré sa môžu nachádzať aj na nových spotrebičoch, môžete odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku zriedeného s vodou a špongiou typu Scotch Brite.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.

Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Používajte len originálne náhradné diely dodávané výrobcom.

Všetky práce spojené s údržbou musia byť vykonávané kvalifikovaným personálom. Vykonajte kontrolu zariadenia aspoň jedenkrát do roka; za týmto účelom odporúčame uzavrieť zmluvu o údržbe.

DLHODOBÁ NEČINNOSŤ ZARIADENIA

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, postupujte nasledovne:

- 1) pomocou úsekového vypínača odpojte zariadenie od hlavného prívodu elektrickej energie.
- 2) zariadenie a okolité plochy dôkladne vyčistite.
- 3) naneste na všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele malú vrstvu potravinárskeho oleja
- 4) vykonajte všetky zároky spojené s údržbou
- 5) zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko voľných otvorov na prúdenie vzduchu.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE PORUCHY

V prípade poruchy zariadenie vypnite, odpojte prívod elektrickej energie pomocou prvkov, ktorý je umiestnený pred zariadením a oznámte poruchu servisnému stredisku.

**ZÁRUČNÝ LIST**

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____**NOMENKLATÚRNE ČÍSLO** _____**UPOZORNENIE**

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



Használati kézikönyv

Méreték	146
Műszaki adatok	148
Útmutató a beszereléshez	151



ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ PLUS 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E6CP3B	Asztali elektromos tesztáfőző	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Asztali elektromos tesztáfőző	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektromos tesztáfőző bútorral	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ MACROS 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
CPE40	Elektromos tesztáfőző bútorral	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ MAXIMA 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E9CP40	Elektromos tesztáfőző bútorral	mm 400x900x900 (970)

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ S700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektromos tesztáfőző bútorral	mm 400x730x900 (920)

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektromos tesztáfőző bútorral	mm 400x900x900 (920)

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Billenős elektromos tesztáfőző	mm 400x900x580 (600)



ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ PLUS 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E6BM3B	Asztali elektromos vízfürdő	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Asztali elektromos vízfürdő	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ MACROS 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E7BM4B	Asztali elektromos vízfürdő	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Asztali elektromos vízfürdő	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ MAXIMA 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E9BM4M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 800x900x900 (965)

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ S700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE7BM4B	Asztali elektromos vízfürdő	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 400x730x900 (950)

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE9BM4M	Elektromos vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (920)

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXE9BM4	Billenős elektromos vízfürdő	mm 400x900x580 (600)



ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ PLUS 600-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ MACROS 700-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ MAXIMA 900-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ S700-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ S900-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTROMOS TÉSZTAFŐZŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ PLUS 600-AS SZÉRIA****MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ MACROS 700-AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ MAXIMA 900-AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ S700-AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ S900-AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTROMOS VÍZFÜRDŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-47	Nagykonyhai villamos főzőüstök egyedi előírásai
EN 60335-2-50	Nagykonyhai, villamos, melegétel-tárolók egyedi előírásai

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD:		N°:	
V		kW:	Hz: 50/60 IPX4
			

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahaznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.

HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV

FIGYELEM!

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatók.

BERENDEZÉS LEÍRÁSA

Masszív acélvázból áll, 4 magasságot beállítható szabályozó lábbal. Külső burkolata, króm nikkelt acél. Széles, lekerekített sarkú rekesztartályai teljes egészében AISI 316 típusú inox-acélból készültek. Az S700 és S900 sorozatú tésztafőzők magas szintű szolgáltatását a külső sugárzó ellenállások biztosítják, a többi tésztafőző incoloy inox acélból készül, és a vízfürdős edények hatékony szilikon ellenállásokkal rendelkeznek.

BEÜZEMELÉSE

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, vegyük ki a csomagolásából. Óvatosan szedjük le róla az öntapadós matricákat. Megfelelő tisztítószer segítségével távolítsuk el a rajta lévő esetleges ragasztómaradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzunk csiszolóanyagot.

A finom érzékenységi szabályzólabák segítségével tökéletes vízszintbe állíthatjuk a berendezést.

A Top típusú berendezések esetében győződjünk meg róla, hogy a kiválasztott állvány, illetve bútor jól elbírja-e magát a berendezést. Ügyeljünk arra is, hogy a főkapcsoló, illetve a csatlakozó foglalat, könnyen hozzáférhető, illetve közel legyen a berendezéshez. Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákuumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni. A telepítés során minden készüléket melynek címkéjén fel van tüntetve, hogy a készüléket rögzíteni kell, azokat minden hátulsó vagy oldalsó faltól legalább 50 cm-re, a mellékelt rögzítőeszköz segítségével kell telepíteni. Azokat a készülékeket melyeken ez a címke nincs jelen, rögzítés nélkül lehet elhelyezni, a falaktól a fent említett távolságokra. (1-es ábra)

Figyelem!

Top típusúnál ügyeljünk rá, hogy a berendezés a munkaszaltnál külső szélétől megfelelő távolságra legyen. (6-o os ábra).

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget, ahová elhelyeztük a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni. A berendezés megfelelő működésének az érdekében, a levegőbeömlő nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozícionálva, hogy azok el ne tömíthessenek. (lásd a 2 és 3 -as ábrákat).

Óvatosság - figyelem

Soha ne telepítsük a berendezést egy olyan másik, üzemelése közben magasabb hőmérsékletet magából kibocsátó berendezés közelébe, ami az elektromos részek, megrongálódásához vezethetne.

A telepítési fázisban győződjünk meg róla, hogy a helyiségben történő levegő ki- és beáramlása zavartalan folyik-e.

TELEPÍTÉS

A készülék telepítése, beüzemelése és karbantartása csak az erre megfelelő képzéssel rendelkező személyzet végezheti.

A telepítéshez szükséges összes műveletet a hatályban lévő szabályzatok szerint kell elvégezni.

A gyártó nem vállal felelősséget az anyagi károkért, melyek a helytelen vagy nem a szabályoknak megfelelő telepítésből származnak.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdennénk, kapcsoljuk ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érintkezők nyitótávolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Az LX modellek esetében a hálózati zsinór bekötése /cserélése a rögzítés után lehetséges. A hátoldalon található ugyanis egy a kezelő számára könnyen elérhető műszaki egység, mely előnyös a következő műveletek elvégzéséhez.

Figyelem!

Aszárga-zöld földkábel soha nem szabad megszakítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Amennyiben a hálózati kábel sérült, a gyártónak vagy a szervízszolgálatnak vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező személynek ki kell azt cserélnie



egy bármilyen veszély elkerülése érdekében.

Végezzük el a berendezés hálózathoz való csatlakozását a kijelölt módon. (lásd 4. ábra - 5. ábra):

- Amennyiben nincs, akkor iktassunk be egy hőmágneses megszakító kapcsolót (A) a berendezés közelébe egy differenciál blokkal együtt.
- Ha van rajta, akkor nyissuk ki az ajtókat (B) majd lazítsuk ki a (C) csavarokat, hogy levehessük a műszerfalat(D). (A E6CP6B és E6CP6M típusúak esetében a csatlakozódoboz a berendezés hátoldalán található. Ahhoz, hogy hozzáférhessünk, le kell szedni a hátsó borítórészt). Az E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M modelleknél a kapocslecc a felszerelés üregében található tápkábel fogadó házban található. Eléréséhez nyissa ki a (B) rekeszajtókat, ha jelen vannak.
- Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a kapcsolécre (H) az útmutató elején található ábrákon és kapcsolási rajzokon bemutatott módon. (H) Az erre a célra kiválasztott megfelelő bekötőkábel üzemi hőmérséklet-toleranciája nem lehet kevesebb értékű, mint a H07RN-F típusú kábeléé, azaz 80 °C (lásd a műszaki táblázatban foglaltakat)
- Fűzzük át kábel a kábelelosztón, csíptessük be, majd kössük be a vezetékeket csatlakozódoboz erre kijelölt pontjaiba, úgy, hogy ennek végei rögzítve legyenek. A sárga-zöld földelés vezetékek hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknél, arra az eshetőségre, ha megrongálódna a kábelelosztó és arról leesne a többi tápegység vezetékekkel együtt.

Ekvipotenciál

A készüléket rá kell kötni egy ekvipotenciális rendszerre. A csatlakoztatáshoz a szorítókapocs a felszerelés alján vagy hátlapján található.

Az alábbi szimbólum jelzi:



Vízhálózatra való csatlakozás

A készüléket fixen csatlakoztassa a vízvezetékre, nem leszedhető tömlők segítségével. Ha jelen van, csatlakoztassa a csövet a vízvezetékhez egy mechanikus szűrő és egy csaptelep segítségével. A szűrő felszerelése előtt hagyja egy darabig, hogy az átfolyó víz kimossa a csővezetékéből az esetleges fém salakanyagot.

Figyelem!

A berendezés bemeneténél a maximális víznyomás nem haladhatja meg a 700 kPa-t (7 bar). Ha magasabb a víznyomás, szereljen be egy olyan nyomáscsökkentőt, amely a bemeneténél elvisel legalább 1000 kPa (10bar) nyomást, és a kimeneténél 700 kPa (7bar) nyomást biztosít.

A víz leeresztése

Csatlakoztassa a lefolyóhoz a túlfolyó vízelvezetőt.

Figyelem!

A gyártó elhárít magáról minden felelősséget, illetve nem teljesít garanciális követeléseket abban az esetben, ha az okozott károk a berendezés helytelen telepítéséből, vagy a használati utasításban foglalt instrukciók figyelmen kívül hagyásából fakadnak.

BERENDEZÉS FELÜLVIZSGÁLATA

Fontos

Mielőtt üzembe helyeznénk, ellenőrizzük le a berendezés minden egyes funkcióját, illetve alkotóelemeit kiszűrve ilyen módon az esetleges működési rendellenességet. Ebben a szakaszban nagyon fontos, hogy a berendezés minden biztonsági, illetve higiéniai előírásoknak megfeleljen.

A fenti kontrollhoz az alábbi vizsgálati teszteket kell lefolytatni:

- Ellenőrizzük le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a berendezés számára előírtaknak.
- Helyezzük automata pozícióba az álláskapcsolót, majd ellenőrizzük le az elektromos csatlakozást.
- Ellenőrizzük le a berendezés biztonsági szerkezetét.

Miután elvégeztük a fenti vizsgálatokat, ha erre szükség van, akkor részesítsük megfelelő oktatásba a végfelhasználót, vagy azt a személyt, aki a berendezés üzemelésével lesz megbízva, azok szerint, ahogy azt az illető ország biztonsági vonatkozó rendeletei előírják.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELEM!

A készüléket nem arra gyártották, hogy a nyilvánosság számára nyitott területen használják.

Ez az eszköz szellemi vagy testi fogyatékoságban szenvedő személyek által nem alkalmazható (beleértve a gyermekeket is), vagy tapasztalat és ismeretség hiányában, kivéve ha a fent említettek egy a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy irányítása alatt állnak. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani és meg kell bizonyosodni arról, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.

A készüléket csak felügyelet mellett használjuk, és ne hagyjuk üresen működni.

A térsztfűző bekapcsolása maximális csapnyomás ellenállása 700 kPascal.

Az összes tartozék ki- és bekapcsolt állapotát ellenőrző világítás jelzi.

A készülék működésének beállításához nem szükséges szakember; a végfelhasználó a felhasználás során önmagának is beállíthatja egyes működéseket.

Csak és kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használjunk.

A készülék használatánál eleinte égett, illetve fanyar

szagok keletkezhetnek.

Ez a jelenség teljesen megszűnik az ezt követő második vagy harmadik használatnál.

Használat után a kikapcsolt készülék még egy ideig meleg marad (hő megtartás).

A készülék közel ne érintsük meg, és tartsuk távol a gyermekektől!

Ezek a szabályok nagyon fontosak, amennyiben nem tartjuk be, akkor a készülék működése a felhasználóra nézve is veszélyforrássá lehet.

BEÜZEMELÉS

Mielőtt a készüléket használatba helyeznénk, tanácsos a tartály alját megtisztítani (lásd a „Készülék karbantartása” című fejezetet).

Ellenőrizzük a készülék illeszkedését és az utasítások szerint helyezzük működésbe.

A tésztafőző bekapcsolása (7., 8. és 9. ábra)

Ellenőrizzé, hogy a vízleeresztő csap (B) el legyen zárva. A házzal ellátott modelleknél a kád alatt található.

A tárcsát (F) elforgatva töltse föl a kádat vízzel a túltöltési nyílásig.

Kapcsolja be a gép előtt elhelyezett főkapcsolót. Forgassa el a tárcsát (A) az 1. vagy 2. pozícióba, ha részteljesítményt kíván használni, és a 3. pozícióba a maximális teljesítményhez. Az E6CP3B modellnél a tárcsát (A) a kívánt pozícióba elforgatva be lehet állítani a vízhőmérsékletet. Az „A” tárcsa elforgatásakor felgyullad a „C” jelzőlámpa. Ha a „C” jelzőlámpa ég, jelzi, hogy az ellenállások működnek. A készülék kikapcsolásához forgassa el a tárcsát (A) „0” pozícióba, és nyissa a főkapcsolót.

Tésztafőző bekapcsolása Bflex elektronikus parancsokkal (10. ábra)

A tésztafőző kikapcsolt állapotánál, ha a tápkábel a hálózatra van csatlakoztatva és a főkapcsoló be van kapcsolva, az „A” kijelzőn az „OFF” jelzés látszik.

Ellenőrizze, hogy a leeresztő csap el legyen zárva.

Néhány másodpercig tartsa lenyomva a tárcsát (B) úgy, hogy a kijelzőn megjelenjen a „H20” felirat.

A tárcsát (C) elforgatva töltse fel a tartályt vízzel a túltöltési nyílásig.

Tele tartállyal röviden nyomja le a „B” tárcsát, egy hangjelzés hallatszik, és a kijelző „30 °C”-ot jelez. A „B” tárcsát elforgatva állítsa be a hőmérsékletet 30 és 100 °C közé, majd nyomja meg újra a „B” tárcsát az érték elmentéséhez, vagy várjon néhány másodpercet a megerősítő hangjelzésig.

Amikor a led (G) ég, azt jelenti, hogy az ellenállások aktívak. A felszerelés maximális P3 teljesítményen indul.

A forrás elérésekor a gombbal (D) csökkenteni lehet a teljesítményt. 3 teljesítmény szint állítható be: P3 maximális teljesítmény, P2 közepes teljesítmény, P1 minimális teljesítmény.

A kiválasztott teljesítmény értéke (P1, vagy P2, vagy P3) a képernyőn látszik. (I)

A tésztafőző kikapcsolásához néhány másodpercig tartsa lenyomva a tárcsát (B), a kijelző (A) addig mutatja a „HOT” feliratot, amíg a víz 40 °C fölé nem melegszik, az alatt a kijelző „KI” állást mutat.

Ha a tésztafőzőt az adott napon már nem használja, kapcsolja ki a főkapcsolót.

Figyelem

A készülék az alábbi biztonsági funkciókkal rendelkezik:

- ha a „H” led világít, azt jelenti, hogy beavatkozott a biztonsági hőkapcsoló (lásd A TÉSZTAFOZÓ BIZTONSÁGI BERENDEZÉS bekezdést).

Ebben az esetben a tésztafőző addig nem működik, amíg nem történik meg a biztonsági védelem visszaállítása.

Vízfűrdő bekapcsolása (8. ábra)

Ellenőrizze, hogy a kifolyó víz csapja (B) zárva legyen. Töltse meg a tartályt vízzel a megjelölt szintig. Kapcsolja be a berendezés főkapcsolóját. Az (A) energia szabályozó kezelógombot az egyre magasabb teljesítmény elérése érdekében állítsa a vonal vastagodó vége felé. Ha csökkenteni akarja a teljesítményt forgassa a kezelógombot a vonal vékonyodó vége felé.

A készülék kikapcsolásához állítsa az (A) kezelógombot a „0” állásra, majd kapcsolja ki a főkapcsolót.

Tésztafőző biztonsági egysége (7. ábra)

A készülékbe be van szerelve egy biztonsági termosztát, ami tésztafőző hibás működése esetén működésbe lép. (például, amikor víz feltöltése nélkül helyezünk működésbe).

Gyakorlatilag ha újból működésbe helyezzük a készüléket, akkor aktiváljuk készülék tetején lévő kapcsolót; ha ki akarjuk kapcsolni, akkor hagyjuk kihűlni és aktiváljuk a reset gombot. (E). Ezt követően, ha működésbe akarjuk helyezni a készüléket, akkor kövessük a „Beüzemelés” alatti részben található utasításokat.

Tartály kiürítése

A Top típusú készüléknél az üzemelőnek kell gondoskodni a tartály kiürítéséhez megfelelő eszközzel.

Szereljük fel a bajonettkötésű leszívó csövet, a (6. ábra) szerint.

Nyissuk meg a leeresztő csapot (B) (7-8 ábra).

Mivelhogy az asztali modellnél a leeresztő csap a hálózatra van csatlakoztatva, ezért elegendő, ha csak a részleg belsejében lévő (9. ábra) leeresztő csapot nyitjuk ki (B).

Figyelem: a leeresztő csap kinyitásakor a berendezésben található forró folyadék kifolyik.

TANÁCSOK ÉS ELŐVIGYÁZATOSSÁGI INTÉZKEDÉSEK A TÉSZTAFOZÓ KOSARAK HASZNÁLATÁHOZ

A tésztafőző kosarak rozsdamentes acélból készültek, mely az erre legalkalmasabb anyag. Mindazonáltal bizonyos körülmények között a vízben általában jelenlévő klorid ionok miatt a korrózióra érzékeny. (nátrium-klorid = konyhasó)



A kosarak helyes használata érdekében érdemes tehát elővigyázatossággal eljárni.

