

**MANUALE D'ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE,
LA MANUTENZIONE
E L'USO**

***PENTOLE ELETTRICHE
SERIE 900***

296901

296909

10.0.5.00 – IT

INDICE

Parte 1: Avvertenze e notizie generali

1.1.	Avvertenze generali	3
1.2.	Dati tecnici	3
1.3.	Caratteristiche costruttive	4
1.3.1.	Particolari solo per le pentole autoclave	4
1.4.	Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive	4
1.5.	Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione	5

Parte 2: Posizionamento, installazione e manutenzione

2.1.	Posizionamento	5
2.2.	Installazione	5
2.2.1.	Allacciamento elettrico e sistema equipotenziale	6
2.2.2.	Allacciamento alla rete idrica	6
2.3.	Collaudo e messa in funzione	6
2.4.	Manutenzione dell'apparecchio	7
2.4.1.	Possibili guasti e loro eliminazione	7

Parte 3: Uso e pulizia

3.1.	Avvertenze ed indicazioni per l'utente	7
3.2.	Istruzioni per l'uso	8
3.2.1.	Riempimento dell'intercapedine	8
3.2.2.	Particolari per il funzionamento in autoclave	8
3.2.3.	Accensione, avvio della cottura e spegnimento	9
3.3.	Pulizia e cura dell'apparecchio	9
3.3.1.	Pulizia quotidiana	9
3.4.	Precauzioni in caso di inattività prolungata	9
3.5.	Precauzioni in caso di malfunzionamento	10
3.6.	Cosa fare, se ...	10

Parte 4: Figure e dettagli

4.1.	Vista dell'apparecchiatura	42
4.2.	Comandi	43

1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.
- Conservare con cura il presente manuale d'istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all'uso.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull'apparecchio per l'assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura "Vista dell'apparecchiatura").
- Quando si richiede l'intervento dell'assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l'uso di guanti a protezione delle mani.

Attenzione! : Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.

1.2. DATI TECNICI

Descrizione	Unità Misura	296909	296901
Larghezza (A)	mm	900	
Profondità (B)	mm	900	
Altezza (C)	mm	900	
Diametro vasca	mm	600	
Altezza vasca	mm	415	540
Volume totale	l	110	145
Volume utile	l	100	135
Tensione		3 N AC 400V / 50 Hz	
Assorbimento	kW	16	18
Cavo alimentazione	mm ²		
Attacco acqua calda	mm	10	
Attacco acqua fredda	mm	10	
Pressione acqua	kPa	50 – 300	
Pressione	bar	0,5	

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in AISI 430 dotata di 4 piedini regolabili in altezza.
- Pannellature in acciaio AISI 304, spessore 10-12/10
- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316, spessore 20/10.
- Rubinetto di scarico della pentola in ottone cromato.
- Coperchio in acciaio inossidabile, incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni di apertura.
- Boiler e rivestimenti in AISI 304, spessore 15-20/10.
- Sistema riscaldante a mezzo di resistenze elettriche corazzate in lega “Incoloy” con boiler e circolazione di vapore.
- La pressione del boiler è controllata da una valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, l'apparecchio è munito di manometro a lettura analogica.
- Attacco per l'entrata dell'acqua fredda da 10 mm.
- Attacco per l'entrata dell'acqua calda da 10 mm.
- Termostato di sicurezza che interrompe automaticamente il funzionamento in caso di guasto.
- L'apparecchiatura è dotata di un selettore a tre posizioni. Questo permette le seguenti funzioni di riscaldamento:
 - posizione “0” Riscaldamento non in funzione
 - posizione “1” Potenza ridotta del 50%
 - posizione “2” Piena potenza 100%
- Termostato di lavoro che permette di regolare la temperatura all'interno della vasca di cottura.

1.3.1. PARTICOLARI SOLO PER LE PENTOLE AUTOCLAVE

- Coperchio di chiusura in acciaio inossidabile, dotato di guarnizione siliconica resistente al calore.
- La chiusura ermetica del coperchio è garantita da 4 morsetti a vite.
- La valvola di scarico della pressione che si forma all'interno della vasca di cottura è tarata a 0,05 bar.
- Su richiesta l'apparecchio può essere dotato di manometro per l'indicazione della pressione in vasca di cottura.

