

MAIN OXIDATION CAUSES

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

We can list among these:

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

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

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

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

INOX STEEL EQUIPPED WITH RECIPIENTS - TANKS

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

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

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

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

RESUME

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

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

1. AVANT-PROPOS

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

Vous devez conserver ce manuel pour référence ultérieure.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil doit être mis exclusivement à son usage prévu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INSTALLATION

2.1 Mise en œuvre

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

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

2.2 Dispositions légales, règles techniques et directives

L'installation doit être effectuée conformément aux normes suivantes:

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

2.3 Installation

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

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

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

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

2.4 Connexion au réseau d'eau

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

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

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

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

2.5 Connexion électrique

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

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

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

EQUIPOTENTIEL

L'unité doit être connectée à un système équipotentiel.

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

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Tableau 1)

Voir tableau 1

TABLEAU 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI DIMENSION DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES الأبعاد (mm)	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO نالوز (kg)	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD القدرات (l)	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER POUVOIR ÉLECTRIQUE ELEKTRISCHE ENERGIE ENERGÍA ELÉCTRICA الطاقة الكهربائية (kW - V)	
SERIE 650 UNICO					
6UCPE12	350x630x285	15	12	4,5	400
SERIE 700 UNICO					
70CPE35	400x730x900	55	35	9	400
SERIE 700					
70CPE30	400x730x900	52	30	7	400
70CPE60	800x730x900	105	30 + 30	14	400
SERIE 980					
80CPE45	400x900x900	60	45	9	400
80CPE90	800x900x900	110	45 + 45	18	400
SERIE 990					
90CPE45	450x900x900	60	45	9	400
90CPE90	900x900x900	110	45 + 45	18	400

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

Pendant le fonctionnement, surveiller l'équipement.

4.1 Préliminaires pour la mise en service

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

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

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

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

4.2 Mise sous tension

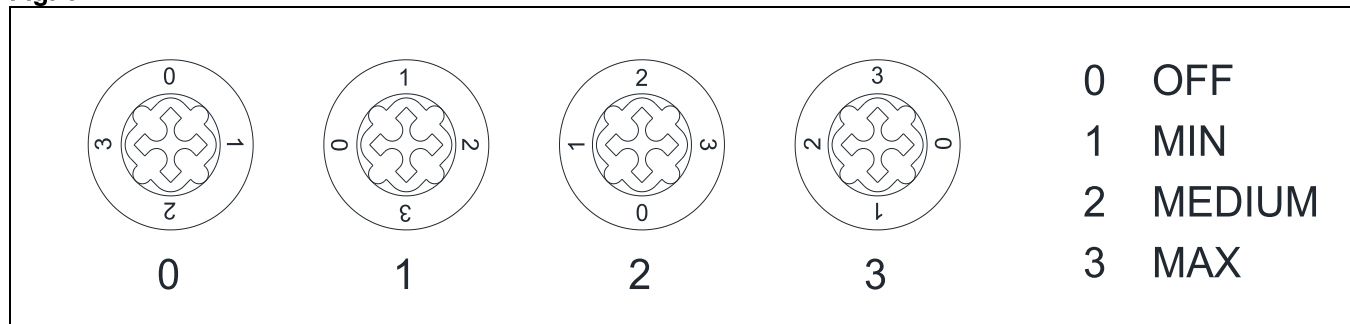
Activez le commutateur principal en amont de l'appareil et ouvrez le robinet de contrôle de l'eau en amont de l'appareil.


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


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

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

Fig. 1



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

 Il est requis:

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

Il est interdit:

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

4.3 Mise hors tension

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

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

5. ENTRETIEN

5.1 Nettoyage et soins

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

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

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

5.1.1 Décalcification avec du vinaigre

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

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

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

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

5.2 Comportement en cas de défaillance prolongée de l'opération

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

5.3 Comportement en cas d'échec

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

5.4 Entretien

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

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

5.5 Réinitialisation manuelle du thermostat de limiteur

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

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

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

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

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

C. Remplissez le réservoir d'eau et réinitialisez.

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

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

A. Ouvrez la porte

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

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

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SURFACES D'ACIER

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

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

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

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

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

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

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

PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION

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

Nous pouvons énumérer parmi ceux-ci:

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

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

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

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

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

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

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

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

INOX ACIER EQUIPE DE RECEPTEURS - CUIR

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

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

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

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

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

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

6. Tirez la direction du satin.

7. Rincer bien et sécher complètement.

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

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

ELEKTRONUDELKOCHER BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Cod. 8886871 | Rev. 04 | 05/2016

ZUSAMMENFASSUNG

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

تحوي لة الوضع النموذجي هو إعداد المقلاة، مما أدى إلى الضغط بسبب - لخاد يوت حمل نم رفق لقا نودب) فجاجل تاي وواح عم زاهجل مادختسا وأ دادع! 7. ارت فاع درجة الحرارة.