- 1) Használat után a kosarakat gondosan öblítsük le langyos vízzel és csak ezután tegyük száradni őket.
- 2) Minden alkalommal amikor felfüggesztjük a munkálatokat, öblítsük le a kosarakat langyos vízzel vagy erre alkalmas más szerrel.
- 3) Ne dobjuk a sót közvetlenül a kosárra.
- 4) Ne használjunk csiszológereket vagy más dörzshatású kelléket.

Figyelem: az edény elmosásakor fordítsunk különös figyelmet a rácspontokra (a hegesztések pontjai, a rács és az alap közti terek, stb.), mivel ezeken a pontokon telepedik le a sóoldat mely idővel korrózióhoz vezethet.

Az acél alkatrészek tisztításakor tartsuk mindig szem előtt a „Készülék karbantartása” című fejezetben olvasottakat.

KARBANTARTÁS

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely megtisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.
- Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak.

A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát. Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet.

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készül fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

Fémpor, fémforgácsok, a vaskitermelő munkálatok maradványai általában inox acél felülettel érintkezve rozsdafoltok kialakulását eredményezhetik.

Esetleges felületi rozsdafoltok, melyek új készülékeknél is előfordulhatnak, eltávolíthatóak hígított mosószerrel és

Scotch Brite típusú szivaccsal.

Csőkönyösebb szennyeződések soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot).

Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzőkre is. Óvakodjunk a közvetlen vízsugártól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet.

A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.

HOZZÁTARTOZÓ EGYSÉGEK HELYETTESÍTÉSE (ALKATRÉSZEK)

Kizárólagosan csak a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használjuk.

Minden karbantartási munkát kizárólag erre kiképzett szakemberek végezhetnek.

Ellenőriztessük a készüléket legalább egyszer egy évben; és ennek elősegítésére javasoljunk egy karbantartási szerződés megkötését.

A KÉSZÜLÉK HOSSZABB IDEJŰ LEÁLLÍTÁSA

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a következőképpen kell eljárni:

- 1) kapcsoljuk ki a működtető gombot, áramtalanítva ez által a berendezést.
- 2) tisztítsuk meg alaposan a készülék határos részeit.
- 3) kenjük át egy étolajba itatott kendővel az inox acél felületeket.
- 4) végezzünk el minden megadott karbantartási munkálatot.
- 5) fedjük le a készüléket egy burkolattal, és hagyjunk néhány lyukat szellőztetés céljára.

TEVÉKENYSÉG MEGHIBÁSODÁS ESETÉN

Meghibásodás esetén áramtalanítsuk a készüléket a berendezés tetején található egység segítségével, majd értesítsük erről a megbízott szakembert.

**JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS****CÉG:** _____**ÚT/UTCA:** _____**IRSZ:** _____ **HELYSÉG:** _____**MEGYE:** _____ **FELSZERELÉSI DÁTUM:** _____**MODELL** _____**NYILVÁNTARTÁSI SZÁM** _____**HU****FIGYELMEZTETÉS**

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



Brugsvejledning

Størrelse	157
Tekniske data	159
Monteringsanvisning	162



ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E6CP3B	Elektrisk pastakoger, bordmodel	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektrisk pastakoger, bordmodel	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
CPE40	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9CP40	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektrisk pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRISKE VANDBADE SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E6BM3B	Elektrisk vandbad, bordmodel	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektrisk vandbad, bordmodel	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7BM4B	Elektrisk vandbad, bordmodel	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektrisk vandbad, bordmodel	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9BM4M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE7BM4B	Elektrisk vandbad, bordmodel	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9BM4M	Elektrisk vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9BM4	Elektrisk vandbad, hængende model	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE PLUS 600****TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE MACROS 700**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE MAXIMA 900**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE S700**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE S900**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRISKE PASTAKOGERE SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRISKE VANDBADE SERIE PLUS 600

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISKE VANDBADE SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/EC	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-47	Særlige bestemmelser for elektriske GRYDER, PASTAKOGERE og elektriske kogeкар til erhvervsmæssig brug
EN 60335-2-50	Særlige bestemmelser for elektriske KARTOFFELKOGERE og BAINS-MARIE til erhvervsmæssig brug

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



BRUGSANVISNING

BEMÆRK!

Figureerne, der henvises til i kapitlerne **”GENERELLE ADVARSLER”**, **”VEJLEDNING FOR GASMODELLER”** og **”VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER”**, findes på de indledende sider i denne vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATERNE

Robust stålstruktur med 4 støttefødder, der kan indstilles i højden. Udvendig beklædning i kromnikkel-stål. Udstansede kar med brede afrundede kanter, fremstillet i rent rustfrit AISI 316 stål. Høj ydeevne garanteret af den ydre udstrålingsmodstand for pastakogere i serie S700 og S900, i incoloy rustfrit stål til de resterende pastakogere og effektive silikonemodstande til vandbadede.

MONTERING AF APPARATET

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen. Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes. Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler. Man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler.

Apparatet skal være i vater. Små niveauforskelle kan udjævnes ved at stille på støttefødderne. For bordmodellerne skal man være opmærksom på, at det bord eller de bukke apparatet skal stå på, kan holde til dets vægt. Hovedafbryderen og stikket skal være i nærheden af apparatet og nemme at komme til. Det anbefales at placere apparatet under en emhætte, for at udsugningen af dampe kan ske hurtigst muligt.

Under installationen skal alle apparater, der har en etiket, som angiver, at apparatet skal fastgøres, installeres i en fast position og fastgøres ved hjælp af de medfølgende beslag, i en minimumsafstand fra bag-/sidevægge på 50 cm

Apparaterne uden denne etiket skal placeres uden fastgøring i den samme afstand som nævnt ovenfor” (Fig. 1).

Vær opmærksom!

For bordmodellerne skal man være opmærksom på afstanden fra apparatet til bordpladens kant (fig.6).

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitter og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

Forsigtig - advarsel

Monter ikke apparatet i nærheden af andre som opnår

alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter. Under monteringsfasen skal man sikre sig, at indsugnings- og udluftningskanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

MONTERING

Monteringen, ibrugtagningen og vedligeholdelsen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale.

Alle de for monteringen nødvendige arbejder skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig montering.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

For modellerne LX er det muligt at forbinde/udskifte strømkablet efter at have fastgjort apparatet. Bagved findes der et teknikrum, som operatøren nemt kan komme til for at udføre de nævnte handlinger.

Vær opmærksom!

Den gul-grønne jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko. Tilslut apparatet til ledningsnettet som vist (se Fig.4 – Fig.5):

- 1) Monter, hvis tilstede, en lastadskiller (A) i nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
- 2) Åbn, hvis tilstede, lågerne (B) og skruerne (C) ud, for at kunne afmontere betjeningspanelet (D). (På



modellerne E6CP6B og E6CP6M sidder klemkassen på apparatets bagside. Bagpanelet skal afmonteres for at få adgang til den.) I modellerne E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M og SE9BM8M sidder klemrækken i indgangsdåsen inden i apparatet. For at komme til den, skal man åbne lågerne (B), hvis de findes.

- 3) Tilslut lastadskilleren (A) til klemkassen (H) som vist på figuren og i el-diagrammerne først i manualen. Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabellen tekniske data).
- 4) Før ledningen gennem kabelforskrningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Tilslutningsklemmen sidder for neden eller bag på apparatet.

Den er vist med det følgende symbol:



Tilslutning til vandledning

Apparatet skal være permanent tilsluttet vandledningen og ikke vha. sæt af samlinger eller slanger. Tilslut vandtilførselsrøret, hvis det findes, til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane. Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filtret tilsluttes, for at sikre, at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.

Advarsel!

Det maksimale vandtryk ved apparatets indgang må ikke overstige 700 kPa (7 bar). Hvis det er højere, skal der installeres en trykreduktionsenhed før, der understøtter mindst 1000 kPa (10 bar) ved indløbet, og som bringer trykket til 700 kPa (7 bar) ved udløbet.

Udledning af vand

Tilslut apparatets overløbsrør til afløbet.

Vær opmærksom!

Skader som er medført af mangelfuld montering eller montering, som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne er ikke producentens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

AFPRØVNING AF APPARATURET

Vigtigt

Før anlægget tages i brug, skal det afprøves for at vurdere driftstilstanden for hver enkelt komponent og udpege eventuelle fejl. I denne fase er det vigtigt

at alle sikkerheds- og hygiejneforanstaltninger nøje overholdes.

For at udføre afprøvningen, skal man foretage de følgende kontroller:

- 1) kontrollere at spændingen i ledningsnettet stemmer overens med apparatets
- 2) trykke på den automatiske lastadskiller for at kontrollere den elektriske forbindelse
- 3) kontrollere at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.

Når afprøvningen er fuldført skal man, såfremt det er nødvendigt, instruere brugeren på en passende måde, således at han tilegner sig de nødvendige færdigheder for at kunne betjene apparatet i fuld sikkerhed i overensstemmelse med gældende lovgivning i anvendelseslandet.

BRUGSANVISNING

BEMÆRK!

Apparatet er ikke beregnet til brug i områder, der er tilgængelige for offentligheden.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Apparaterne må ikke efterlades uovervågede, og de må aldrig være tændt, uden at der tilberedes mad på dem. På pastakogerne af vandbad er den maksimale modstand fra hannerne på 700 kPascal. Advarselslamper viser, om der er tændt eller slukket for alt udstyret. Apparatet har ikke behov for særlige reguleringsindgreb foretaget af specialiseret personale, bortset fra de justeringer som udføres af brugeren under selve brugen. Anvend udelukkende det tilbehør, som er anvist af producenten.

De første gange apparaterne anvendes, kan der forekomme en skarp eller brændt lugt.

Dette fænomen forsvinder helt, efter at apparatet har været anvendt endnu to eller tre gange. Efter brug forbliver områderne varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede (tilbageværende varme). Undgå at lægge hænderne på dem og hold børn væk fra dem! Disse normer er meget vigtige, hvis de ikke overholdes, kan der opstå driftsfejl på apparaterne, og der kan opstå situationer, som er farlige for brugeren.

IBRUGTAGNING

Før apparatet tages i brug første gang, anbefales det at rengøre karret grundigt (se afsnittet "Pleje af apparatet").



Kontrollér apparatets tilslutning, og tag det i brug som beskrevet i instruktionerne.

Tænding af pastakoger (Fig. 7, 8 og 9)

Kontrollér at vandaftapningshanen (B) er lukket. På modellerne med møbel sidder den under karret.

Fyld karret med vand ind til overløbshullet, ved at dreje knappen (F).

Slå hovedafbryderen før apparatet til. Drej håndtaget (A) i position 1 eller 2 hvis varmen skal være medium og over på position 3, hvis der skal maks. varme på. På modellen E6CP3B kan man styre vandtemperaturen ved at dreje knappen (A) til den ønskede position.

Når knappen "A" drejes, tænder lampen "C". Lampen "C" viser, at varmelegemerne er i drift.

For at slukke apparatet drejes knappen (A) over på "0", og hovedafbryderen åbnes.

Tænding af pastakoger med elektronisk Bflex-betjening (fig. 10)

Når pastakogeren er slukket, strømforsyningsledningen er forbundet til netstrøm og hovedafbryderen er tændt, viser displayet (A) værdien "OFF".

Kontrollér at vandaftapningshanen er lukket.

Hold knappen (B) nede i et par sekunder, indtil teksten "H20" vises på displayet.

Fyld karret med vand ind til overløbshullet, ved at dreje knappen (C).

Med karret fuldt skal du trykke kort på drejeknappen (B), der høres et lydsignal, og displayet viser 30 °C. Ved at dreje på drejeknappen (B) indstilles temperaturen fra 30 til 100 °C. Tryk derefter på drejeknappen (B) igen for at gemme værdien eller vent et par sekunder, indtil det bekræftende lydsignal udsendes.

Dioden (G) viser, når den er tændt, at modstandene er aktive.

Apparatet starter med maksimal effekt P3.

Når vandet koger, kan effekten deles ved at trykke på knappen (D). Der kan indstilles 3 effektiveauer: P3 maks. effekt, P2 mellem effekt, P1 min. effekt.

Den valgte effektværdi (P1 eller P2 eller P3) vil være synlig på skærmen. (I)

For at slukke pastakogeren skal du holde drejeknappen (B) indtrykket i nogle sekunder. Displayet (A) viser teksten "HOT" så længe vandet temperatur er over 40 °C, når den er under vises "OFF".

Sluk på hovedafbryderen når pastakogeren ikke længere skal bruges den dag.

Vær opmærksom

Apparatet er udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

- Hvis dioden "H" er tændt, betyder det, at sikkerhedsstermostaten har grebet ind (se afsnittet PASTAKOGERENS SIKKERHEDSANORDNINGER).

I disse tilfælde vil pastakogeren ikke virke, før sikkerheden er blevet genoprettet.

Tænding af vandbad (Fig. 8)

Kontrollér at vandaftapningshanen (B) er lukket. Fyld karret

med vand ind til det påtrykte niveau. Slå hovedafbryderen før apparatet til. Drej reguleringsknappen (A) mod den bredeste del af stregen for at skruer op for varmen. For at skruer ned for varmen drejes knappen mod den smalleste del af stregen.

For at slukke apparatet drejes knappen (A) over på "0", og hovedafbryderen slukkes.

Sikkerhedsanordninger for pastakogere (Fig.7)

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsstermostat, der griber ind i tilfælde af funktionsfejl på pastakogeren (hvis en pastakoger for eksempel tændes, uden at der er fyldt vand i karret).

For igen at gøre apparatet driftsklart skal man trykke på lastadskilleren for apparatet for at slå strømmen fra, lade apparatet afkøle, og trykke på tilbagestillingsknappen (E). For herefter at tage apparatet i brug igen skal man følge anvisningerne i afsnittet IBRUGTAGNING.

Tømning af karret

For bordmodellerne skal operatøren sørge for, at der er en passende beholder til rådighed til tømning af karret. Monter tømningsslangen med bajonetgreb som vist på (Fig.6).

Åbn aftapningshanen (B) (fig.7-8). På gulvmodellen er udløbet sluttet til nettet, og man skal derfor blot åbne aftapningshanen (B), der sidder inden i skabet (fig.9).

Advarsel: åbning af aftapningshanen medfører, at det varme indhold i apparatet strømmer ud.

RÅD OG FORHOLDSREGLER VED BRUG AF KURVE TIL PASTAKOGER

Kurvene til pastakogeren er fremstillet af austenitisk rustfrit stål. Dette materiale er det bedst egnede til denne type anvendelse, selvom det dog under visse betingelser, er modtageligt overfor korrosion forårsaget af chlorid-ioner, der normalt findes i vand, hvor kurvene er nedsænket (natriumchlorid = køkkensalt).

Det er derfor afgørende for en korrekt brug af kurvene, at man træffer nogle enkle forholdsregler.

- 1) Stil aldrig kurvene til tørre efter brug uden først at have skyllet dem grundigt i lunkent vand.
- 2) Hver gang arbejdet standses, skal kurvene skylles grundigt med lunkent vand eller egnede produkter.
- 3) Hæld ikke salt direkte ned i kurvene.
- 4) Anvend ikke slibende produkter eller redskaber.

Advarsel: Under vask skal man være særligt opmærksom på områderne, hvor der er samlinger (svejsninger, området hvor nettet er fastgjort på strukturen, osv.) fordi der kan samle sig saltvandsopløsning i disse områder, som med tiden kan føre til korrosion.

Ved rengøring dele i stål, henvises altid til afsnittet "PLEJE AF APPARATET".



VEDLIGEHOOLDELSE

PLEJE AF APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud.

Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.

Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening.

Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Metalstøv, metalspån fra forarbejdning og metallisk materiale i almindelighed kan medføre rust, hvis de kommer i kontakt med overfladerne i rustfrit stål. Eventuelle overfladiske rustpletter, der også kan findes på nye apparater, fjernes med rengøringsmiddel opløst i vand og en almindelig svamp af typen Scotch Brite.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibebapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe

(f.eks. Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask. Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. **Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.**

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten.

Enhver vedligeholdelse må kun udføres af kvalificeret personale. Apparatet skal kontrolleres mindst en gang om året. I den forbindelse anbefaler vi at lave en vedligeholdelseskontrakt.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING AF APPARATET

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

- 1) sluk på apparatets lastadskiller for at slå det fra hovedstrømnettet.
- 2) rengør grundigt apparatet og områderne omkring det
- 3) smør et lag madolie på overfladerne i rustfrit stål.
- 4) udfør alle vedligeholdelsesindgreb
- 5) dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen.

OPFØRSEL I TILFÆLDE AF FEJL

Såfremt der opstår en fejl, skal apparatet omgående slukkes, strømmen skal slukkes på stikkontakten før apparatet og kundeservice skal underrettes.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.