1.4. PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia;
- eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni del comitato degli elettrotecnici inerenti la sicurezza elettrica;
- prescrizioni dell'ente che eroga l'energia elettrica;
- altre eventuali prescrizioni locali.

1.5. PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

- L'ambiente nel quale si installa l'apparecchio deve essere ben aerato.
- Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- Come prescritto dalla vigente normativa, fra apparecchio e rete di distribuzione deve essere interposto un interruttore onnipolare avente una distanza fra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- Questo apparecchio necessita di due entrate d'acqua, una di acqua calda e l'altra di acqua fredda. Ogni linea deve essere provvista di rubinetto d'intercettazione.

Attenzione! : L'interruttore onnipolare ed i rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.

2.1. POSIZIONAMENTO

- Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.
- Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.
- Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.
- Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze da altre apparecchiature o da pareti. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.
- L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE

Attenzione! : Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.

Attenzione! : Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.

2.2.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

Attenzione! : L'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1mA per kW di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo X (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nel paragrafo "Dati tecnici" ed essere di tipo resistente all'olio.
- Per accedere alla morsettiera d'alimentazione, togliere il pannello frontale inferiore svitando le viti di fissaggio. Il fermacavo è posto sulla parte bassa del fianco destro.
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
- Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte inferiore del fianco destro e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale $<10 \text{ mm}^2$. Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Gli attacchi da 10 mm per l'acqua (sia calda, che fredda) sono predisposti nella parte inferiore del fianco destro dell'apparecchio.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

2.3. COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

- Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.
- E' da controllare in particolare:
 - che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
 - che sia stato rimontato con cura il pannello frontale inferiore tolto per il collegamento elettrico;
 - che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
 - che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
 - che i collegamenti dell'acqua siano a tenuta;
 - che il collegamento elettrico sia eseguito a norma.
- Controllare inoltre, che il cavo ad apparecchio installato non sia sottoposto a trazione e non sia in contatto con superfici calde.
- Si proceda alla messa in funzione seguendo le istruzioni d'uso.
- Controllare, che la tensione di alimentazione ad apparecchio funzionante non si discosti del +/- 10% dal valore nominale.
- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

2.4. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Attenzione! : Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!

- Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, componenti elettrici ecc..
- E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un'ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.
- Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

2.4.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

Attenzione! : Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!

Attenzione! : Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento!

Manifestazione e possibile difetto	Accessibilità ai componenti ed intervento
Il contenuto della vasca non si riscalda: <ul style="list-style-type: none">- intervento del termostato di sicurezza;- guasto alle resistenze;- guasto all'interruttore/selettore.	Termostato di sicurezza Il termostato di sicurezza è accessibile dopo aver smontato il pannello frontale inferiore. Resistenze Le resistenze sono accessibili dopo aver smontato il pannello frontale inferiore. Interruttore/selettore-Termostato di lavoro Per accedere si deve togliere il pannello frontale superiore.

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

- Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

- Questo apparecchio è previsto per l'uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.
- E' indispensabile sorvegliare l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Attenzione! : Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.

- Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d'uso, pertanto addestrare bene il personale.
- **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l'albo competente.**
- Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (elettricità ed acqua).
- Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione! : La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

Attenzione! : Prima di riempire la vasca controllare sempre che il rubinetto di scarico sia chiuso.

3.2.1. RIEMPIMENTO DELL'INTERCAPEDINE

Attenzione! : Il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine deve essere controllato prima d'ogni accensione.

Attenzione! : Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!

- Svitare il tappo per il riempimento, che è inserito nel gruppo della valvola di sicurezza. Il gruppo di sicurezza si trova sul lato destro del piano dell'apparecchio (vedi figura "*Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti*").
- Introdurre l'acqua addolcita.
- Verificare visivamente il livello dell'acqua attraverso il foro posto sul lato sinistro del pannello frontale dell'apparecchiatura.
- Riavvitare il tappo del gruppo di sicurezza.

3.2.2. PARTICOLARI PER IL FUNZIONAMENTO IN AUTOCLAVE

- Prima dell'accensione chiudere accuratamente il coperchio e avvitare i 4 morsetti.
- Controllare che la valvola sia in posizione di riposo.
- Avviare la cottura in posizione di massimo. Quando dalla valvola fuoriesce il vapore ridurre la potenza di riscaldamento. La fuoriuscita del vapore dalla valvola deve essere continua e leggera.
- La pressione all'interno della vasca di cottura può raggiungere un valore massimo di 0,05 bar. Su richiesta l'apparecchiatura può essere dotata di un manometro per la visualizzazione della pressione all'interno della vasca di cottura.
- Al termine della cottura spegnere l'apparecchio.
- Prima di aprire il coperchio, bisogna scaricare totalmente la pressione dall'interno della vasca di cottura, alzando la leva della valvola di sfiato (vedi figura "*Comandi*").
- Controllare che la leva della valvola sia ancora in posizione "Aperto" e svitare i morsetti a vite di chiusura.