ي تحوي على الكلور، مثل الكلور أو ما شابه ذلك من المواد التي توجد عادة في السوق لا تنظف، لأنها انهم تجنب تمام الامن تجات الات يمكن أن نتج آثار التآكل الشديد إن لم يكن تماماً، تشطف فوراً وعلى نحو كاف. الاتصال أو الوجود الامن تج حمض الأبخرة (مريباتيك التبييض) أو الأمونيا، وتستخدم مباشرة أو الواردة في جليتش -الصوديوم حمض الهيدروك لوريك (/ أو القلوي (هيدروك لوريت المنظفات مشتركة لا تنظف وتعيق الأضرار، البلاط والسطوح قابل للغسل، يمكن أن يكون لها تأثير المؤكسدة / تآكل في الجراحية والمعدات الفولاذ المقاوم للصدأ، وهذه الفولاذ المقاوم للصدأ (على سبيل المثال في محظور القطاع الطبي لعلاج الأدوات الامن تجات)، ولكن هي كديرة لابلط والأضرار ضيات أو غيرها من الأسطح المواد. لا تضع الملابس اسفنجة المطبخ أو شيء من هذا القبيل، وطبيعي تماماً غارقة في المنظفات التي تحوي على الكلور أو الأمونيا تحديدي تشطف دون هذا "الاتصال" مع المنظفات محليدي عملية سريعة المهم أي ضا أن نعرف أن استخدام الصوف الصلب أو أدوات مشابهة بشكل صديح من لا تخلص من المخلفات الصلبة والمواد الغذائية صلبة، يمكن أن تترك الجزيئات المجهرية الامسدة من هذه وتدع على سطح المعدات ه أو تآكل إذا لم يتم اتخاذ تدابير في وقت قصير (الجسيمات الحديدية الأيسر في بيئته رطوبة آثار للاتصال تقري بالرجعة في بس تغرق بضع ساعات بسبب التمهيدي لا تآكل شديد).

خزانات حاويات من الصلب غير القابل للصدأ مجهز
ونذ، اتبع الإرشادات التالية: على وجه الخصوص، للمعدات الفولاذ المقاوم للصدأ مجهزة الحاويات مثل الطبخ المعكرونة، لكألت رهاوظ على يدون أنكمي انأل، حطسلا يلع ادكار لظي وأ ةحلما لولح فيفجت بنجت 1.

درابلا ءاملا عم نشخلا فصلا ماعظلا حل م دختست ال 2.

لحلح بكس قمئاقو لصفنم ءاوي ف حلما ل ح 3.

ل صوف الصلب، شوك، مغارف، المهمل، وما إلى ذلك) لا يسبب تآكل الا شعاع، وتلوث (ا) ةيدي دخل داوملا عم لوظملا لاصت ال بنجت 4.

الجسيمات الحديدية قامت في الدورة الدموية في الأوعية.

نوللا وأ خلع عم ةكترت شمل ةي عنصال تافظنملا ونوباصل او ءاملا، ةلل بسم شامق ةعظب امامت ففيظن أاصلل جواقملا ذالوفلا حطسأ 5.

ه اد بوب اجتاي ف 6.