Instruksjonsmanual

Dimensjoner	167
Tekniske data	169
Installasjonsinstruksjoner	172



ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E6CP3B	Elektrisk pastakoker - benkmodell	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektrisk pastakoker - benkmodell	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrisk pastakoker med møbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
CPE40	Elektrisk pastakoker med møbel	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9CP40	Elektrisk pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrisk pastakoker med møbel	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrisk pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Frittstående elektrisk pastakoker	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRISKE VANNBAD SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E6BM3B	Elektrisk vannbad - benkmodell	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektrisk vannbad - benkmodell	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E7BM4B	Elektrisk vannbad - benkmodell	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektrisk vannbad - benkmodell	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9BM4M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE7BM4B	Elektrisk vannbad - benkmodell	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9BM4M	Elektrisk vannbad med møbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9BM4	Frittstående elektrisk vannbad	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE PLUS 600****TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE MACROS 700**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE MAXIMA 900**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE S700**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE S900**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRISKE PASTAKOKERE SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRISKE VANNBAD SERIE PLUS 600

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISKE VANNBAD SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/EC	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-47	Særlige bestemmelser for elektriske flerbruks KJELER, PASTAKOKERE til ervervsmessig bruk
EN 60335-2-50	Særlige bestemmelser for elektriske flerbruks POTETVARMERE, VANNBAD til ervervsmessig bruk

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



**I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.



BRUKSANVISNING

MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene **“GENERELL INFORMASJON”, “INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER”** og **“INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER”**, befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

BESKRIVELSE AV APPARATENE

Robust stålstruktur med 4 høydejusterbare føtter.

Utvendig bekledning i kromnikkelstål. Pressede tanker med brede, avrundede kanter i 100 % edelstål AISI 316.

God bruksytelse garanteres av de eksterne glødende resistenser for pastakokerserien S700 og S900, i rustfritt stål incoloy, for bestandige pastakokere og effektive silikonresistenser for vannbad.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig.

Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer bruk aldri av noen grunn slipende stoffer.

Apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve føttene.

I versjonene Top må man passe på at den valgte støtten eller møbelet tåler apparatets vekt. Hovedbryteren eller strømuttaket må befinne seg i nærheten av apparatet og være lett tilgjengelig.

Det anbefales å sette apparatet under en avtrekksvifte, slik at dampene føres raskt ut.

Under installasjon skal alle apparater som har en etikett som indikerer at apparatet må festes, installeres i en fast posisjon og festes ved hjelp av medlevert stabiliseringsutstyr, med en minimumsavstand fra eventuelle bak-/sidevegger på 50 cm.

Apparatene som ikke har denne etiketten, skal plasseres uten feste med samme ovennevnte minimumsavstander (Fig. 1).

Bemerk!

Når det gjelder versjonene Top må man være oppmerksom på apparatets avstand fra benkeplatas ytterkant (fig.6).

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftskifte i selve rommet. Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert

slik at de ikke kan tilstoppes. (Se fig. 2 – fig. 3).

Forsiktig - advarsel

Ikke installer apparatet nær andre apparater som når for høye temperaturer, slik at de elektriske delene ikke skades. Forsikre deg i installasjonsfasen om at kanalene for luftinntak og –avløp er frie for eventuelle hindre.

INSTALLASJON

Installasjon, idriftsetting og vedlikehold av apparatet skal utføres av kvalifisert personale.

Alle nødvendige installasjonsarbeider skal utføres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter.

Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar ved dårlig funksjon av apparatet som skyldes feil eller ikke-konform installasjon.

Advarsel!

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfra kobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

På modellene LX er det mulig å tilkoble/erstatte strømledningen etter å ha festet apparatet. Bak apparatet er det nemlig et lett tilgjengelig teknisk skap for ovennevnte operasjoner.

Advarsel!

Den gul-grønne jordledningen skal aldri avbrytes.

ELEKTRISK TILKOBLING

Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av fabrikanten, teknisk kundeservice, eller i alle fall av en person med lignende kvalifikasjoner, for å forebygge enhver risiko.

Koble apparatet til strømnettet som angitt (se Fig.4 – Fig.5):

- 1) installer en skillebryter (A) med magnetotermisk utløser og differensialspærre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.



- 2) Åpne lukene (B) hvis det er slike, og skru av skruene (C) for å demontere instrumentbrettet (D). (På modellene E6CP6B og E6CP6M befinner terminalblokken seg på bak. For å nå denne må man demontere baksiden.) Ved modellene E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M befinner klemmen seg i boksen linje-inngang som finnes i verktøyrommet. For å få tilgang til denne, skal man åpne dørene (B), hvis apparatet har disse.
- 3) Koble valgbryteren (A) til klemmen (H), som indikert på figuren og i koblingsskjemaene foran i håndboken. Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (se tabellen med tekniske data).
- 4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram ledningskveileren, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gulgrønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.

Ekvipotensial

Apparatet må kobles til et ekvipotensialt system. Tilkoblingsklemmen er plassert på bunnen eller på baksiden av utstyret.

Det er merket med følgende symbol:



Tilkobling til vannforsyningsnett

Apparatet må kobles permanent til vannforsyningsnett, men ikke gjennom en rekke ledd med fleksible slanger. Koble en mulig vanninntaksslangen til vannforsyningsnett ved hjelp av et mekanisk filter og en stoppekran. Før filteret tilkobles, skal man la det renne en viss mengde vann for å skylle rørdelingen for eventuell jernslagg.

Advarsel!

Maksimalt vanntrykk ved apparatets vanninntak må ikke overstige 700 kPa (7 bar). Hvis den er høyere, installer en trykkreduksjon oppstrøms som støtter minst 1000 kPa (10 bar) ved innløpet og som bringer trykket til 700 kPa (7bar) ved uttaket.

Vannavløp

Koble overløpsslangen til kloaknettet.

Bemerk!

Fabrikanten er ikke ansvarlig og gir ingen garantierstatning for skader som skyldes ukorrekte og ikke-konforme installasjoner i forhold til installasjonsanvisningene.

for å vurdere de operative forholdene til hver enkelt del, og for å identifisere eventuelle feil. I denne fasen er det viktig at alle sikkerhets- og hygieneforhold overholdes strengt.

Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

- 1) undersøk at strømspenningen er konform med apparatets strømspenning.
- 2) slå på den automatiske skillebryteren for å undersøke den elektriske tilslutningen.
- 3) undersøk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt.

Når driftsprøven er overstått, skal man om nødvendig lære opp brukeren hensiktsmessig, slik at han får all nødvendig kompetanse for å idriftsette apparatet under sikkerhetsforhold, som forutsett av de gjeldende lovene i brukslandet.

BRUKSANVISNINGER

ADVARSEL!

Apparatet er ikke beregnet for bruk i områder som er åpne for publikum.

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Apparatene må kun brukes under overvåking, og må aldri være tomme under funksjon.

På pastakokerene vannbadet er maksimaltrykket kranen tåler 700 kPa.

Varsellampene viser om det forskjellige utstyret er påslått eller avslått.

Apparatene trenger ingen spesielle reguleringer av spesialisert personale, foruten reguleringene brukeren foretar under drift. Bruk kun tilbehør fabrikanten angir som egnet.

Mens man bruker apparatene de første gangene, kan det forekomme at man kjenner en sterk eller brennende lukt. Dette tilfellet forsvinner helt etter enda to eller tre ganger apparatet brukes. Etter bruk forblir området varmt en viss tid etter at apparatene er slått av (restvarme). Unngå å røre området med hendene, og hold barn på avstand! Disse forsiktighetsreglene er meget viktige, og ikke-overholdelse av disse kan forårsake funksjonssvikt av apparatene, foruten faresituasjoner for brukeren.

NO

IDRIFTSETTELSE

Før man bruker apparatet for første gang, anbefaler vi å rengjøre tanken grundig (se avsnittet "Ivaretagelse av apparatet"). Kontroller apparatets elektriske tilslutning, og sett det i drift i henhold til instruksjonene.

DRIFTSPRØVE AV APPARATET

Viktig

Før anlegget igangsettes, må det utføres en driftsprøve



Skru på pastakokeren (Fig. 7, 8 og 9)

Kontroller at kranen for vannuttaket (B) er lukket.

I modellene med skap finnes den under karet.

Fyll karet med vann helt til tappehullet ved å vri på knotten (F). Aktiver hovedbryteren over apparatet. Vri knotten (A) i posisjonene 1 eller 2 dersom du ønsker å dele opp effekten og i posisjon 3 for maks effekt. Ved modellen E6CP3B er det mulig å kontrollere vanntemperaturen ved å vri på knotten (A) i ønsket posisjon.

Ved å vri på knotten "A" tennes varsellampen "C". Varsellampen "C" tent indikerer at resistensene fungerer.

For å skru av apparatet, vri knotten (A) i "0" posisjon og åpne hovedbryteren.

Skru på pastakoker med elektroniske Bflex kommandoer (Fig. 10)

Ved avskrudd pastakoker, med strømledningen satt inn i kontakten og hovedbryteren tent, viser displayet (A) verdien "OFF".

Kontroller av tømmekranen for avløpsvannet er skrudd igjen.

Hold inne knotten (B) i noen sekunder helt til skriften "H20" vises på displayet.

Fyll karet med vann helt til avrenningshullet ved å vri på knotten (C).

Ved fullt kar må du trykke kort på knotten (B). Du vil da høre et lydsignal og displayet viser 30 °C. Vri på knotten (B) ved å stille inn temperaturen fra 30 til 100 °C, og trykk på nytt på knotten (B) for å lagre verdien. Vent deretter et par sekunder helt til bekræftelseslydsignalet høres.

LED-en (G) indikerer at resistensene er aktive når den er tent.

Utstyret starter på maksimal styrke P3.

Når vannet koker, er det mulig å dele opp styrken ved å bruke knappen (D). Du kan stille inn 3 styrkenivåer: P3 maksimal styrke, P2 middels styrke, P1 minimal styrke.

Verdien ved den valgte styrken (P1 eller P2 eller P3) er synlige ved skjermen. (I)

For å skru av pastakokeren må du holde knotten (B) inne i noen sekunder. Displayet (A) viser skriften "HOT" så lenge vannet er varmere enn 40 °C. Under denne temperaturen indikeres "OFF".

Skru av hovedbryteren når du er ferdig med den daglige bruken av pastakokeren.

Advarsel

Apparatet er utstyrt med følgende sikring:

- dersom LED-en "H" er tent, betyr dette at sikkerhetstermostaten har blitt koblet inn (se paragrafen SIKKERHETSENHET VED PASTAKOKEREN).

I dette tilfellet fungerer ikke pastakokeren før sikkerheten tilbakestilles.

Påslåing av vannbadet (fig. 8)

Kontroller at vannavløpet (B) er stengt. Fyll karet med vann opp til nivåmerket. Slå på hovedbryteren øverst på apparatet. Vri reguleringsbryteren (A) mot den bredeste

delen av stripen for å få stadig høyere varme. For å redusere varmen, skal man vri bryteren mot den tynneste delen av stripen.

For å slå av apparatet, skal man vri bryteren (A) i posisjon "0" og slå av hovedbryteren.

Sikkerhetsanordning for pastakoker (fig.7)

Utstyret har en sikkerhetstermostat som kobler seg inn ved funksjonssvikt på pastakokeren (for eksempel hvis man slår på pastakokeren uten å ha fylt tanken med vann). For å starte utstyret igjen, skal man i praksis slå av skillebryteren øverst på apparatet for å bryte strømforsyningen, la utstyret avkjøles og slå på resetknappen (E). For å idriftsette utstyret igjen, skal man deretter følge instruksjonene i avsnittet IDRIFTSETTELSE.

Tømming av tanken

Med versjonen Top må brukeren sørge for å ha tilgjengelig en egnet beholder ved tømming av tanken. Monter avløpsrøret med bajonettkobling som vist på fig.6. Åpne avløpskranen (B) (fig.7-8).

På versjonen med møbel er avløpet koblet til kloakknett, derfor er det tilstrekkelig å åpne avløpskranen (B) som befinner seg inne i rommet (fig.9).

Advarsel: åpningen av tømmekranen medfører tømming av det varme innholdet i apparatet.

RÅD OG FORHOLDSREGLER VED BRUK AV KURVENE TIL PASTAKOKEREN

Kurvene til pastakokeren er laget i austenitisk rustfritt stål. Dette materialet er det som egner seg best til denne bruk, allikevel vil det under visse forhold være følsomt for korrosjonen som forårsakes av kloridionene som normalt er tilstede i vannet som kurvene senkes ned i (natriumklorid = kjøkkensalt).

For korrekt bruk av kurvene er det derfor ytterst viktig å ta noen enkle forholdsregler.

- 1) La aldri kurvene tørke etter bruk uten å skylle dem nøye med lunkent vann.
- 2) Hver gang arbeidet er slutt, må man passe på å skylle kurvene nøye med lunkent vann eller egnede produkter.
- 3) Ikke kast salt direkte ned i kurvene.
- 4) Ikke bruk slipende produkter eller utstyr.

NB: når man vasker kurvene, skal man være spesielt oppmerksom på områdene med spalterom (sammensveisinger, der strømmen kobles til bærestrukturen, o.s.v.), da det har lett for å stagnere saltoppløsning i disse områdene, som med tiden kan forårsake korrosjon.

For rengjøring av ståldelene skal man alltid konsultere avsnittet "IVARETAKELSE AV APPARATET".



VEDLIKEHOLD

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen. Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre.

Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. **Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker.**

Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern.

Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Metallstøv, rester av metallfiser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forårsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstål.

Eventuelle rustflekker i overflaten, som også kan være tilstede på nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynnet i vann og en svamp av typen Scotch Brite.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølvpudding skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv.

Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.

Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

UTSKIFTING AV DELER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra fabrikanten.

Ethvert vedlikeholdsarbeid må kun utføres av kvalifisert personale. La apparatet kontrolleres minst én gang i året; m.h.t. dette anbefaler vi å underskrive en vedlikeholdskontrakt.

INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

- 1) slå av apparatets skillebryter for å bryte tilknytningen til hovedstrømlinjen.
- 2) rengjør apparatet og området rundt grundig
- 3) smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
- 4) utfør alle vedlikeholdssoperasjonene
- 5) dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon

OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

Ved funksjonssvikt skal man slå av apparatet, koble fra strømmen ved hjelp av anordningen øverst på apparatet og melde fra til kundeserviceavdelingen.

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSdato: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.



Bruksanvisning

Mått	177
Tekniska data	179
Installationsanvisningar	182



ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E6CP3B	Elektrisk pastakokare av bänkmödel	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektrisk pastakokare av bänkmödel	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektrisk pastakokare med köksmöbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
CPE40	Elektrisk pastakokare med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E9CP40	Elektrisk pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektrisk pastakokare med köksmöbel	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektrisk pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektrisk pastakokare, upphängd modell	mm 400x900x580 (600)



ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E6BM3B	Elektriska vattenbad av bänkmödel	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektriska vattenbad av bänkmödel	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E7BM4B	Elektriska vattenbad av bänkmödel	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektriska vattenbad av bänkmödel	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E9BM4M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 800x900x900 (965)

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE7BM4B	Elektriska vattenbad av bänkmödel	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 400x730x900 (950)

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE9BM4M	Elektriska vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXE9BM4	Elektriska vattenbad, upphängd modell	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE PLUS 600****TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE MACROS 700**TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE MAXIMA 900**TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE S700**TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE S900**TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRISKA PASTAKOKARE SERIE LX900 TOP**TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE PLUS 600

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE MACROS 700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE MAXIMA 900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE S700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE S900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

SV

ELEKTRISKA VATTENBAD SERIE LX900 TOP

TEKNISKA DATA

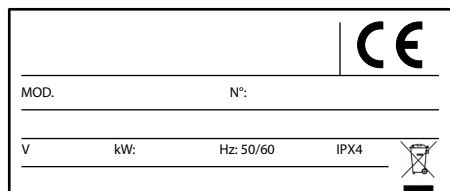
MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel	Vikt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven

2014/35/UE	Låg spänning
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater
2006/42/EC	Maskindirektivet och särskilda referensstandarder
EN 60335-1	Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande
EN 60335-2-47	Särskilt krav för KASTRULLER, elektriska PASTAKOKARE för allsidig tillagning och gemensamt bruk
EN 60335-2-50	Särskilt krav för elektriska POTATISVÄRMARE, VATTENBAD för allsidig tillagning och gemensamt bruk

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.



INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



**I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infördes.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.



BRUKSANVISNING

VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATERNA

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Ytterhölje i kromnickelstål. Formgjutna bassänger med kanter av inox-stål AISI 316. Hög prestanda garanterad av externa värmemotstånd för pastakokare i serierna S700 och S900, i rostfritt incoloy-stål för de resterande pastakokarna och effektiva motstånd i silikon för vattenbad.

DRIFTSÄTTNING

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts. Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel. Använd på inga villkor abrasiva ämnen. Apparaten ska planutjämnas med vattenpass, små nivåskillnader går att rätta till genom att justera stödfötterna. När det gäller Top-versionerna ska ni vara försiktiga och se till att stativet eller den utvalda köksmöbeln klarar av att bära upp apparatens vikt. Huvudströmbrytaren eller kontakten ska sitta i närheten av apparaten och vara lätt åtkomliga. Vi rekommenderar att apparaten placeras under en fläkthuv så att ångorna snabbt sugs ut.

I installationsfasen måste alla apparater, som är försedda med en etikett som indikerar att apparaten ska fixeras, installeras i fast läge eller fästas med det stativ som levererats minst 50 cm från eventuella bakre eller laterala väggar.

De apparater som inte är försedda med denna etikett ska monteras utan fästianordningar på samma avstånd som indikerats ovan (Fig. 1).

Varning!

När det gäller Top-versionerna ska ni vara försiktiga och iaktta apparatens avstånd från ytans ytterkant (Fig. 6).

Ventilation av lokalen

I den lokal där apparaten installerats ska det finnas luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädning av luft i själva lokalen.

Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera. (Se fig. 2 – fig. 3).

Var försiktig - varning

Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna. Säkerställ under installationsfasen att luftkanalerna är fria från eventuella hinder.

INSTALLATION

Installation, driftsättning och underhåll av apparaten ska utföras av kvalificerad personal.

Allt nödvändigt installationsarbete ska utföras i enlighet med gällande lagstiftning.