3.2.3. ACCENSIONE, AVVIO DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO

- Riempire la vasca con acqua calda o fredda secondo necessità per mezzo della rubinetteria in dotazione all'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un selettore a tre posizioni per effettuare tutte le operazioni di avvio alla cottura (vedi figura "Comandi").
- Di seguito sono descritti in successione tutti i procedimenti per un sicuro e corretto uso dell'apparecchio.

Dare tensione all'apparecchio:

- Attivare l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchio.

Avvio della cottura:

- Ruotare il selettore dalla posizione "0" in una delle posizioni di riscaldamento in base alle esigenze di cottura.
- Si accende la spia verde automaticamente.
- Generalmente la cottura si avvia con il selettore in posizione "2", quando la vasca è in temperatura, si ruota il selettore in posizione "1" per il mantenimento.
- Ruotare la manopola del termostato di lavoro alla temperatura desiderata compresa fra i 40° e i 100°C.
- Inizia il riscaldamento e si accende automaticamente la spia arancione.
- Non appena si raggiunge la temperatura impostata, la spia arancione si spegne.
- Per portare in ebollizione l'acqua velocemente ruotare la manopola oltre la temperatura di 100°C.
- Il funzionamento delle resistenze è continuo.
- Ruotando il selettore dalla posizione "2" alla posizione "1" è possibile mantenere in ebollizione l'acqua con minor consumo energetico.

3.3. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

- L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.
- Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia né carta vetrata, né abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.
- Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).
- Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

Attenzione! : **Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.**

- La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.
- Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.
- Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

Nota per le pentole autoclave:

- Non usare detersivi contenenti alte percentuali di ammoniaca e sodio per la pulizia della guarnizione del coperchio, poiché potrebbero danneggiarla e comprometterne la tenuta in breve tempo.

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITÀ PROLUNGATA

- In caso di inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.
- Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.
- Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.

- Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare l'energia elettrica.
- Il locale deve essere sufficientemente aerato.

3.5. PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

- Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (energia elettrica e vapore).
- Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti a inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme. Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

3.6. COSA FARE, SE ...

Attenzione! : Anche impiegando correttamente l'apparecchio possono insorgere degli inconvenienti e guasti. Di seguito sono elencate le più probabili situazioni ed i controlli che deve effettuare l'operatore, affinché non richieda inutilmente l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

Se effettuati i controlli, l'inconveniente non si risolve, spegnere immediatamente l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica ed intercettare qualsiasi erogazione. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

... il contenuto della vasca non si riscalda:

- **controllare**, che l'interruttore generale dell'energia elettrica posto a monte dell'apparecchio sia attivato;
- altrimenti **spegnere l'apparecchio** e richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica, perché potrebbe essere intervenuto il termostato di sicurezza a causa di una sovratemperatura della vasca di cottura. Questo avviene soprattutto quando si mette in funzione l'apparecchio a vasca e/o intercapedine vuota.

**MANUEL
D'INSTALLATION,
D'ENTRETIEN
ET D'EMPLOI**

***MARMITES ELECTRIQUES
SERIE 900***

296901

296909

10.0.5.00 – FR

INDEX

Partie 1: Instructions et notice générales

1.1.	Instructions générales	13
1.2.	Données techniques	13
1.3.	Caractéristiques de construction	14
1.3.1	Détails pour marmites autoclaves	14
1.4.	Lois, normes techniques et directives applicables	14
1.5.	Préparation spécifique pour le local d'installation	14

Partie 2: Installation et entretien

2.1.	Mise en place	15
2.2.	Installation	15
2.2.1.	Raccordement électrique et système équipotentiel	15
2.2.2.	Raccordement eau	16
2.3.	Essais et mise en fonction	16
2.4.	Entretien de l'appareil	16
2.4.1.	Mesures à prendre en cas d'anomalies - Remèdes	17