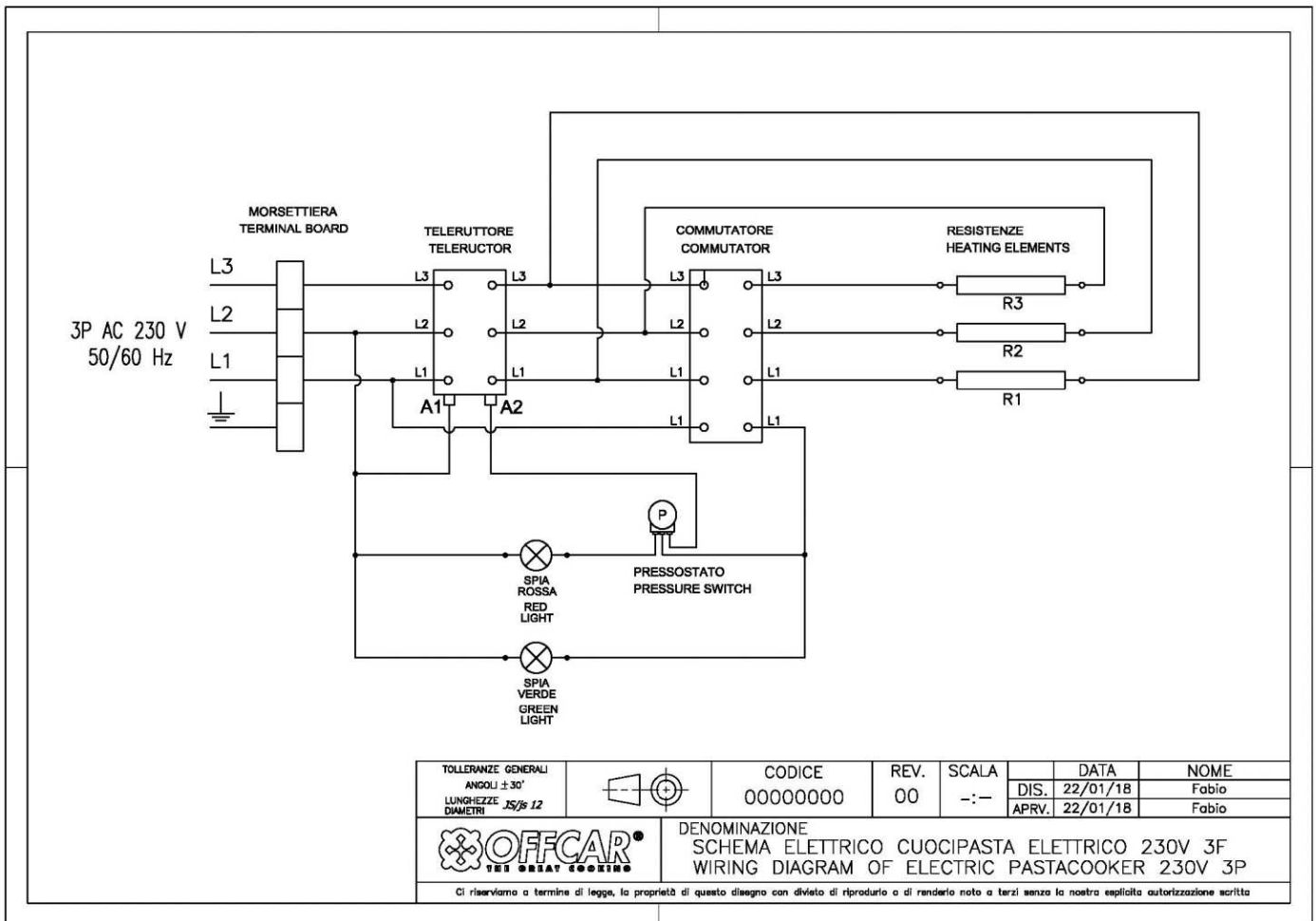
امامت فجي و فطش 7.