Tillverkaren avsägar sig allt ansvar vid dålig funktion till följd av en installation som är felaktig eller ej överensstämmer med gällande föreskrifter.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direkt nätanslutning, ska det finnas en strömbrytare med en kontaktöppning som möjliggör total fränkoppling vid förhållanden för överspänning enligt kategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna.

För LX-modellerna går det att ansluta/byta ut nätkabeln efter att apparaten har satts fast. På baksidan finns det ett tekniskt fack som är lätt för operatören att nå för ovan nämnda åtgärder.

Varning!

Den gul-gröna jordkabeln får aldrig avbrytas.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Om nätsladden är skadad, ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska assistanscentrum eller hur som helst av en person med likvärdig behörighet för att undvika fara. Anslut spishällen till elnätet enligt vad som indikeras (se fig.4 – fig.5):

- 1) Installera, om ingen sådan finns, en strömbrytare (A) i närheten av apparaten med en magnettermisk krets brytare och differentialspär.
- 2) Öppna befintliga luckor (B) och lossa skruvarna (C) för



att montera av panelen (D). (På modellerna E6CP6B och E6CP6M sitter uttagslådan i den bakre delen. Ni måste montera av den Bakre panelen för att komma åt den.) På modellerna E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M sitter uttagsplinten i ingångsterminalen som i sin tur är belägen i utrustningens skåp. För åtkomst, öppna de befintliga luckorna (B).

- 3) Anslut frångiljaren (A) till uttagsplinten (H) som indikeras i figuren och i kopplingsschemana i början av bruksanvisningen. Den utvalda anslutningskabelns egenskaper ska vara minst av typen H07RN-F med användningstemperatur på minst 80°C samt vara försedd med en sektion som är lämplig för apparaten (se tekniska data i tabellerna).
- 4) Dra kabeln genom införingsskyddet och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i sin motsvarande position i uttagslådan och fäst dem. Den gulgröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den frångiljas efter spänningskablar om kabelklämman går sönder.

Potentialutjämning

Apparaten ska kopplas till ett potentialutjämningssystem. Anslutningsplinten sitter i botten eller på baksidan av utrustningen.

Den är märkt med symbolen:



Anslutning till vattennätet

Apparaten ska vara permanent ansluten till vattennätet, men inte via slangar med kopplingssatser. Anslut vatteninloppsröret till vattenledningsnätet, om befintligt, via ett mekaniskt filter och en avstängningskran. Innan filtret kopplas in ska ni låta lite vatten strömma ut för att rensa rörkanalen från eventuella järnavfall.

Observera!

Det maximala vattentrycket i apparatens inlopp får inte överstiga 700 kPa (7 bar). Om trycket skulle vara högre ska en tryckreducerare installeras ovanför som stöder minst 1000 kPa (10bar) i inloppet och som har ett tryck på 700 kPa (7bar) i utloppet.

Vattenavlopp

Anslut utloppsröret för bräddavlopp till avloppsnätet.

Varning!

Tillverkaren ansvarar inte för och ersätter inte skador som uppstått till följd av olämpliga installationer som inte överensstämmer med instruktionerna.

KONTROLL AV APPARATEN FÖR TYPGODKÄNNANDE

Viktigt

Före igångsättning ska en kontroll för typgodkännande av anläggningen utföras för

att bedöma driftförhållandena för varje enskild komponent och urskilja eventuella avvikelser.

I denna fas är det viktigt att alla säkerhets- och hygienförhållanden respekteras noggrant.

Utför följande kontroller för att verkställa typgodkännandet:

- 1) Verifiera att nätspänningen överensstämmer med apparatens spänning.
- 2) Tryck på den automatiska strömbrytaren för att verifiera elanslutningen.
- 3) Kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar korrekt.

När kontrollen för typgodkännande slutförts ska användaren vid behov ges träning tills han/hon klarar av att sätta igång apparaten i säkerhetsläge enligt vad som förutses av gällande lagstiftning i det land där apparaten används.

BRUKSANVISNING

WARNING!

Apparaten är inte avsedd för användning i allmänna områden.

Den här apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk eller motorisk förmåga, eller med brist på erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida de inte övervakas eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en säkerhetsansvarig person.

Barn ska stå under tillsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Använd endast apparaterna under övervakning och lämna dem aldrig på tomgång.

Kranens maximala motståndstryck på pastakokarna vattenbad är 700 kPascal. Kontrolllamporna indikerar om all utrustning är påslagen eller avstängd.

Apparaturen förutser inga speciella justeringsingrepp av den specialutbildade personalen förutom de justeringar som utförs av användaren under användning. Använd endast de tillbehör som angetts av tillverkaren.

De första gångerna apparaterna används kan det uppstå en stark os av bränt.

Denna os av bränt försvinner efter två till tre användningstillfällen. Kokzonerna förblir varma ett tag efter användning även om de stängts av (restvärme). Undvik att placera händerna på pastakokaren eller vattenbadet och håll barn på behörigt avstånd!

Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan pastakokaren eller vattenbadet fungera otillfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.

DRIFTSÄTTNING

Innan apparaten används för första gången rekommenderar vi att bassängen rengörs nogga (se avsnittet "Skötsel av apparat"). Kontrollera apparatens



elanslutning och sätt igång den enligt instruktionerna.

Påslagning av pastakokare (Fig. 7, 8 och 9)

Kontrollera att vattenkranen (B) är stängd. På modellerna med underskåp sitter kranen under bassängen.

Fyll på bassängen med vatten upp till det övre nivåmärket genom att vrida på handtaget (F).

Aktivera huvudströmbrytaren på apparatens ovansida. Vrid vredet (A) till lägena 1 eller 2 om ni vill delvis reducera effekten och till läge 3 för maximal effekt. På modellen E6CP3B går det att reglera vattentemperaturen genom att vrida vredet (A) till önskat läge.

När man vrider på vredet "A" tänds kontrollampen "C". När kontrollampen "C" är tänd indikerar det att motståndet är i funktion.

För att stänga av apparaten vrider ni vredet (A) till läge "0" och öppnar huvudströmbrytaren.

Påslagning av pastakokaren med elektroniska kommandon Bfex (Fig. 10)

Med avstängd pastakokare, med nätkabeln fränkopplad från elnätet och med huvudströmbrytaren intryckt, visar displayen (A) värdet "OFF".

Kontrollera att tömningskranen för vatten är stängd.

Håll vredet (B) intryckt i ett par sekunder till dess att texten "H20" visas på displayen.

Fyll bassängen med vatten upp till nivåhålet för överfull och vrid på vredet (C).

När bassängen är fylld trycker du helt kort på vredet (B), en ljudsignal hörs och displayen kommer att visa 30 °C. Vrid på vredet (B) och ställ in temperaturen till mellan 30 och 100 °C, tryck sedan på vredet (B) igen för att memorisera värdet eller vänta i ett par sekunder till dess att en bekräftelse signal avges.

När lysdioden (G) är tänd indikerar det att motståndet är aktiva.

Apparaten startar på maximal effekt P3.

När kokpunkten har uppnåtts går det dela upp effekten genom att verka på knappen (D). Det går att ställa in 3 effektnivåer: P3 maximal effekt, P2 mellaneffekt, P1 minimeffekt.

Värdet för den valda effekten (P1 eller P2 eller P3) kommer att visas på skärmen. (I)

För att stänga av pastakokaren ska du hålla vredet (B) intryckt i ett par sekunder, displayen (A) visar texten "HOT" så länge som vattnet förblir på över 40 °C, under det kommer det att indikera "OFF".

Stäng av huvudströmbrytaren när ni slutat att använda pastakokaren för dagen.

Observera

Apparaten är utrustad med följande säkerhetsanordningar:

- om lysdiod "H" är tänd betyder det att säkerhetstermostaten har utlösts (se avsnittet PASTAKOKARENS SÄKERHETSANORDNING).

I sådant fall fungerar inte pastakokaren förrän säkerhetsanordningen har återställts.

Slå på vattenbad (fig. 8)

Kontrollera att kranen för vattentillförsel (B) är stängd. Fyll bassängen med vatten upp till nivåmärket. Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen. Placera energireglaget med vredet (A) i riktning mot den bredare delen på märket för att få hela tiden högre effektivvärden. För att minska effekten, vrid vredet i riktning mot den smalare delen på märket.

För att stänga av pastakokaren, vrid vredet (A) till läge "0" och stäng av huvudströmbrytaren.

Säkerhetsmekanism på pastakokaren (fig.7)

Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat som ingriper om pastakokaren fungerar felaktigt (till exempel om pastakokaren sätts igång utan att bassängen har fyllts med vatten).

För att återställa och starta om apparaten måste ni trycka på strömbrytaren som sitter högst upp på apparaten för att koppla från strömtillförseln, låta apparaten kylas av och trycka på återställningsknappen (E). För att driftsätta apparaten ska ni därefter följa instruktionerna i avsnittet DRIFTSÄTTNING.

Tömning av bassäng

När det gäller Top-versionen ska användaren se till att det finns en lämplig behållare eller hink att tömma ut bassängens vatten i. Montera tömningsslangen med bajonettkoppling som visas i (fig.6) . Öppna tömningskranen (B) (fig. 7-8).

När det gäller versionerna med köksmöbel är tömningsslangen ansluten till nätet och därför räcker det att öppna tömningskranen (B) som sitter inuti köksmöbeln (fig. 9).

Observera! Öppningen av tömningskranen gör att apparatens varma innehåll strömmar ut.

RÅD OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING KORGAR FÖR PASTAKOKARE

Korgarna för pastakokare är tillverkade av austenitiskt Inox-stål. Detta är det mest lämpliga materialet för denna typ av anordning, men under vissa förhållanden kan det ändå vara känsligt för rost till följd av kloridjonerna som vanligtvis finns i det vatten som korgarna sänks ned i (natriumklorid = köksalt).

För korrekt användning av korgarna är det därför mycket viktigt att vidta vissa enkla förebyggande åtgärder.

- 1) Lägg aldrig korgarna till att torka utan att först ha sköljt dem noga med ljummet vatten.
- 2) Varje gång som arbetet avbryts ska korgarna sköljas noga med ljummet vatten och lämpliga rengöringsprodukter.
- 3) Kasta aldrig salt direkt inuti korgarna.
- 4) Använd aldrig abrasiva produkter eller tillbehör.

Varning: När ni rengör korgen ska ni vara särskilt uppmärksamma i de områden där det finns springor och skarvar (svetsningar, område för nätkoppling till den bärande konstruktionen osv.) eftersom det kan samlas



sätlösning i dessa områden som med tiden kan leda till rost.

För rengöring av delarna i stål, se alltid avsnittet "SKÖTSEL AV APPARATEN".

UNDERHÅLL

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistent smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra.

Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet. Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Metallpulver, metallspån och rester samt järnbaserat material kan i allmänhet leda till att det bildas rostfläckar om det kommer i kontakt med ytorna av inox-stål. Eventuella yttliga rostfläckar på som även kan finnas på nya apparater, går att ta bort med rengöringsmedel som späts ut med vatten och en scotch brite-svamp.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den **Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.**

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren. Allt underhållsarbete får endast utföras av kvalificerad personal. Utför översyn av apparaten minst en gång per år.

Därför rekommenderar vi att ni upprättar ett underhållsavtal.

LÄNGRE TIDS INAKTIVITET

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

- 1) Tryck på apparatens huvudströmbrytare för att avaktivera anslutningen till elnätet.
- 2) Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant.
- 3) Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.
- 4) Utför alla underhållsmanövrarna.
- 5) Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.

AVSTÄNGNING VID FEL

Vid fel ska ni stänga av apparaten, koppla från strömmen via kontakten som sitter högst upp på apparaten och meddela assistansservice.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER _____

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering.



Instrukcja obsługi

Wymiary	187
Dane techniczne	189
Instrukcje odnośnie instalacji	192

**ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA PLUS 600**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
E6CP3B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Elektr. urządz. do gotow. makaronu z obudową	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA MACROS 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
CPE40	Elektr. urządz. do gotow. makaronu z obudową	mm 400x700x900 (1040)

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
E9CP40	Elektr. urządz. do gotow. makaronu z obudową	mm 400x900x900 (970)

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA S700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Elektr. urządz. do gotow. makaronu z obudową	mm 400x730x900 (920)

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Elektr. urządz. do gotow. makaronu z obudową	mm 400x900x900 (920)

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Elektr. urządz. do gotow. makaronu zawieszone	mm 400x900x580 (600)



ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE PLUS 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
E6BM3B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 600x600x900 (1020)

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE MACROS 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
E7BM4B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 800x700x900 (1040)

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
E9BM4M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 800x900x900 (965)

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE S700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
SE7BM4B	Elektr. urządz. do gotow. makaronu nastawne	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 400x730x900 (950)

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
SE9BM4M	Elektr. urządz. do gotowania na parze z obudową	mm 400x900x900 (920)

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyna pracy (wysokość całkowita)
LXE9BM4	Elektr. urządz. do gotowania na parze zawieszane	mm 400x900x580 (600)

**ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA PLUS 600 DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA MACROS 700 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA MAXIMA 900 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA S700 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA S900 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ELEKTRYCZNE URZĄDZ. DO GOTOWANIA MAKARONU SERIA LX900 TOP DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA PLUS 600****DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA MACROS 700**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA MAXIMA 900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA S700**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA S900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ELEKTR. URZĄDZ. DO GOTOWANIA NA PARZE SERIA LX900 TOP**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Kabel połączeniowy	Waga
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33

Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2014/35/UE	Odnosnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/EU	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/EC	Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 60335-1	Normy Ogólne odnośnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 60335-2-47	Norma Szczegółowa dla elektrycznych KOTŁÓW WARZELNYCH, URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA MAKARONU, wielorakiego zastosowania dla zakładów zbiorowego żywienia
EN 60335-2-50	Norma Szczegółowa dla elektrycznych URZĄDZEŃ DO PODGRZEWANIA, BEMARÓW wielorakiego zastosowania dla zakładów zbiorowego żywienia

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia

MOD. _____		N°: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.



INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach **“INFORMACJE OGÓLNE”**, **“INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH”** oraz **“INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH”** są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZEŃ

Wytrzymała struktura ze stali, 4 nóżki z nastawną wysokością. Obicie zewnętrzne wykonane ze stali chromo- niklowej. Zbiorniki z zaokrąglonymi brzegami, wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 316. Wysoka wydajność zagwarantowana przez promieniste zewnętrzne rezystancje dla urządzeń do gotowania makaronu serie S700 i S900, ze stali nierdzewnej inox incoloy dla pozostałych typów urządzeń do gotowania makaronu, oraz wydajne rezystancje silikonowe dla bemałów.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przylepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji nie należy absolutnie używać substancji ściernych.

Urządzenie musi być wypoziomowane poziomnicą bąbelkową; niewielkie nierówności w poziomie mogą zostać usunięte przez regulację nóżek. W wersjach Top należy zwracać uwagę, aby statyw lub wybrana obudowa wytrzymały ciężar urządzenia. Główny wyłącznik lub gniazdko muszą znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne.

Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów.

Podczas instalowania, wszystkie urządzenia posiadające tabliczkę z nakazem zamocowania urządzenia, muszą być zamocowane w stałej pozycji i przy użyciu dostarczonego stabilizatora, z zachowaniem minimalnej odległości od ewentualnych ścian tylnych/bocznych wynoszącej 50 cm. Urządzenia nieposiadające powyższej tabliczki muszą być pozycjonowane bez ich przymocowywania, z zachowaniem tych samych, opisanych powyżej, odległości (Rys.1).

Uwaga!

Przy wersjach Top, należy zwracać uwagę na odległość urządzenia od zewnętrznej krawędzi blatu (rys.6).

Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie

musi posiadać wywiewniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Wywiewniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkanie (Patrz Rys.2- Rys.3).

Ostrzeżenie- uwaga

Nie instalować urządzenia w pobliżu innych, osiągających wysokie temperatury, żeby nie uszkodzić elementów elektrycznych. Podczas instalacji upewnić się, że przewody doprowadzające i odprowadzające powietrze nie są niczym zatkane ani zasłonięte.

INSTALACJA

Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel. Wszystkie prace konieczne dla instalacji urządzenia muszą być wykonane z przestrzeganiem obowiązujących norm. Konstruktor uchylił się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niepoprawnego funkcjonowania urządzenia spowodowanego instalacją błędną lub niezgodną.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji należy odciąć ogólne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

Dla modeli LX istnieje możliwość podłączenia/ wymiany kabla zasilania po zamocowaniu urządzenia. W rzeczy samej, z tyłu obecna jest komora techniczna, łatwo dostępna dla operatora w celu wykonania powyższych operacji.

Uwaga!

Żółto-zielony kabel uziemienia nie może być absolutnie poprzerany.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być



wymieniony przez konstruktora, przez jego asystę techniczną lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje, w celu uniknięcia zagrożeń.

Wykonać podłączenie urządzenia do sieci zasilania w podany poniżej sposób (patrz Rys.4 – Rys.5):

- 1) zainstalować, jeśli nie ma, przełącznik sekcyjny(A) w pobliżu urządzenia razem z wyłącznikiem magnetotermicznym oraz wyłącznikiem różnicowo-prądowym.
- 2) otworzyć, jeśli obecne, drzwiczki (B) i odkręcić śruby (C) żeby zdemontować tablicę rozdzielczą (D). (W modelach E6CP6B oraz E6CP6M skrzynka zaciskowa znajduje się z tyłu urządzenia. W celu dostępu należy zdemontować tylną część obudowy.) W modelach E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M skrzynka zaciskowa znajduje się w puszcze dościa linii obecnej w niszy oprzyrządowania. W celu uzyskania dostępu należy otworzyć drzwiczki (B), jeżeli przewidziane.
- 3) Podłączyć wyłącznik sekcyjny (A) do skrzynki zaciskowej (H), jak to ukazano na rysunku i na schematach elektrycznych na początku rozdziału. Kabel wybrany do podłączeń musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z minimalną temperaturą użytkową 80°C oraz posiadać przekrój odpowiedni dla urządzenia (patrz Tabela danych technicznych).
- 4) przepuścić kabel przez prowadniczkę oraz zacisnąć zaciskiem, podłączyć przewody w odpowiednich miejscach na skrzynce zaciskowej oraz zamocować je. Zielono- żółty przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku zerwania się zacisku musi on odłączyć się dopiero po przewodach napięcia.