Partie 3: Emploi et nettoyage

3.1.	Indications pour l'utilisateur	17
3.2.	Mode d'emploi	17
3.2.1.	Remplissage de la double paroi (interstice)	18
3.2.2.	Modalité de fonctionnement pour autoclave	18
3.2.3.	Allumage et extinction de cuisson	18
3.3.	Nettoyage et soin de l'appareil	19
3.3.1.	Nettoyage journalier	19
3.4.	Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé	19
3.5.	Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement	19
3.6.	Que faire, si...	20

Partie 4: Illustrations et détails

4.1.	Vue de l'appareil	42
4.2.	Tableau de commandes	43

1.1. INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.

1.2. DONNEES TECHNIQUES

Description	Unité Mesure	296909	296901
Largeur (A)	mm	900	
Profondeur (B)	mm	900	
Hauteur (C)	mm	900	
Diamètre cuve	mm	600	
Hauteur cuve	mm	415	540
Volume total	l	110	145
Volume utile	l	100	135
Tension		3 N AC 400V / 50 Hz	
Puissance él.	kW	16	18
Câble alimentation	mm ²		
Raccord eau chaude	mm	10	
Raccord eau froide	mm	10	
Pression eau	kPa	50 – 300	
Capacité boiler	l		
Pression boiler	bar	0,5	

1.3. CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en AISI 430 sur 4 pieds réglables en hauteur.
- Les panneaux sont en acier Aisi 304, épaisseur 10-12/10.
- Récipient de cuisson en acier inox Aisi 316, épaisseur 20/10.
- Robinet de vidange en laiton chromé.
- Couvercle en acier inox, articulé et équilibré dans toutes les positions d'ouverture par un système à ressort.
- Boiler et revêtement AISI 304, épaisseur 15-20/10.
- Le chauffage de la cuve est réalisé par un système à résistances électriques en alliage « Incoloy-800 ».
- La pression du boiler est contrôlée par une soupape de sécurité tarée à 0.5 bar, l'appareil est équipé d'un manomètre à lecture analogique.
- Raccordement pour l'eau froide est de 10mm.
- Raccordement pour l'eau chaude est de 10mm.
- Thermostat de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement en cas de panne.
- L'appareillage est doté d'un sélecteur à trois positions. Ceci permet les fonctions suivantes :
 - Position « 0 » Chauffage éteint
 - Position « 1 » Puissance réduite du 50%
 - Position « 2 » Pleine puissance 100%
- Thermostat de travail qui permet de régulariser la température à l'intérieur de la cuve de cuisson.

1.3.1 DETAILS POUR MARMITES AUTOCLAVES

- Couvercle de fermeture en acier inox, équipé d'un joint en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur.
- La fermeture hermétique du couvercle est garantie par 4 serrages à vis.
- Dispositif automatique pour la condensation de vapeur qui se forme à l'intérieur de la cuve de cuisson réglée à 0,05 bar.
- Sur demande l'appareil peut être doté d'un manomètre pour l'indication de la pression en cuve.

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

- Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:
- Lois en vigueur sur la matière;
- Eventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- Normes comunales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- Prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- Prescriptions et normes sur la distribution de la vapeur;
- Prescriptions du comité des électrotechniciens relatives à la sécurité électrique ;
- Prescriptions de l'organisme à l'énergie électriques ;
- S'il y a lieu, autres prescriptions locales.

1.5. PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Installer l'appareil dans une pièce bien aérée, si possible sous une hotte d'aspiration.
- Si possible installer l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'a subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.

- Comme prescrit par les normes en vigueur, entre l'appareil et le réseau de distribution il faut interposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.
- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception

Attention! : L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'interception doivent se trouver auprès de l'appareil et dans une position facilement accessible à l'opérateur.

2.1. MISE EN PLACE

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il n'y a pas de prescriptions particulières regardant la distance par rapport à d'autres appareils ou de parois. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolement thermique adéquat.
- L'appareil doit être mis à niveau. Pour les petites différences de niveau, utiliser les pieds réglables (visser ou dévisser). Toute inclination peut porter préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

2.2 INSTALLATION

Attention! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes et/ou aux choses provoqués par des erreurs d'installation.

Attention! Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié. Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique.

2.2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

Attention! : L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation indiquée sur la plaquette technique.

- Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour KW de puissance).
- Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre
- L'appareil est livré sans câble d'alimentation.