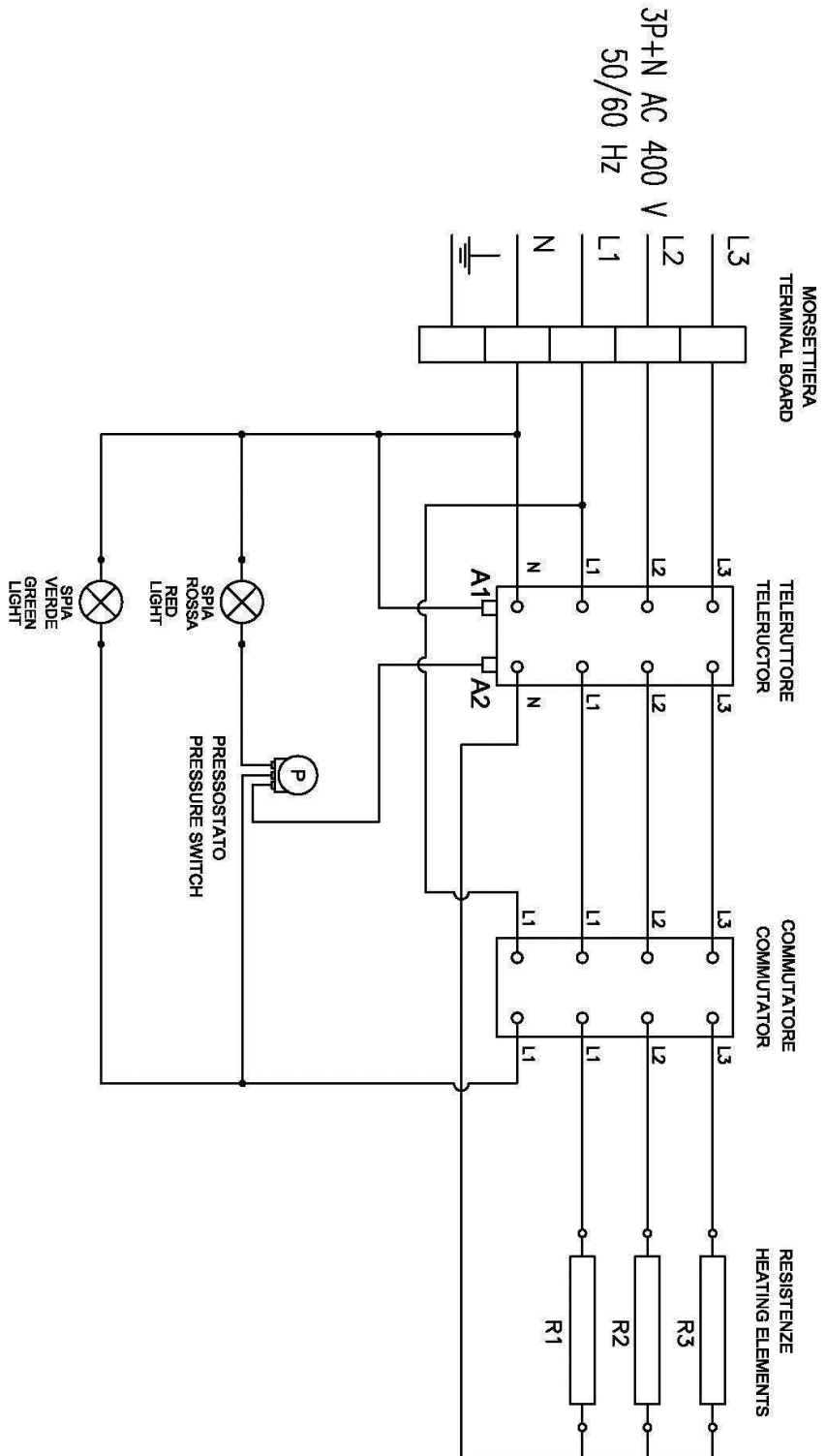
غلش على ةجاجل نود (خل، يلقام، ونورك عمل دقاوملا، امح، يل اقملا. لاشملا ليلبس يلع) تامواقملا نيخست تاي وواح وأ قرح يلع لمعت ال 8. ساب قابو شكل صديح مع مناسبة سائل لطهي الطعام.

ير اله بكل المعدني، الأمر الذي يجعل الروابط الجزيئية غير الامسدة تقرة هذه الممارسة يمكن أن يؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة وقت قص في المناطق التي التماسك للحام، طيات، وما إلى ذلك، مما أدى إلى انهيار أضرار ضدية أو أوعية فقدان أو نحو ذلك أبرزت