Ekwipotentcjał

Urządzenie należy podłączyć do ekwipotentjalnego systemu. Zacisk połączeniowy umieszczony jest na dnie, lub z tyłu przyrządu.

Oznaczony jest on następującym symbolem:



Podłączenie do sieci wodnej

Urządzenie musi być podłączone w sposób stały do sieci zasilania wodą, nie stosując złączek i przewodów giętkich. Jeżeli obecne, podłączyć przewody doprowadzające wodę używając w tym celu filtru mechanicznego i odpowiedniego kranika. Przed podłączeniem filtru należy spuścić odpowiednio dużo wody w celu oczyszczenia przewodów z ewentualnych elementów żelazowych.

Uwaga!

Maksymalne ciśnienie wody na wejściu do urządzenia nie może przekraczać 700 kPa (7 bar). W przypadku obecności większego ciśnienia należy zamontować przed urządzeniem reduktor ciśnienia wytrzymaący na swoim wejściu przynajmniej 1000 kPa (10 bar) i zapewniający na swoim wyjściu ciśnienie 700 kPa (7

bar).

Odprowadzanie wody

Podłączyć do sieci odprowadzania ścieków przewody odprowadzania przepelnienia.

Uwaga!

Producent nie jest odpowiedzialny i nie uznaje gwarancji za szkody spowodowane instalacją niepoprawną i niezgodną z instrukcją.

PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Ważne

Przed użytkowaniem urządzenia musi zostać wykonane jego pierwsze uruchomienie mające na celu określenie warunków działania każdego pojedynczego komponentu oraz wykrycie ewentualnych anomalii. Jest niezwykle ważne, aby w tej fazie były ściśle przestrzegane wszystkie zalecenia odnośnie bezpieczeństwa i higieny.

Wykonując pierwsze uruchomienie, sprawdź jak poniżej:

- 1) czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem urządzenia
- 2) oddziaływać na automatyczny przełącznik sekcyjny w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego
- 3) sprawdzić poprawne działanie urządzeń bezpieczeństwa.

Wykonując pierwsze uruchomienie należy, jeśli to konieczne, przeszkolić odpowiednio użytkownika, aż do uzyskania przez niego doświadczenia niezbędnego do uruchamiania urządzenia w warunkach bezpieczeństwa, zgodnie z normami obowiązującymi w kraju użytkownika.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

UWAGA !

Urządzenie nie jest przeznaczone do używania w strefach otwartych dla publiczności.

Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani dzieci) o zredukowanych zdolnościach psychicznych lub ruchowych, osobach z brakiem doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem oraz po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniknięcia zabawy z urządzeniem.

Nadzorować zawsze pracę urządzeń i nie zostawiać ich włączonych jeśli są puste.

W urządz. do gotowania gotowania na parze makaronu, maksymalna wytrzymałość kraniku na ciśnienie wynosi 700 kilopaskali.

Świecące diody informują, że urządzenie jest włączone lub, że wszystkie urządzenia są wyłączone.



Urządzenia nie wymagają żadnych szczególnych interwencji ani ustawień ze strony wykwalifikowanego personelu, mają miejsce wyłącznie regulacje wykonane przez użytkownika podczas pracy. Używać wyłącznie akcesoria zalecane przez konstruktora.

Podczas pierwszych prac urządzenia możliwe jest wydobywanie się cierpkiego zapachu, lub zapachu spalenizny.

Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach. Po pracy elementy pozostają przez jakiś czas jeszcze ciepłe, również po ich wyłączeniu (pozostałe ciepło). Nie opierać się i trzymać z daleka od dzieci! Te zasady są bardzo ważne, ich nieprzestrzeganie może spowodować złe działanie maszyny i stworzyć zagrożenie dla użytkownika.

URUCHOMIENIE

Przed użytkowaniem urządzenia po raz pierwszy zaleca się umycie dna zbiornika (patrz paragraf „Dbanie o urządzenie”). Sprawdzić podłączenie urządzenia i uruchomić postępując zgodnie z instrukcjami.

Włączanie urządzenia (Rys. 7, 8 i 9)

Upewnić się, kranik wylotu wody (B) jest zamknięty. W modelach z obudową znajduje się on pod zbiornikiem.

Napełnić zbiornik wodą aż do poziomu przepełnienia, przekraczając pokrętkę (F).

Włączyć wyłącznik główny przed urządzeniem. Obrócić pokrętkę (A) ma pozycję 1 lub 2, jeżeli chcemy skorzystać z częściowej mocy, lub na pozycję 3 dla mocy całkowitej. W modelu E6CP3B istnieje możliwość kontrolowania temperatury wody obracając pokrętkę (A) na wybraną pozycję.

Przy obrocie pokrętki „A” włączy się lampka kontrolna „C”. Włączona lampka kontrolna „C” oznacza, iż funkcjonują rezystancje.

W celu wyłączenia urządzenia, ustawić pokrętkę (A) na pozycji „0” i otworzyć wyłącznik główny.

Włączanie urządzenia przy pomocy poleceń elektro-nicznych Bflex (Rys. 10)

Z urządzeniem wyłączonym, kablem zasilania podłączonym do sieci i głównym wyłącznikiem wyłączonym, ekran (A) wyświetla napis „OFF”.

Upewnić się, że kranik rozładunku wody jest zamknięty.

Trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętkę (B) dopóki na ekranie nie wyświetli się napis „H20”.

Napełnić zbiornik wodą aż do poziomu otworu przewo-owego obracając pokrętkę (C).

Ze zbiornikiem pełnym przycisnąć na krótki pokrętkę (B), rozlegnie się sygnał akustyczny i ekran wyświetli 30 °C. Obracając pokrętkę (B) zmienić temperaturę z 30 na 100 °C i wcisnąć ponownie pokrętkę (B) w celu zapamiętania wartości lub odczekać kilka sekund aż do emisji akustycznego sygnału potwierdzającego.

Włączenie LED (G) oznacza iż rezystancje są aktywne.

Urządzenie rusza z maksymalną mocą P3.

Po osiągnięciu wrzenia możliwe jest ograniczenie mocy

przy pomocy przycisku (D). Mamy do dyspozycji 3 poziomy mocy: P3 moc maksymalna, P2 mc pośrednia, P1 moc minimalna.

Wybrany poziom mocy (P1 lub P2 lub P3) zostanie wyświetlony na ekranie. (I)

W celu wyłączenia urządzenia należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętkę (B), ekran (A) będzie wyświetlał napis „HOT” dopóki temperatura wody będzie przekraczać 40 °C, a następnie wyświetli napis „OFF”.

Na zakończenie dziennego użytkowania urządzenia należy wyłączyć wyłącznik główny.

Uwaga

Urządzenie posiada następujące zabezpieczenia:

- włączony LED „H”, oznacza to, iż zadziałał termostaat awaryjny (patrz paragraf OPRZYRZĄDOWANIE ZABEZPIECZAJĄCE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU).

IW takim przypadku urządzenie do gotowania makaronu nie będzie działać dopóki nie zostanie przywrócone zabezpieczenie.

Uruchomienie urząd. do gotowania na parze (Rys. 8)

Upewnić się, że kranik odprowadzający wodę (B) jest zamknięty. Napełnić zbiornik wodą do zaznaczonego poziomu. Uruchomić wyłącznik główny urządzenia. Pokrętkę (A) ustawiać regulator energii w kierunku coraz szerzej podziałki w celu otrzymania coraz większej wartości mocy. W celu jej zmniejszenia należy przekręcać pokrętkę w kierunku cieńszej podziałki.

W celu wyłączenia urządzenia należy ustawić pokrętkę (A) na pozycji „0” i wyłączyć wyłącznik główny.

Mechanizm bezpieczeństwa urząd. gotującego makaron (Rys. 7)

Urządzenie jest wyposażone w termostaat zabezpieczający, który uruchamia się w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia (na przykład włączenie urządzenia bez napełnienia zbiornika wodą).

W celu ponownego uruchomienia urządzenia należy przekręcić wyłącznik sekcyjny umieszczony na górze aby odciać zasilanie, odczekać aż urządzenie się ochłodzi i wcisnąć przycisk reset (E). Aby uruchomić urządzenie, postępować zgodnie z zaleceniami paragrafu URUCHOMIENIE URZĄDZENIA.

Opróżnienie zbiornika.

W celu opróżnienia zbiornika w wersji Top, operator musi zaopatrzyć się w odpowiedni zbiornik. Zamontować przewód odprowadzający jak na (Rys.6). Otworzyć kranik ściekowy (B) (rys 7-8).

Dla wersji z obudową odprowadzenie jest podłączone do sieci, wystarczy więc odkręcić kranik (B) ściekowy umieszczony wewnątrz zbiornika (rys.9).

Uwaga: otworenie kraniku rozładawczego spowoduje spływanie gorącej zawartości urządzenia.

ZALECENIA I OSTRZEŻENIA W UŻYCIU KOSZY



W URZĄDZENIACH GOTUJĄCYCH MAKARON

Kosze urządzeń gotujących makaron są wykonane z nierdzewnej stali austenitycznej, ponieważ materiał ten jest najbardziej odpowiedni dla tego typu zastosowania. W pewnych okolicznościach może być on jednak wrażliwy na korozję spowodowaną jonami chloru, normalnie obecnymi w wodzie, w której są zanurzane kosze (chlorek sodu = sól kuchenna).

W celu poprawnego użytkowania koszy niezbędne jest więc podjęcie niektórych środków ostrożności.

- 1) Nie pozostawiać nigdy koszy do wyschnięcia po ich użytkowaniu bez uprzedniego dokładnego wypłukania ich letnią wodą.
- 2) Każdorazowo po przerwanej pracy, należy starannie przepłukać kosze ciepłą wodą lub odpowiednimi środkami.
- 3) Nie wrzucać soli bezpośrednio do koszy.
- 4) Nie używać produktów ani środków czyszczących.

Ostrzeżenie: podczas płukania zwracać szczególną uwagę na strefy z obecnymi rozstępami (spawy, strefa podłączenia sieci do struktury nośnej, itp.) ponieważ w tych okolicach może zbierać się sól, która z czasem może spowodować korozję.

W celu czyszczenia elementów ze stali, przestrzegaj wszystkie zaleceń zawartych w paragrafie „DBANIE O URZĄDZENIE”.

KONSERWACJA

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA!

- Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.
- W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciąć zasilanie elektryczne.

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.

Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia

powierzchni, mogą poważnie je zarysować.

Pył metalu, opiłki metalowe pozostałe po obróbce oraz ogólnie materiał żelazny, jeśli będą w kontakcie z powierzchniami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox, mogą spowodować powstanie plam rdzy. Ewentualne powierzchniowe plamy rdzy, które mogą istnieć również na urządzeniach nowych, mogą być usunięte przy użyciu rozcieńczonego wodą środka czyszczącego oraz gąbeczki typu Scotch Brite. Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite). Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. **Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.** Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora.

Wszystkie prace konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przeprowadzać kontrolę urządzenia minimum raz w roku; zaleca się w tym celu podpisanie umowy konserwacyjnej.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- 1) przy użyciu wyłącznika sekcyjnego urządzenia odłączyć je od głównej linii zasilania elektrycznego.
- 2) wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę.
- 3) pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- 4) wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- 5) przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARI

W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie, odciąć dopływ prądu używając mechanizmu zamontowanego na górze urządzenia i skontaktować się z centrum asysty technicznej.

**ŚWIADECTWO GWARANCJI****MIASTO:** _____**ULICA:** _____**KOD POCZTOWY:** _____ **MIEJSCOWOŚĆ:** _____**WOJEWÓDZTWO:** _____ **DATA INSTALACJI:** _____**MODEL** _____**NUMER SERYJNY:** _____**OSTRZEŻENIE**

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	198
Date tehnice	200
Instrucțiuni de instalare	203



APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA PLUS 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
E6CP3B	Aparat pentru fiert paste electric de banc	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Aparat pentru fiert paste electric de banc	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Aparat pentru fiert paste electric cu suport	mm 600x600x900 (1020)

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA MACROS 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
CPE40	Aparat pentru fiert paste electric cu suport	mm 400x700x900 (1040)

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
E9CP40	Aparat pentru fiert paste electric cu suport	mm 400x900x900 (970)

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Aparat pentru fiert paste electric cu suport	mm 400x730x900 (920)

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Aparat pentru fiert paste electric cu suport	mm 400x900x900 (920)

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Aparat pentru fiert paste electric suspendat	mm 400x900x580 (600)

**APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA PLUS 600**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
E6BM3B	Aparat pentru bain-marie electric de banc	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Aparat pentru bain-marie electric de banc	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 600x600x900 (1020)

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA MACROS 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
E7BM4B	Aparat pentru bain-marie electric de banc	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Aparat pentru bain-marie electric de banc	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 800x700x900 (1040)

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
E9BM4M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 800x900x900 (965)

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SE7BM4B	Aparat pentru bain-marie electric de banc	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 400x730x900 (950)

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SE9BM4M	Aparat pentru bain-marie electric cu suport	mm 400x900x900 (920)

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
LXE9BM4	Aparat pentru bain-marie electric suspendat	mm 400x900x580 (600)


APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA PLUS 600
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
E6CP3B	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
E6CP6B	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
E6CP6M	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA MACROS 700
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
CPE40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA MAXIMA 900
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
E9CP40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA S700
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA S900
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

APARATE ELECTRICE PENTRU FIERT PASTE SERIA LX900 TOP
DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

**APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA PLUS 600****DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA MACROS 700**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA MAXIMA 900**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA S700**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	31

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA S900**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

APARATE ELECTRICE PENTRU BAIN-MARIE SERIA LX900 TOP**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare	Greutate
	kW	V	mm ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetică)
2011/65/EU	Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice
2006/42/EC	Reglementări mașini și norme specifice de referință
EN 60335-1	Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare
EN 60335-2-47	Prescripții Particulare pentru MARMITE și APARATE DE FIERT PASTE ELECTRICE de uz comercial
EN 60335-2-50	Prescripții Particulare pentru APARATE DE ÎNCĂLZIT CARTOFI și APARATE TIP BAINS-MARIE electrice de uz comercial

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

		CE	
MOD. _____		N°: _____	
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4
			

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acesteia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparatului în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele **“AVERTIZĂRI GENERALE”, “INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ”** și **“INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE”** sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARATE

Structură robustă în oțel, cu 4 picioare reglabile în înălțime. Strat protector extern în oțel crom-nichel. Cuve matrițate cu borduri largi, rotunjite, complet realizate în oțel inoxidabil AISI 316. Performanțe ridicate garantate de rezistențele externe radiante pentru aparatele de gătit paste seria S700 și S900, din oțel inoxidabil incoloy pentru celelalte aparate de gătit paste și rezistențe eficiente siliconice pentru aparatele pentru bain marie.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune, înlăturați ambalajul aparatului.

Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă, care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduuri de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive. Aparatul trebuie să fie reglat folosind nivela cu bulă de aer; micile denivelări pot fi îndreptate prin reglarea picioarelor.

La versiunile Top, asigurați-vă că suportul sau elementul de mobilă ales suportă greutatea aparatului. Întrerupătorul general sau priza trebuie să se găsească în apropierea aparatului și să fie ușor accesibile. Se recomandă poziționarea aparatului sub o hotă aspirantă astfel încât evacuarea vaporilor să se producă în mod rapid. În faza de instalare, toate aparatele care sunt dotate cu o etichetă ce indică faptul că aparatul trebuie să fie fixat, trebuie să fie instalate în poziție stabilă și fixate prin intermediul mijlocului de stabilizare din dotare, la o distanță minimă de eventualii pereți posteriori/laterali de 50 cm.

Aparatele care nu prezintă această etichetă trebuie să fie poziționate fără dispozitive de fixare la aceleași distanțe indicate mai sus” (Fig. 1).

Atenție!

Pentru versiunile Top, se va acorda o deosebită atenție distanței dintre aparat și bordura externă a suprafeței (fig.6).

Ventilația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea

corectă a aparatului și pentru împrospătarea aerului din încăperea respectivă. Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje și poziționate astfel încât să nu poată fi astupate. (V. Fig. 2 – Fig. 3).

Avertisment

Aparatul nu trebuie să fie instalat în apropierea altor aparate care pot atinge temperaturi foarte înalte ce ar cauza daune componentelor electrice. În momentul instalării, asigurați-vă că respectivele conducte de apirație și de expulzare a aerului nu sunt obstaculate.

INSTALAREA

Instalarea, punerea în funcțiune și întreținerea aparatului trebuie să fie efectuate de personal calificat. Toate operațiile necesare instalării trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în caz de funcționare defectuoasă datorită instalării incorecte sau necorespunzătoare.

Avertizare!

Înainte de efectuarea oricărei operații, întrerupeți alimentarea generală cu energie electrică.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

Pentru modelele LX este posibilă conectarea/inlocuirea cablului de alimentare după fixarea aparatului. În spate este prevăzut un compartiment tehnic care este ușor accesibil operatorului pentru operațiile menționate mai sus.

Atenție!

Cablul de legare la pământ galben – verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt.