- Le câble d'alimentation pour la ligne électrique doit correspondre aux caractéristiques reportées dans le paragraphe « *Données techniques* » et être résistant à l'huile.
- Pour accéder au bornier d'alimentation, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les deux vis de fixation. Le bornier est situé en dessous, sur le côté droit.
- Enfiler le câble avec le serre-fils. Relier soigneusement les conducteurs dans les correspondants serres-câbles. Le conducteur de terre doit être plus long des autres conducteurs, de façon à le connecter en dernier, dans le cas d'une forte traction accidentelle du câble ou de rupture. Serrer le ferme-câble.
- Il faut que l'appareil soit compris dans un système équipotentiel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10mm² de la valeur de la tension nominale.

2.2.2. RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie basse du côté droit de l'appareil.

2.3. ESSAIS ET MISE EN FONCTION

- Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.

Contrôler les conditions ci-dessous:

- Absence de résidus de protection sur les parties externes;
- Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres-câbles, démontée pour le raccordement électrique;
- Que les raccordements soient effectués selon les indications du présent manuel;
- Que toutes les normes, lois et directives en vigueur soient appliquées;
- Que le raccordement d'eau soit étanche;
- Que le raccordement électrique soit à normes
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale.
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garanti

2.4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : Les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de maintenance une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, etc...
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découverts durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

2.4.1. MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES – REMEDES

Attention! : Exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!

Attention! : Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!

Manifestation et défaut possible	Accessibilité aux composants et intervention
Le contenu de la cuve ne se chauffe pas: <ul style="list-style-type: none">- intervention du thermostat de sécurité;- panne aux résistances;- panne à l'interrupteur/sélecteur.	Thermostat de sécurité Le thermostat de sécurité est accessible en enlevant le panneau frontal inférieur. Résistances Les résistances sont accessibles après avoir démonté le panneau frontal inférieur. Interrupteur/sélecteur-Thermostat de travail Pour y accéder enlever le panneau frontal supérieur.

3.1. INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!

- Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.
- Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention! : Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.

Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués exclusivement par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.

- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.
- En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité. En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

3.2. MODE D'EMPLOI

- Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

Attention! : Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40 mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.

Attention! : Avant de remplir la cuve, vérifier si le robinet de vidange de la cuve est fermé.

3.2.1. REMPLISSAGE DE LA DOUBLE PAROI (INTERSTICE)

Attention! Le niveau de l'eau à l'intérieur de l'interstice doit être contrôlé avant chaque allumage.

- Dévisser le bouchon qui est introduit dans le groupe de sécurité situé à l'arrière et à droite de l'appareil et introduire l'eau.
- Vérifier le niveau de l'eau visuel au travers du trou situé sur le côté gauche du tableau frontal de l'appareil.
- Revisser le bouchon situé dans le groupe de sécurité.

3.2.2. MODALITE DE FONCTIONNEMENT POUR AUTOCLAVE

- Avant de commencer la cuisson, fermer soigneusement le couvercle à l'aide des étaux à vis.
- Contrôler que la soupape soit en position de repos.
- Commencer la cuisson en position maximum. Quand la vapeur sort de la soupape, il faut réduire la puissance de chauffage. L'évacuation de la vapeur par la soupape doit être continue et légère.
- La pression à l'intérieur de la cuve peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar. Sur demande, l'appareil peut être équipé d'un manomètre permettant de visualiser la pression l'intérieur de la cuve de cuisson.
- En fin de cuisson, éteindre l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle, il faut faire sortir totalement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson, ouvrant le levier de la soupape du soupirail. (voir fig. « tableau de bord »)
- Contrôler que le levier de la soupape soit encore en position « Ouvert » et dévisser les étaux pour fermeture.

3.2.3. ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

- Remplir la cuve avec eau chaude ou eau froide suivant vos nécessités, en agissant sur le robinet en dotation.
- L'appareil est doté d'un sélecteur à trois positions pour effectuer toutes les opérations de commencement à la cuisson (voir fig. « tableau des commandes »).
- Suivre toutes les indications suivantes pour un emploi correct de l'appareil :

Mettre l'appareil sous tension :

- Activer sur l'interrupteur général installé en amont de l'appareil.