6UCPE12

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

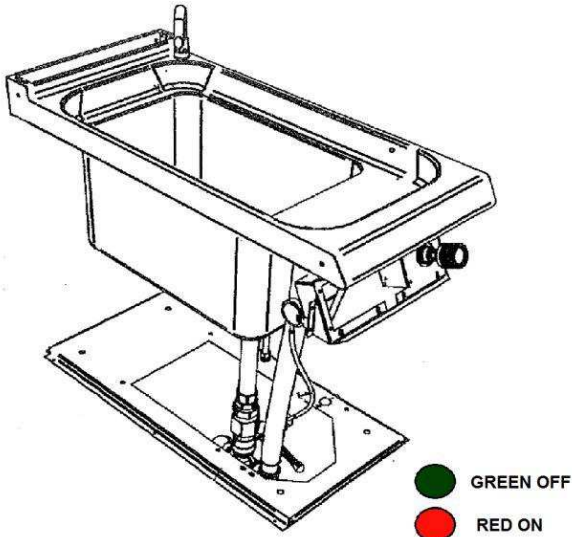




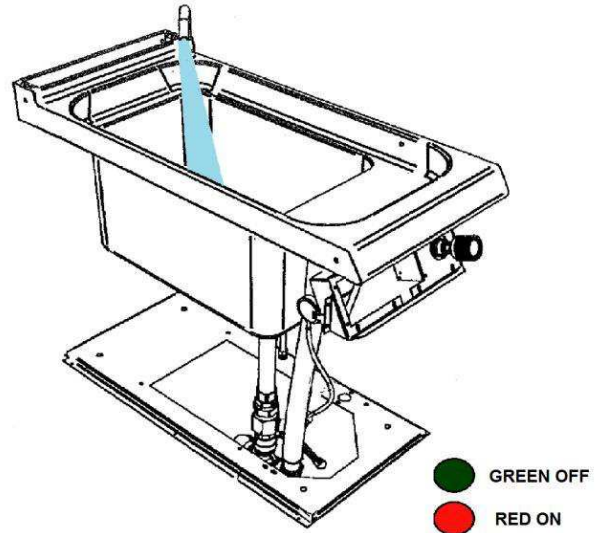
TOLLERANZE GENERALI ANGOLI ± 30° LUNGHEZZE 15/5/12 DIAMETRI				CODICE 00000000	REV. 00	SCALA -:-	DATA DIS. 22/01/18 APRV. 22/01/18	NOME Fabio Fabio
				DENOMINAZIONE SCHEMA ELETTRICO CUOCIPASTA ELETTRICO 400V 3F+N WIRING DIAGRAM OF ELECTRIC PASTACOOKER 400V 3P+N				

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

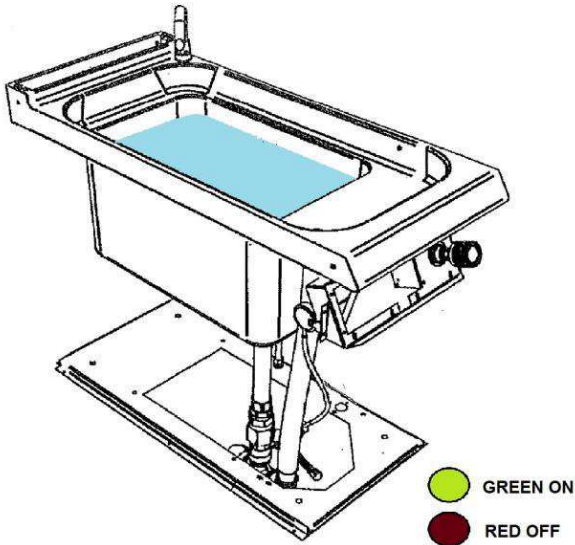
Fig. 2 – Abb. 2 – ٢ بين



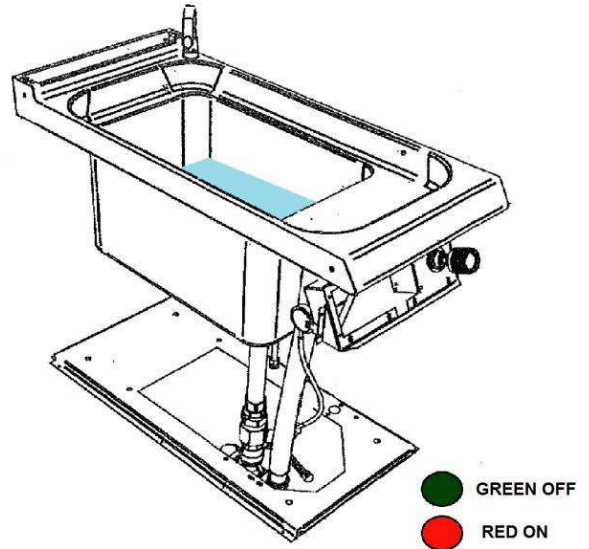
Empty tank. The machine does not work even if it is turned on. Red light on.
 Réservoir vide. La machine ne fonctionne pas également si elle est allumée. Lumière rouge allumée.
 Leeren Sie den Tank. Die Maschine funktioniert auch nicht, wenn sie eingeschaltet ist. Rotes Licht an.
 Cuba vacía. La máquina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



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



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



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