CONECTAREA ELECTRICĂ

În cazul în care cablul de alimentare este defectuos, acesta trebuie să fie înlocuit de fabricant, de serviciul acestuia de asistență tehnică sau de o persoană cu calificare similară pentru a preveni orice fel de riscuri.

Recordarea aparatului la rețeaua de alimentare trebuie să se efectueze în modul indicat (v. Fig. 4 – Fig. 5):

- 1) instalați, dacă nu există deja, un întrerupător separator (A) în apropierea aparatului, cu disjunctur magnetotermic și blocare diferențială.
- 2) Deschideți, dacă sunt prevăzute, ușile (B) și desfaceți șuruburile (C) pentru a demonta panoul de control (D). (La modelele E6CP6B și E6CP6M regleta se află în partea posterioară. Pentru a o găsi, este necesar să demontați partea din spate.) La modelele E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M regleta se află în cutia terminală prezentă în compartimentul echipamentului. Pentru a avea acces la acesta, deschideți ușile (B) dacă sunt prevăzute.
- 3) Conectați întrerupătorul separator (A) la regleta (H) după cum este indicat în figura și în schemele electrice de la începutul manualului. Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatura de folosință de cel puțin 80 °C și să aibă o secțiune dedicată aparatului (consultați tabela cu datele tehnice).
- 4) Treceți cablul prin elementul de etanșare pentru cabluri și strângeți dispozitivul de blocare a cablului, conectați conductorii în poziția corespunzătoare în regletă și fixați-i. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung față de ceilalți astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.

Echipotențial

Aparatul trebuie conectat la un sistem echipotențial. Regleta de conectare este poziționată pe fundul sau pe spatele echipamentului.

Este marcată cu următorul simbol:



Bransarea la rețeaua hidrică

Aparatul trebuie să fie conectat permanent la rețeaua hidrică și nu prin intermediul unor seturi de jonctiune cu tuburi flexibile. Dacă este prevăzut, conectați conducta de intrare a apei la rețeaua de distribuție prin intermediul unui filtru mecanic și al unui robinet de interceptare. Înainte de a conecta filtrul, lăsați să curgă o cantitate considerabilă de apă pentru a purja conducta de eventuale impurități feroase.

Atenție!

Presiunea maximă a apei la intrarea în echipament nu trebuie să depășească 700 kPa (7 bar). Dacă este mai mare, instalați în amonte un reductor de presiune care

suportă cel puțin 1000 kPa (10 bar) la intrare și care aduce presiunea la 700 kPa (7bar) la ieșire.

Evacuarea apei

Conectați conducta de descărcare preaplin la rețeaua de scurgere a apelor negre.

Atenție!

Producătorul nu își asumă responsabilitatea și nu repară, în garanție, daunele provocate de instalări neadecvate și neconforme instrucțiunilor.

TESTAREA APARATULUI

Important

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă efectuarea operației de testare a instalației pentru a putea evalua condițiile operative ale fiecărui component și a identifica eventualele anomalii. În această fază, este important ca toate condițiile de securitate și de igienă să fie respectate cu strictețe.

Pentru executarea testării, efectuați următoarele operații de verificare:

- 1) asigurați-vă că tensiunea rețelei este conformă cu cea a aparatului
- 2) acționați întrerupătorul separator automat pentru a verifica conectarea electrică
- 3) asigurați-vă că toate dispozitivele de securitate funcționează corect.

După efectuarea operațiilor de testare, dacă se consideră necesar, se recomandă instruirea adecvată a utilizatorului astfel încât să achiziționeze toate competențele necesare punerii în funcțiune a aparatului în condițiile de securitate prevăzute de legile în vigoare din țara respectivă.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

ATENȚIE!

Aparatul nu este destinat utilizării în zone deschise publicului.

Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora.

Copiii trebuie ținuti sub supraveghere pentru a nu se juca cu aparatul.

Nu lăsați aparatele în funcțiune nesupravegheate și nu le lăsați niciodată să funcționeze în gol.

Pentru aparatele de fierat paste bain-marie, presiunea maximă de rezistență a robinetului este de 700 kPascal. Becuțele de semnalizare indică statul de aprindere sau



de stingere a tuturor echipamentelor.

Aparatele nu au nevoie de operații de reglaj speciale din partea personalului specializat, cu excepția reglajelor efectuate în momentul folosirii de către utilizator.

Se recomandă utilizarea exclusivă a accesoriilor indicate de către producător.

La primele utilizări ale aparatului se poate sesiza un miros aspru sau de ars.

Acest fenomen va dispărea complet după următoarele două sau trei utilizări. După folosire, zonele încălzite se vor menține calde pentru o anumită perioadă de timp, chiar dacă sunt stinse (căldură reziduală). Evitați să le atingeți cu mâna și țineți copiii la distanță! Aceste reguli sunt foarte importante; dacă nu vor fi respectate, se pot înregistra situații de funcționare defectuoasă ale aparatelor precum și situații de pericol pentru utilizator.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, se recomandă curățarea minuțioasă a cuvei (consultați paragraful "Îngrijirea aparatului"). Controlați conectarea aparatului și puneți-l în funcțiune urmând instrucțiunile.

Aprindere aparat de gătit paste (Fig. 7, 8 e 9)

Asigurați-vă că robinetul de ieșire a apei (B) este închis. La modelele cu dulap acesta se află sub cuvă.

Umpleți cuva cu apă până la semnul de preaplin rotind butonul rotund (F).

Activați întrerupătorul principal aflat amonte de aparat. Rotiți butonul rotund (A) pe pozițiile 1 sau 2 dacă doriți divizarea puterii și pe poziția 3 pentru puterea maximă. La modelul E6CP38 se poate controla temperatura apei rotind butonul rotund (A) în poziția dorită.

La rotirea butonului rotund "A" se aprinde indicatorul luminos "C". Indicatorul luminos "C" aprins indică funcționarea rezistențelor.

Pentru a stinge aparatul, rotiți butonul rotund (A) în poziția "0" și aprindeți întrerupătorul general.

Aprindere aparat de gătit paste cu comenzi electrice Bflex (Fig. 10)

Cu mașina de fiert paste stinsă, cu cablul de alimentare conectat la rețea și întrerupătorul general aprins, panoul (A) afișează valoarea "OFF".

Asigurați-vă că robinetul de descărcare a apei este închis.

Țineți apăsat timp de câteva secunde butonul rotund (B) până ce pe panou apare scris "H20".

Umpleți cuva cu apă până la semnul de preaplin rotind butonul (C).

Când cuva s-a umplut, apăsați scurt butonul rotund (B), veți auzi un semnal acustic iar panoul va indica 30 °C. Rotind butonul (B), reglați temperatura de la 30 la 100 °C, apoi apăsați din nou butonul (B) pentru a memoriza valoarea sau așteptați câteva secunde până la emiterea semnalului acustic de confirmare.

Ledul (G), atunci când este aprins, indică faptul că rezistențele sunt activate.

Echipamentul pornește la puterea maximă P3.

Odată atins punctul de fierbere, puteți reduce puterea acționând butonul (D). Se pot alege 3 niveluri de putere: P3 putere maximă, P2 putere intermediară, P1 putere minimă.

Valoarea puterii selecționate (P1 sau P2 sau P3) va fi afișată pe ecran. (I)

Pentru stingerea mașinii de fiert paste, țineți apăsat timp de câteva secunde butonul rotund (B), panoul (A) va afișa cuvântul "HOT" atâta timp cât apa depășește temperatura de 40 °C iar când temperatura apei va coborî sub valoarea menționată, panoul va afișa cuvântul "OFF".

După terminarea utilizării de zi cu zi a mașinii de fiert paste, stingeți întrerupătorul general.

Atenție

Aparatul este dotat cu următoarele dispozitive de siguranță:

- dacă led-ul "H" este aprins înseamnă că a intervenit termostatul de siguranță (consultați paragraful DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ AL APARATULUI DE FIERT PASTE).

În acest caz aparatul de fiert paste nu funcționează până la restabilirea siguranței.

Aprinderea aparatului pentru bain-marie (Fig. 8)

Asigurați-vă că robinetul de ieșire a apei (B) este închis. Umpleți recipientul cu apă până la nivelul marcat. Activați întrerupătorul principal aflat în partea superioară a aparatului. Cu ajutorul butonului rotund (A), poziționați regulatorul de energie spre partea mai largă a semnelui imprimat pentru a obține valori de putere din ce în ce mai înalte. Pentru a micșora puterea, rotiți butonul spre partea subțire a semnelui imprimat.

Pentru a stinge aparatul, rotiți butonul (A) pe poziția "0" și stingeți întrerupătorul general.

Dispozitiv de securitate pentru aparatul de fiert paste (Fig. 7)

Echipamentul este prevăzut cu un termostat de securitate care intervine în cazul unei funcționări anormale a aparatului de fiert paste (de exemplu: aprinderea aparatului fără să fi încărcat cuva cu apă).

Pentru a repune în funcțiune echipamentul, acționați asupra întrerupătorului separator poziționat în partea superioară pentru a dezactiva alimentarea, lăsați să se răcească echipamentul și interveniți asupra butonului de reset (E).

Apoi, pentru punerea în funcțiune a echipamentului, urmați instrucțiunile din paragraful PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE.

Golirea cuvei

Pentru versiunea Top, operatorul trebuie să se asigure că, pentru golirea cuvei, să aibă la dispoziție un recipient adecvat.

Montați tubul de golire cu flanșă de cuplare tip baionetă



după cum este ilustrat în (Fig.6) . Deschideți robinetul de golire (B) (fig.7-8).

Pentru versiunea cu suport, golirea e legată direct la rețea, așadar este suficient să deschideți robinetul (B) de golire pus în interiorul cuvei (fig.9).

Atenție: deschiderea robinetului de descărcare implică scurgerea conținutului cald din aparat.

SFATURI ȘI PRECAUȚII DE UTILIZARE A COȘURILOR PENTRU MAȘINA DE FIERT PASTE

Coșurile pentru mașina de fiert paste sunt fabricate în oțel inoxidabil întrucât acest material este cel mai indicat pentru acest tip de aplicație deși se dovedește a fi sensibil, în anumite condiții, la coroziunea provocată de ioni de clorură care, de obicei, se găsesc în apa în care sunt scufundate coșurile (clorură de sodiu = sare de bucătărie).

Așadar, pentru o utilizare corectă a coșurilor, sunt necesare câteva precauții simple.

- 1) După utilizare, coșurile nu trebuie să fie lăsate niciodată să se usuce fără a fi mai întâi clătite bine cu apă caldă.
- 2) După fiecare utilizare, coșurile trebuie să fie clătite bine cu apă caldă sau cu produse adecvate.
- 3) A nu se arunca sarea direct în interiorul coșurilor.
- 4) A nu se folosi produse sau accesorii abrazive.

Avertizare: când se efectuează spălarea, trebuie acordată o atenție deosebită zonelor în care sunt prezente interstiții (suduri, zona de prindere a plasei la structura portantă etc.) întrucât în aceste zone pot exista reziduuri de soluție salină care, cu timpul, ar putea provoca coroziune.

Pentru curățarea părților de oțel, a se consulta paragraful „ÎNGRIJIREA APARATULUI”.

MENTENANȚĂ

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționalitatea și siguranța aparatului.

Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri

abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Atenție la spălătoarele de sârmă sau la periile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminază suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.

Praful metalic, șpanurile metalice rezultate în urma operațiilor de prelucrare și materialele feroase în general, dacă intră în contact cu suprafețele de oțel inoxidabil, pot provoca formarea unor pete de rugină.

Eventuale pete de rugină superficială, care se pot detecta chiar și pe aparatele noi, pot fi înlăturate folosind detergent diluat cu apă și un burețel de tipul Scotch Brite.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite).

De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și accorțați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria. **După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.**

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Se recomandă folosirea exclusivă a pieselor de schimb originale furnizate de către producător.

Orice operație de mentenanță trebuie să fie efectuată de către personalul calificat. Solicitați verificarea aparatului cel puțin o dată pe an; în acest scop se recomandă stipularea unui contract de mentenanță.

NEFOLOSIREA ÎNDELUNGATĂ A APARATURII

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acționați în felul următor:

- 1) acționați întrerupătorul separator al aparatului pentru a dezactiva conectarea la linia electrică principală.
- 2) curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe
- 3) ungeți cu un strat subțire de ulei alimentară suprafețele din oțel inoxidabil
- 4) efectuați toate operațiile de mentenanță
- 5) acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circulația aerului

COMPORTAMENT ÎN CAZ DE DEFECȚIUNE

În caz de defecțiune, stingeți aparatul, deconectați-l de la curent prin intermediul dispozitivului poziționat în partea superioară a aparatului și avertizați serviciul de asistență.

**CERTIFICAT DE GARANȚIE**

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fără a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare



Руководство по эксплуатации

Размеры	209
Технические характеристики	211
Инструкция по установке	214



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ PLUS 600

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
E6CP3B	Электрические Макароноварка настольная	mm 300x600x290 (410)
E6CP6B	Электрические Макароноварка настольная	mm 600x600x290 (410)
E6CP6M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 600x600x900 (1020)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ MACROS 700

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
CPE40	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x700x900 (1040)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ MAXIMA 900

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
E9CP40	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x900x900 (970)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S700

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x730x900 (920)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S900

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x900x900 (920)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	Консольная Электрические Макароноварка	mm 400x900x580 (600)



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ PLUS 600

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
E6BM3B	Электрические Пароварка Настольная	mm 300x600x290 (410)
E6BM6B	Электрические Пароварка Настольная	mm 600x600x290 (410)
E6BM3M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 300x600x990 (1020)
E6BM6M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 600x600x900 (1020)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ MACROS 700

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
E7BM4B	Электрические Пароварка Настольная	mm 400x700x290 (430)
E7BM4M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x700x900 (1040)
E7BM8B	Электрические Пароварка Настольная	mm 800x700x290 (430)
E7BM8M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 800x700x900 (1040)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ MAXIMA 900

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
E9BM4M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x900x900 (965)
E9BM8M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 800x900x900 (965)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ S700

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
SE7BM4B	Электрические Пароварка Настольная	mm 400x730x265 (315)
SE7BM4M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x730x900 (950)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ S900

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
SE9BM4M	Электрические Макароноварка с тумбой	mm 400x900x900 (920)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP

Тип устройства urządzenia	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)
LXE9BM4	Консольная Электрические Пароварка	mm 400x900x580 (600)

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ PLUS 600 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
Е6СР3В	3,5	220-240 V ~	3 X 2,5 mm ²	19
Е6СР6В	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	27
Е6СР6М	8,25	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	53

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ MACROS 700 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
СРЕ40	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	49

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ МАХІМА 900 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
Е9СР40	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	54

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S700 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	6	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S900 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
SE9CP40 - SE9CP40-BF	8	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	57

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	10	380-415 V3N ~	5 X 1,5 mm ²	50



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ PLUS 600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
E6BM3B	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	10
E6BM6B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	19
E6BM3M	0,8	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	18
E6BM6M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	29

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ MACROS 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
E7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	17
E7BM4M	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8B	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	28
E7BM8M	2,4	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	46

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ МАХИМА 900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
E9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
E9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
SE7BM4B	1,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	20
SE7BM4M	1,2	220-240 V ~	33 X 1,5 mm ²	31

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ S900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
SE9BM4M	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33
SE9BM8M	3,2	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	48

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Кабель подключения к сети	вес
	кВт	В	мм ²	kg
LXE9BM4	1,6	220-240 V ~	3 X 1,5 mm ²	33



Приборы соответствуют директивам ЕС:

2014/35/UC	Низковольтные системы
2014/30/UC	Электромагнитная совместимость
2011/65/EU	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/EC	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналоговичных приборов
EN 60335-2-47	Частные требования для электрических профессиональных ПАРОВАРОЧНЫХ КОТЛОВ и МАКАРОНОВАРОК
EN 60335-2-50	Частные требования для электрических профессиональных МАШИН ДЛЯ ПОДОГРЕВА КАРТОФЕЛЯ, ПАРОВАРОК

Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.

		CE	
MOD.		N°:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4



Информация пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьей. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, на которые делается ссылка в разделах “ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на начальных страницах настоящего руководства.

Описание прибора

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте. Внешняя отделка из никель-хромированной стали, штампованные емкости с широкими краями выполнены полностью из нержавеющей стали. Высокая эффективность макароноварок серии S700 и S900 гарантирована внешними излучающими ТЭНами, для оставшихся макароноварок ТЭНы изготовлены из нержавеющей стали инколой и высокоэффективные силиконовые ТЭНы для мармитов с водяной баней.

УСТАНОВКА

Перед началом работ по установке освободите аппарат от упаковки.

Некоторые детали защищены пленкой, которую необходимо осторожно снять. Если есть остатки клея удалите его специальным подходящим веществом. Запрещается использовать абразивные вещества.

Прибор необходимо выставить по уровню. Небольшие неровности можно откорректировать с помощью регулировки ножек.

С настольными моделями проверьте, что выбранная подставка или тумбочка выдержит вес прибора. Главный рубильник или розетка должны быть легко доступными и недалеко от прибора.

Рекомендуем установить прибор под вытяжкой для быстрого вывода паров. “Во время установки, все приборы, на которых есть табличка с указанием, что данный прибор должен быть закреплен, должны устанавливаться в фиксированном положении и крепиться с помощью крепежных принадлежностей из комплекта на минимальном расстоянии от боковых/задних стенок 50 см.

Приборы, на которых нет этой таблички, должны устанавливаться без крепления, но на том же расстоянии от стенок (Рис. 1).

ВНИМАНИЕ!

Для настольных моделей обратите внимание на расстояние прибора от края поверхности (рис. 6).

Местная вентиляция

В помещении, где устанавливается прибор, должны присутствовать вентиляционные отверстия для

обеспечения надлежащей работы оборудования и для рециркуляции воздуха в самом помещении. Вентиляционные отверстия должны быть соответствующих размеров, должны быть покрыты решетками и расположены в местах, где они не могут быть закрыты. (смотри Рис. 2 - Рис. 3).

Предупреждение - предостережение

Не устанавливать оборудование возле других приборов, которые нагреваются до высоких температур для предотвращения повреждения электрических компонентов. Во время установки убедиться, что воздуховоды свободны от любых препятствий.

УСТАНОВКА

Установка, ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования должны выполняться квалифицированным персоналом.

Все необходимые работы по установке должны выполняться в соответствии с действующими правилами.

Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае плохого функционирования из-за неправильной установки или не соответствующей правилам.

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для прямого подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Для моделей LX возможно подключить / заменить кабель после крепления прибора. Сзади есть технический отсек к которому легко добраться оператору в случае замены или подключения кабеля.

ВНИМАНИЕ!

Желто-зеленый кабель заземления никогда не должен быть прерван.

Подключение к сети

Если кабель питания поврежден, он должен быть



заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией, чтобы избежать любых рисков.

Выполнить подключение оборудования к сети питания как указано ниже (смотри Рис. 4 - Рис. 5):

- 1) установите, если нет, рубильник (А) возле прибора с магнитно-тепловым расцепителем и блокировкой дифференциала.
- 2) откройте, если есть, дверцы (В) и выверните шурупы (С) для снятия панели управления (D). (В моделях E6CP6B и E6CP6B клеммная коробка находится сзади. Чтобы получить доступ к ней, необходимо снять спинку). В моделях E9BM4M, E9BM8M, SE9BM4M, SE9BM8M клеммная коробка находится в распределительной блоке линии, который расположен в отсеке аппаратуры. Чтобы получить доступ, необходимо открыть дверцы (В), если есть.
- 3) Соединить рубильник (А) с клеммной коробкой (Н), как показано на рисунке и в электрических схемах, находящихся в начале руководства. Выбранный соединительный кабель должен иметь характеристики не ниже типа H07RN-F с рабочей температурой не меньше 80 °C и сечение кабеля должно соответствовать оборудованию (смотри таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).
- 4) Пропустите кабель через кабельный канал и затяните зажимом, подсоедините проводники на соответствующих местах в клеммной колодке и затяните их. Проводник желто-зеленый заземления не должен быть длиннее других проводников, чтобы в случае разрыва кабельного зажима, он не оторвался после силового кабеля.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Зажим для подсоединения находится на дне или на задней стенке аппаратуры.

Обозначен следующим символом:



Подсоединение к водопроводу

Прибор должен быть подсоединен к водопроводной сети на постоянной основе и не с помощью гибких труб. Если есть в наличии подсоедините трубу подачи воды к водопроводу с помощью механического фильтра и отсечного клапана. Перед установкой фильтра пропустите некоторое количество воды для удаления мусора из трубы.

Внимание!

Максимальное давление воды на входе в оборудование не должно превышать 700 кПа (7 бар). Если оно выше, установите на входе редуктор давления, поддерживающий на входе не менее 1000 кПа (10 бар), а на выходе - 700 кПа (7 бар).

Выпуск воды

Подсоедините трубку для выпуска воды к канализационной трубе.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности и не возмещает ущерб вследствие неправильной и несоответствующей инструкциям установки.

Тестирование оборудования

Важно

Перед вводом в эксплуатацию необходимо провести тестирование установки, чтобы оценить оперативное состояние каждой отдельной комплектующей и выявить возможные аномалии. На этом этапе важно проверить, чтобы все условия безопасности и гигиены соблюдались.

Для проведения тестирования выполните следующие проверки:

- 1) проверить, чтобы напряжение сети соответствовало напряжению прибора.
- 2) включить и выключить автоматический рубильник, чтобы проверить электрическое соединение
- 3) проверить правильную работу предохранительных устройств.

После проведения тестирования, если необходимо, обучить пользователя правильно вводить в эксплуатацию прибор в полной безопасности, как предвидено действующими правилами в Стране пользования прибором.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен для использования в местах, открытых для публики.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и психическими способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и обучены пользованию прибором со стороны лиц отвечающих за их безопасность.

Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Используйте оборудование под присмотром и никогда не оставляйте его работать в холостую.

На макаронаварках и пароварках максимальное давление сопротивления крана 700 кПа.

Световые индикаторы указывают включены или выключены все приборы.

Приборы не требуют особенных регулировок со



стороны квалифицированного персонала, разве что только регулировки выполняемые на этапе эксплуатации со стороны пользователя. Использовать исключительно аксессуары, рекомендуемые производителем.

Во время первого использования оборудования вы можете почувствовать едкий запах или запах гари. После нескольких использования этот запах исчезнет. После использования зоны нагрева остаются горячими на протяжении некоторого периода, даже если они выключены (остаточное тепло). Не касайтесь руками конфорок и не допускайте близко детей к оборудованию! Эти правила являются очень важными, если вы их не придерживаетесь могут возникнуть ситуации сбоя в работе оборудования что может создать опасные ситуации для пользователя.

ЗАПУСК

Перед использованием прибора первый раз рекомендуем хорошо вымыть емкость (см. раздел "Уход за прибором"). Проверить соединения прибора и запустить в работу согласно инструкциям.

Включение макароноварки (Рис. 7, 8 и 9).

Проверить чтобы кран подачи воды (B) был закрыт. В моделях с тумбочкой находится под емкостью.

Наполнить емкость водой до отверстия перелива, поворачивая ручку (F).

Включите рубильник отключения/включения питания прибора. Поверните ручку (A) в положение 1 или 2 если вы желаете регулировать мощность и в положение 3 для максимальной мощности. В модели E6CP3B есть возможность контролировать температуру воды, поворачивая ручку (A) в желаемое положение.

При поворачивании ручки "A" включается световой индикатор "C". Если световой индикатор "C" горит, это значит что ТЭНы включены.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку (A) в положение "0" и открыть главный выключатель.

Включение макароноварки с помощью электронного управления Вflex (Рис. 10)

При выключенной макароноварки с подключенным к сети кабелем питания и включенным главным рубильником, на дисплее (A) отображается значение «OFF».

Убедитесь, что кран для слива воды закрыт.

Удерживайте ручку (B) нажатой в течение нескольких секунд, пока на дисплее не появится надпись «H20».

Наполните бак водой до переливного отверстия, повернув ручку (C).

Когда бак заполнен, кратковременно нажмите ручку (B), прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится значение 30 ° C. Поворачивая ручку (B), установите температуру от 30 до 100 ° C, затем снова нажмите ручку (B), чтобы сохранить значение, или подождите несколько секунд, пока не прозвучит подтверждающий звуковой

сигнал.

Светодиод (G), когда горит, показывает, что ТЭНы включены.

Оборудование запускается с максимальной мощностью P3.

По достижении кипения мощность можно разделить нажатием кнопки (D). Можно установить 3 уровня мощности: максимальная мощность P3, промежуточная мощность P2, минимальная мощность P1.

Выбранное значение мощности (P1 или P2 или P3) будет видно на экране. (I)

Чтобы выключить макароноварку, удерживайте ручку (B) в течение нескольких секунд, на дисплее (A) будет отображаться слово «HOT», пока температура воды останется выше 40 ° C, после того как вода остыла до температуры ниже 40 ° C на дисплее отобразится «OFF».

Выключите главный выключатель по окончании рабочего дня.

Внимание

Прибор оснащен следующими предохранительными средствами:

- если светодиодный индикатор "H" горит это означает, что сработал предохранительный термостат (смотри раздел ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА МАКАРОНОВАРКИ).

В этом случае макароноварка прекратит свою работы пока не будет восстановлен предохранитель.

Включение пароваркиварки (Рис. 8).

Проверить чтобы краны слива воды (B) были закрыты. Наполнить емкость водой до обозначенного уровня. Включите рубильник отключения/включения питания прибора. Поверните ручку (A) в сторону широкой части трафаретной печати чтобы получить высокое значение температуры. Для уменьшения мощности повернуть ручку в сторону узкой части полосы.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку (A) в положение "0" и выключите главный выключатель.

Предохранитель макароноварки (Рис. 7).

Оборудование снабжено предохранительным термостатом, который, срабатывая в случае сбоя функционирования макароноварки (например, включение без заполнения емкости водой).

Чтобы снова включить аппарат, необходимо отключить рубильник подачи питания на аппарат, охладить прибор и нажать кнопку (E) сброса. Далее чтобы запустить в работу аппарат выполнить действия описанные в инструкциях в разделе "ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ"

Слив воды с емкости

Для настольных моделей, оператор должен подготовить соответствующую емкость для слива воды с емкости. Установить сливную трубку с байонетным креплением, как показано на Рис. 6. Открыть сливной кран (B) (Рис.7-8).

В моделях с тумбочкой, слив подключен к сети и



достаточно открыть сливной кран (В), находящийся внутри емкости (Рис.9).

Внимание: открытие сливного крана приводит к вытеканию горячего содержимого прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРОК

Корзины для макаронравок изготовлены из аустенитичной нержавеющей стали, которая наиболее подходит для такого типа применения, тем не менее, она является чувствительной к коррозии, при определенных условиях, вызванной ионами хлорида, которые обычно присутствуют в воде, в которую погружаются корзины (хлорид натрия = кухонная соль).

Поэтому для правильного использования корзин необходимо соблюдать простые меры предосторожности.

- 1) После использования немедленно ополоснуть корзины теплой водой.
- 2) Каждый раз когда работа останавливается, необходимо ополоснуть теплой водой или соответствующими продуктами корзины.
- 3) Не сыпать соль прямо в корзины.
- 4) Не использовать абразивные продукты или материалы.

Предупреждение: когда вы моете корзины очень внимательно относитесь к местам между клеточками корзины (сварочные соединения, места приварки сетки с несущей структурой и т.п.), потому что в этих местах может оседать солевой раствор, который со временем начнет процесс коррозии.

Что касается инструкций по чистке частей из стали обращайтесь к разделу "УХОД ЗА ПРИБОРОМ".

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке необходимо выключить и оставить остывать прибор.
- В случае электроприбора, отключить рубильник для прекращения подачи питания.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы. Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо развести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. Использование кислот может нарушить

функциональность и безопасность прибора.

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами.

Осторожно с нержавеющими стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Металлический порошок, стружка и железосодержащий материал если вступает в контакт с поверхностью из нержавеющей стали может дать начало образованию пятен ржавчины.

Возможные пятна ржавчины на поверхности могут присутствовать и на новом оборудовании и их можно удалить с помощью моющего средства разведенного в воде и губки типа Scotch Brite.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite).

Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола. Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть досуха чистой ветошью.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем.

Любая процедура по обслуживанию должна выполняться только квалифицированным персоналом. Проводите проверку прибора как минимум раз в год и в связи с этим рекомендуем заключить соглашение о техобслуживании.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПРИБОРА

Если прибор должен долгое время не работать выполните следующие действия:

- 1) отключить рубильник прибора, чтобы отсоединить его от основной линии подачи питания,
- 2) аккуратно очистить прибор и вокруг него,
- 3) нанести тонкий слой пищевого растительного масла на поверхность из нержавеющей стали.
- 4) выполнить все операции по техническому обслуживанию,
- 5) накрыть аппарат чехлом и оставить несколько



отверстий для вентиляции.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

В случае поломки выключить прибор, отсоединить подачу электропитания с помощью рубильника и сообщить службе по техническому обслуживанию.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ИНДЕКС: _____ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: _____

ПРОВИНЦИЯ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, содержащиеся в данной брошюре, которые возникли вследствие ошибок при переписывании или печати, а также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет полезными или необходимыми, без ущерба для основных характеристик. Производитель не несет никакой ответственности, если правила, указанные в данном руководстве, не соблюдаются. Производитель не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неправильной установкой, повреждениями, плохим обслуживанием, неумением в обращении.



الأرضيات. لا توجّه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.
بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء التنظيف، ثم جفّف من خلال استخدام قطعة قماش.

استبدال المربّكات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تؤرّد من قبل الشركة المصنّعة.
يجب أن تتم أعمال الصيانة فقط من خلال الاستعانة بشخص مؤهل لهذا الغرض. افحص الجهاز مرة في السنة على الأقل، ولهذا الغرض ننصح المستخدم بصكّ عقد صيانة.

توقّف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت، يجب اتباع الإجراءات التالية:
(1) افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية بواسطة مفتاح العزل؛
(2) نظّف الجهاز والمناطق المحيطة به بعناية؛
(3) ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي؛
(4) أجري جميع عمليات الصيانة؛
(5) غطّي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء

ما العمل في حالة العطب

في حالة العطب، أطفأ الجهاز، ثم أفصل التيار الكهربائي بواسطة المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز، ومن بعدها اتصل بقسم الرعاية الفنية.

شهادة ضمان

اسم الشركة:

الشارع:

الرقم البريدي:

المدينة:

تاريخ التركيب:

المقاطعة:

الموديل:

رقم الجهاز:

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيّب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيّب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة من التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

نصائح وتنبهات لاستعمال سلات طهي المعرونة

السلات الخاصة بطهي المعرونة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ الأوستينيتي، والذي على الرغم من أنه يعتبر أكثر ملائمة لهذا النوع من التطبيقات، فهو معرض في بعض الحالات إلى التآكل الناتج عن أيونات الكلوريد المتواجدة عادة في المياه التي تغطس فيها السلات (كلوريد الصوديوم = ملح الطعام).

وبناء على ذلك، يصبح من الضروري استعمال السلات بشكل صحيح، من خلال أخذ بعض الاحتياطات.

- 1) لا تترك مطلقاً السلات تجف قبل شطفها بعناية بالماء الفاتر.
- 2) في كل مرة يتم فيها التوقف عن العمل، اشطف السلات بعناية بالماء الفاتر أو المنتجات المشابهة.
- 3) لا تضع الملح مباشرة داخل السلات.
- 4) لا تستعمل منتجات أو معدات حادة.

تنبيه: عند القيام بعملية القسيل، يجب العناية بالمناطق التي يتواجد فيها فجوات (منطقة اللحام ومنطقة توصيل الشبكة مع التركيبة الحاملة وغيرها) لأن هذه المناطق يمكن أن يترسب فيها محلول ملحي يمكن مع الوقت أن يؤدي إلى التآكل.

لتنظيف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ، راجع دائماً فقرة "العناية بالجهاز"

الصيانة

العناية بالجهاز

إتنبه

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفا الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز من النوع الذي يعمل بواسطة الكهرباء، استخدم مفتاح العزل لقطع التيار الكهربائي.

يضمن تنظيف الجهاز يومياً عمله بشكل سليم وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحن المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمال الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حادة أو عناصر مثقلة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك.

يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته. لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حادة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة

في حالة ملامسة المساحيق المعدنية والنجارة المعدنية ومخلفات أشغال المواد الحديدية بشكل عام للسطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، يمكن أن تؤدي إلى تشكيل بقع من الصدأ.

وفي حالة وجود بقع صدأ حتى على الأجهزة الجديدة، يمكن تنظيفها بواسطة منظف مخفف بالماء وقطع إسفنجة من نوع "سكوتش برايت". إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنجة اصطناعية (على سبيل المثال إسفنجة من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفتحة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل

برمجتها في الذاكرة أو أنتظر بضعة ثواني حتى سماع الإشارة التي تؤكد أن العملية قد تمت.

عندما يكون المؤشر الضوئي (G) مضاء يدل ذلك على أن المقاومات ناشطة.

ينطلق عمل التجهيزات بأقصى قدرة "P3".

لدى الوصول إلى الغليان يمكن حجز القدرة بواسطة الكباس (D).

من الممكن برمجة ثلاثة مستويات من القدرة: القدرة القصوى "P3"، القدرة المتوسطة "P2"، والقدرة الدنيا "P1".

تظهر على الشاشة قيمة القدرة التي يتم اختيارها ("P1" أو "P2" أو "P3"). (I)

من أجل إطفاء طبخة المعرونة أضغط بشكل مستمر لبضعة ثواني على العتلة (B) حتى تظهر على الديسبلاي الكتابة "HOT"، تستمر

تلك الكتابة طالما درجة حرارة الماء تتجاوز 40 مئوية، لدى أنخفاض درجة حرارة الماء دون 40 مئوية تظهر الكتابة "OFF".

لدى الإنهاء من الإستعمال اليومي لطبخة المعرونة قم بإطفاء القطع \ وصل الرئيسي.

تنبيه

الجهاز مزود بأدوات الأمان التالية:

- إذا كان ضوء "اللد" H مشعل، فهذا يعني أن تيرموستات الأمان قد تدخل (راجع فقرة نظام أمان جهاز طهي المعرونة).
- في هذه الحالة، لا يشتغل جهاز طهي المعرونة إلا إذا تم إعادة ضبط نظام الأمان.

إشعال جهاز الطهي والتسخين بالبخار (شكل 8)

تحقق من أن حنفية الماء (B) مغلقة. املا الحوض بالماء إلى غاية المستوى المبين. شغل المفتاح الكهربائي الرئيسي المتواجد قبل الجهاز.

بواسطة القبضة (A)، ضع منظم الطاقة نحو الجهة الأعرض من الطباعة لزيادة مستويات الطاقة. لتقليل الطاقة، لف القبضة باتجاه الجزء الرقيق من الطباعة.

لإطفاء الجهاز، لف القبضة (A) على الوضعية "0"، ثم أطفا المفتاح الكهربائي الرئيسي.

جهاز الأمان الخاص بجهاز طهي المعرونة (شكل 7)

الجهاز مزود بتيرموستات أمان يتدخل في حالة عمل جهاز طهي المعرونة بطريقة شاذة (على سبيل المثال إشعال جهاز طهي المعرونة بدون تركيب الحوض مليء بالماء).

لإعادة تشغيل الجهاز، استخدم مفتاح العزل المتواجد قبل الجهاز لقطع التيار الكهربائي، ثم اترك الجهاز يبرد ومن بعدها أضغط على زر إعادة الضبط (E). لإعادة تشغيل الجهاز بعد ذلك، اتبع التعليمات المبينة في فقرة تشغيل الجهاز.

تفريغ الحوض

بخصوص النموذج العلوي، يجب أن يعمل العامل على توفير وعاء مناسب لتفريغ الحوض. ركب أنبوب التفريغ مع وصلة بمسمارين حسب ما هو مبين في الشكل 6. افتح حنفية التصريف (B) (شكل 8-7).

بخصوص النموذج المزود بمويليلا، مصرف المياه موصول بشبكة التصريف، وبالتالي يكفي فتح حنفية التصريف (B) المتواجدة داخل الحجرة (شكل 9).

الإنذار: فتح صمام التفريغ يؤدي إلى تدفق المحتويات الساخنة من الجهاز.



تنبيه!

الجهاز غير قابل للاستعمال في المناطق المفتوحة على الجمهور. يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يمكنهم كامل قواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلا إذا تم مراقبتهم أو تدريبهم على استعمال الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

يجب حراسة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

راقب الأجهزة دائماً وهي تعمل، ولا تستخدمها مطلقاً وهي فارغة. يصل الحد الأقصى لضغط مقاومة الحفنة 700 كيلو باسكال لأجهزة طهي المعرونة وأجهزة الطهي والتسخين البخار.

تبين المؤشرات الضوئية حالة تشغيل وإطفاء الأجهزة.

لا تتطلب الأجهزة أعمال ضبط محددة من قبل الفني المختص، زيادة على أعمال الضبط التي يقوم بها المستخدم أثناء الاستعمال. استخدم فقط معدات تنصح بها الشركة الصانعة.

عند استعمال الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة كريهة أو رائحة حريق. تتلاشى هذه الظاهرة بشكل كامل بعد استعمال الجهاز مرتين أو ثلاثة مرات. بعد الاستعمال، تبقى المناطق ساخنة لفترة من الوقت وحتى لو كانت مغطاة (الحرارة المتبقية). يجب مراعاة عدم وضع اليدين وإبعاد الأطفال عن الجهاز! هذه النظم هامة جداً، لأنه في حالة إهمالها يمكن أن يعمل الجهاز بشكل خاطئ وتتشأ حالات تشكل خطر على المستخدم.

تشغيل الجهاز

قبل تشغيل الجهاز لأول مرة، يجب غسيل الحوض من الداخل بشكل جيد (راجع فقرة "العناية بالجهاز"). تحقق من التوصيل الكهربائي للجهاز، ثم شغله حسب التعليمات.

إشعال طباخة المعرونة (الشكل 7، 8 و 9)

التأكد من كون صمام خروج الماء (B) مغلقاً. في الموديلات ذات المويبلات يوجد بأسفل الحوض. بتدوير العتلة (F) قم بإملاء الحوض بالماء حتى الثقب الذي يشير إلى أقصى مستوى للماء.

تنشيط عمل الزر الرئيسي للوصل الموجود قبل الجهاز. قم بتدوير العتلة (A) إلى الوضعية 1 أو 2 إذا كانت هناك رغبة بتجزئة القدرة وإلى الوضعية 3 من أجل الحصول على القدرة القصوى. من الممكن في الموديل "B3PC6E" التحكم بحرارة الماء بتدوير العتلة (A) إلى الوضعية المرغوبة.

لدى تدوير العتلة "A"، يشعل المؤشر "C". عندما يكون المؤشر "C"، شاعلاً فإن ذلك يدل على أن المقاومة عاملة.

من أجل إطفاء الجهاز قم بتدوير العتلة (A) إلى الوضعية (0) وأفتح القطع/وصل العلم.

إشعال طباخة المعرونة بواسطة تجهيزات تحكم إلكترونية بيفلنكس (شكل 01)

تكون طباخة المعرونة مغطاة، وكابل التغذية بالكهرباء موصول بشبكة الكهرباء والقطع وصل الرئيسي شاعلاً، تظهر على الديسبلاي (A) الكتابة "OFF".

تأكد من كون صمام تقريغ الماء مغلقاً.

أضغط بشكل مستمر لبضعة ثواني على العتلة (B) حتى تظهر على الديسبلاي الكتابة "H2O".

قم بتعبئة الحوض بالماء حتى ثقب الماء الزائد بتدوير العتلة (C).

الحوض ممتلئاً أضغط على العتلة (B) لفترة وجيزة، يتم سماع إشارة صوتية ويشير الديسبلاي إلى 30 درجة مئوية. بواسطة تدوير العتلة (B) قم بتغيير برمجة درجة الحرارة من 30 إلى 100 مئوية، ثم أضغط مجدداً على العتلة (B) لإدخال القيمة الجديدة التي تمت

مواصفات كيل من نوع H07RN-F مع درجة حرارة استعمال لا تقل عن 08 مئوية، كما يجب أن يكون ذات مقطع مناسب للجهاز (راجع جدول المعلومات الفنية).

(4) مزر الكيل عبر دليل تمرير الكيل، ثم شد مثبت الكيل وأوصل الموصلات بشكل مطابق لأطراف التوصيل المتواجدة داخل اللوحة ومن بعدها بثتها. يجب أن يكون كبل التاربيض الأصفر-الأخضر أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكيل.

متساوي الجهد

يجب وصل الجاز مع نظام إكريبوتنتشال. عاضة الوصل موجودة في قاع وعلى ظهر التجهيزة. سيشار إليها بالرمز:



التوصيل بشبكة المياه

يجب توصيل الجهاز بشكل دائم مع شبكة المياه، وليس من خلال مجموعة من الوصلات مع أنابيب مرنة. إذا كان بالإمكان، أوصل أنبوب توصيل الماء بشبكة المياه بواسطة فلتر ميكانيكي وحنفية فتح وإغلاق. قبل توصيل الفلتر، اترك كمية من الماء تدفق لكي تطرد بهذا الشكل ترسبات الحديد المتواجدة داخل الأنابيب.

تنبيه!

يجب أن لا يتجاوز الحد الأقصى لضغط الماء عند مدخل الجهاز قيمة 700 كيلو باسكال (7 بار). إذا كان الضغط أعلى من ذلك، يجب تركيب في المنبع مخفض للضغط يتحمل عند مدخله ضغط بقيمة 1000 كيلو باسكال (10 بار) وعند المخرج يخفّض الضغط إلى 700 كيلو باسكال (7 بار).

تصريف الماء

أوصل أنبوب تصريف الجهاز بشبكة التصريف.

تنبيه!

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الغير مطابق للتعليمات.

فحص الجهاز

هام

قبل تشغيل الجهاز يجب فحص التجهيزات من أجل تقييم شروط العمل لكل مركب والتحقق من عدم وجود شذو. في هذه المرحلة، من المهم التحقق من احترام جميع شروط السلامة والصحة.

تحقق مما يلي لفحص الجهاز:

- تحقق من أن فلتة الشبكة الكهربائية مطابقة لفلطة الجهاز.
 - استعمل مفتاح العزل التلقائي للتحقق من التوصيل الكهربائي.
 - تحقق من عمل أجهزة الأمان بشكل سليم.
- بعد إجراء الفحص، رتب عند الضرورة الشخص الذي يقوم باستخدام الجهاز، لكي يكتسب المهارات اللازمة لتشغيل الجهاز بشكل أمين حسب ما تنص عليه النظم السائدة في بلد الاستخدام.

تعليمات الاستعمال

دليل الاستعمال

تنبيه!

الأشكال المذكورة في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" متواجدة في الصفحات الأولى من هذا الدليل.

مواصفات الأجهزة

تركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، مع 4 أقدام (الارتفاع قابل للتعديل). طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم- النيكل. أحواض مشكلة بالكبس من الفولاذ الغير قابل للصدأ AISI 316. مقاومات خارجية تشع الحرارة إلى طابحات معكرونة سلسلة "إس 700" و "إس 900"، مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ إنكولي، تقدم أداء عالي النوعية، الأنواع الأخرى من طابحات المعكرونة مجهزة بمقاومات سيليكونية وتسخين بحمام الماء.

التشغيل

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعد الغلاف عن الجهاز. بعض القطع محمية بواسطة فيلم لاصق، يجب إبعاده بحرص. إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بواسطة العناصر المناسبة. لا تستعمل على الإطلاق عناصر حاكة. يجب التحقق من استواء الجهاز بواسطة ميزان التسوية. يمكن التغلب على عدم استواء الجهاز من خلال تعديل ارتفاع الأقدام نفسها. بخصوص الموديلات العلوية، يجب مراعاة أن يكون الحامل أو قطعة الموبيليا المختارة قادرة على تحمل وزن الجهاز. يجب أن يكون المفتاح الكهربائي الرئيسي أو المأخذ الكهربائي بالقرب من الجهاز ومن السهل الوصول إليهما. ينصح وضع الجهاز تحت شفاط مطبخ، لكي يتم تصريف البخار بشكل سريع. "أثناء مرحلة التركيب، جميع الأجهزة التي تحمل بطاقة معلومات تدل على أن الجهاز يتطلب تنبيته، يجب تركيبها ضمن وضعية ثابتة وتنبيتها بواسطة الأداة الخاصة الموردة وعلى بعد 50 سم كحد أدنى من الجدار الخلفي/الجانبى في حالة تواجده. الأجهزة التي لا تحمل هذه البطاقة، يجب وضعها بدون تثبيت وعلى نفس المسافات المبينة أعلاه" (شكل 1).

تنبيه!

بخصوص الموديلات العلوية، يجب الانتباه إلى بعد الجهاز عن حافة الطاولة (شكل 6).

تهوية الغرفة

يجب أن يتواجد في الغرفة التي يركب فيها الجهاز فتحات تهوية لضمان عمل الجهاز بالشكل الصحيح ومن أجل تغيير هواء الغرفة نفسها. يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، ويجب حمايتها بواسطة الشبك، كما يجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها. (راجع الشكل 2 – الشكل 3).

تحذير – تنبيه

لا تركب الجهاز بالقرب من وحدات أخرى تصل حرارتها إلى درجات

عالية، خوفاً من تلف المركبات الكهربائية. أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شطف وتصريف الهواء خالية من العوائق.

التركيب

يجب أن تتم أعمال تركيب وصيانة الجهاز من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض. جميع الأعمال اللازمة للتركيب، يجب أن تتم حسب النظم السائدة. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن عمل الجهاز بشكل سيئ نتيجة لتركيبه بشكل خاطئ أو بشكل غير مطابق للشروط المحددة.

تنبيه!

قبل القيام بأي عمل على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي. عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمل من الفئة III، وبشكل مطابق لنظم التركيب. بخصوص الموديلات LX يمكن توصيل/استبدال كبل التغذية الكهربائية بعد تثبيت الجهاز. وبالفعل يتواجد خلف الجهاز، حجرة فنية من السهل أن يصل إليها الفني القائم على تنفيذ عمليات التركيب المذكورة أعلاه.

تنبيه!

يجب عدم قطع كبل التأسيس الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

التوصيل الكهربائي

إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل، لتلاشي وقوع أي خطر. أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية حسب ما هو مبين (راجع شكل 4 – شكل 5):

- 1) ركب إذا كان غير متوفر مفتاح عزل (A) بالقرب من الجهاز مع إعتاق مغناطيسي حراري وإقفال تفاضلي.
- 2) افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة، ثم فك البراغي (C) من أجل فك الغطاء (D). (في الموديلات E6CP6B و E6CP6M تتواجد لوحة أطراف التوصيل في الجزء الخلفي. للوصول إليها فك الظهير). في الموديلات M4MB9E، M4MB9E، M4MB9E، M4MB9E، M4MB9E، M4MB9E، تكون حاملة العاضات في العلبة أوريغو – لينيا الموجودة في حجرة الأدوات. للوصول إليها، افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة.
- 3) قم بوصل زر التقسيم (A) مع حاملة العاضات (H) بالبطريقة المشار إليها في الشكل وفي المخطط الكهربائي عند بداية دفتر التعليمات. يجب أن لا تقل مواصفات كبل التوصيل الكهربائي عن

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

2014/35/UC	فلطية منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/EU	تصنيفات على وضع مواد خطرة على أجهزة كهربائية وإلكترونية
2006/42/EC	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للإستعمال المنزلي ومماثلة ذلك
EN 60335-2-47	تعليمات خاصة من أجل أواني كهربائية، وأواني كهربائية لطبخ المكنونة ومتعددة الوظائف تستعمل في المطاعم ولدى المجموعات
EN 60335-2-50	تعليمات خاصة من أجل أجهزة كهربائية لتسخين البطاطا، تسخين الماء الساخن «ماري باين» وأجهزة كهربائية للطبخ متعددة الوظائف تستعمل في المطاعم ولدى المجموعات

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

عدد:	الموديل:
هيرتس: 60/50 كيلواط: فولت:	
IPX4	

معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوروبية 2012/19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والإستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التأريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الإستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الإستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنع امكانية الإستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.



المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار PLUS 600

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
10	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	0,8	E6BM3B
19	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	E6BM6B
18	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	0,8	E6BM3M
29	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	E6BM6M

المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار MACROS 700

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
17	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	E7BM4B
28	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	E7BM4M
28	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	2,4	E7BM8B
46	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	2,4	E7BM8M

المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار MAXIMA 900

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
33	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,6	E9BM4M
48	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	3,2	E9BM8M

المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار S700

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
20	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	SE7BM4B
31	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,2	SE7BM4M

المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار S900

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
33	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,6	SE9BM4M
48	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	3,2	SE9BM8M

المعلومات الفنية

أجهزة طهي وتسخين بالبخار "LX"900

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية ملم ²	الفلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
33	3 X 1,5 mm ²	220-240 V ~	1,6	LXE9BM4



أجهزة لطهي المعرونة مجموعة PLUS 600 المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
19	3 X 2,5 mm ²	220-240 V ~	3,5	E6CP3B
27	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	8,25	E6CP6B
53	5 X 1,5 mm ² 4 X 4 mm ²	380-415 V3N ~ 220-240 V3 ~	8,25	E6CP6M

أجهزة لطهي المعرونة مجموعة MACROS 700 المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
49	5 X 1,5 mm ²	380-415 V3N ~	8	CPE40

أجهزة لطهي المعرونة مجموعة MAXIMA 900 المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
54	5 X 1,5 mm ²	380-415 V3N ~	10	E9CP40

أجهزة لطهي المعرونة مجموعة S700 المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
50	5 X 1,5 mm ²	380-415 V3N ~	6	SE7CP40M - SE7CP40M-BF

أجهزة لطهي المعرونة مجموعة S900 المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
57	5 X 1,5 mm ²	380-415 V3N ~	10	SE9CP40 - SE9CP40-BF

أجهزة لطهي المعرونة مجموعة LX900 TOP المعلومات الفنية

الوزن كغم	كبل التغذية الكهربائية مم ²	القلطية الاسمية فولت	القدرة الاسمية كيلواط	الموديل
50	5 X 1,5 mm ²	380-415 V3N ~	10	LXE9CP40 - LXE9CP40-BF



أجهزة طهي وتسخين بالبخار 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E6BM3B	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	290x600x300 (410) ملم
E6BM6B	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	290x600x600 (410) ملم
E6BM3M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x600x300 (1020) ملم
E6BM6M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x600x600 (1020) ملم

أجهزة طهي وتسخين بالبخار 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E7BM4B	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	290x700x400 (430) ملم
E7BM4M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x700x400 (1040) ملم
E7BM8B	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	290x700x800 (430) ملم
E7BM8M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x700x800 (1040) ملم

أجهزة طهي وتسخين بالبخار 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9BM4M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x900x400 (965) ملم
E9BM8M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x900x800 (965) ملم

أجهزة طهي وتسخين بالبخار S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE7BM4B	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	265x730x400 (315) ملم
SE7BM4M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x730x400 (950) ملم

أجهزة طهي وتسخين بالبخار S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9BM4M	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	900x900x400 (920) ملم

أجهزة طهي وتسخين بالبخار LX900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9BM4	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار يرأب على سطح العمل	580x900x400 (600) ملم
	جهاز أهرباتي للطهي والتسخين بالبخار مع موبيليا	580x900x400 (600) ملم



أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E6CP3B	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة يركب على سطح العمل	290x600x300 (410) ملم
E6CP6B	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة يركب على سطح العمل	290x600x600 (410) ملم
E6CP6M	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة مع موبيليا	900x600x600 (1020) ملم

أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
CPE40	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة مع موبيليا	900x700x400 (1040) ملم

أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9CP40	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة مع موبيليا	900x900x400 (970) ملم

أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE7CP40M - SE7CP40M-BF	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة مع موبيليا	900x730x400 (920) ملم

أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9CP40 - SE9CP40-BF	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة مع موبيليا	900x900x400 (920) ملم

أجهزة لطهي المعكرونة مجموعة LX900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9CP40 - LXE9CP40-BF	جهاز كهربائي لطهي المعكرونة بارز	580x900x400 (600) ملم



كتيب التعليمات

227

القياسات

229

المعلومات الفنية

231

تعليمات محدّدة

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____
PART NUMBER: _____



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0