Modalité de cuisson :

- Tourner le sélecteur en partant de la position « 0 » jusqu'à une position de chauffage (suivant les exigences de cuisson).
- Le témoin lumineux s'allume automatiquement.
- Généralement on commence la cuisson avec le sélecteur en position « 2 », quand la cuve est en température, on tourne le sélecteur en position « 1 ».
- Tourner la manette du thermostat de travail à la température désirée comprise entre 40° et 100°C.
- Le chauffage commence et s'allume automatiquement le témoin lumineux de couleur orange.
- Dès que la température programmée est atteinte, le témoin lumineux de couleur orange s'éteint.
- Pour faire bouillir l'eau rapidement, tourner la manette au-delà de la température 100°C.
- Le fonctionnement des résistances est continu.
- Tournant le sélecteur de la position «2» à la position «1» il est possible maintenir en ébullition l'eau avec un minimum de consommation d'énergie.

3.3. NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapté à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Note pour les marmites autoclaves :

- Ne jamais utiliser des détergents contenant un taux de pourcentage élevé d'ammoniaque et de sodium pour le nettoyage du joint du couvercle, ceci pourrait l'endommager et compromettre l'étanchéité en peu de temps.

3.4. MESURES À PRENDRE EN CAS DE D'ARRÊT PROLONGÉ

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

3.5. MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (vapeur et eau).
- Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

3.6. QUE FAIRE, SI? ...

Attention! : Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présentent. Ci-après nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir.

Si après avoir effectué les contrôles nécessaires, l'ennui ne vient pas résolu, éteindre immédiatement l'appareil du réseau électrique et demander l'intervention du service assistance.

<p>... le contenu de la cuve ne chauffe pas:</p>	<ul style="list-style-type: none">- vérifier, que l'interrupteur général d'électricité situé en amont de l'appareil soit activé;- autrement éteindre l'appareil et demander le service assistance technique, car le thermostat de sécurité pourrait être intervenu à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive surtout quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou la double paroi vide.
---	--

**INSTRUCTION MANUAL
FOR INSTALLATION,
MAINTENANCE
AND USE**

***ELECTRIC KETTLES
SERIE 900***

296901

296909

05.04.002 – EN

INDEX

Part 1: General reminders and notes

1.1.	General reminders	23
1.2.	Technical data	23
1.3.	Construction	24
1.3.1.	Details only for pressure kettles	24
1.4.	Laws, technical prescriptions and directives	24
1.5.	Special requirements for the installation site	25

Part 2: Positioning, installation and maintenance

2.1.	Positioning	25
2.2.	Installation	25
2.2.1.	Electrical connections and equipotential bonding	26
2.2.2.	Connection to waterworks	26
2.3.	Commissioning and testing	26
2.4.	Maintenance of the appliance	27
2.4.1.	Possible failures and their elimination	27

Part 3: Use and cleaning

3.1.	Warnings and hints for user	27
3.2.	Instructions for use	28
3.2.1.	Filling the jacket	28
3.2.2.	Details regarding the operation of the pressure kettles	28
3.2.3.	Switch on, start of cooking and switch off	29
3.3.	Cleaning and care of the appliance	29
3.3.1.	Daily cleaning	29
3.4.	Special procedures in case of long inactivity	29
3.5.	Special procedures in case of failures	30
3.6.	How to proceed, if ...	30

Part 4: Figures and details

4.1.	View of appliance	42
4.2.	Controls	43

1.1. GENERAL REMINDERS

- Read the warnings contained in this manual carefully as they provide important information concerning safety during the installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep these instructions carefully!
- Only personnel trained for its specific use should use the equipment.
- Keep the appliance under control during use.
- The appliance should be used only for the purpose for which it has been specifically designed; other uses are improper and hence dangerous.
- During operation surfaces can become hot and require special operation.
- Unplug the appliance in case of failures or improper operation.
- Apply exclusively to a service centre for repairs or maintenance.
- Any important information about the appliance required for technical service is contained in the technical data plate (see figure “View of appliance”).
- If technical assistance is required, the trouble must be described in as much detail as possible, so that a service technician will be able to understand the nature of the problem.
- Gloves should be worn to protect the hands during installation and maintenance operations.

Warning! : Follow the fire prevention regulations very carefully.

1.2. TECHNICAL DATA

Description	Unit of measurement	296909	296901
Width (A)	mm	900	900
Depth (B)	mm	900	
Height (C)	mm	900	
Vat diameter	mm	600	
Vat height	mm	415	540
Total volume	l	110	145
Usable volume	l	100	135
Voltage/Input		3 N AC 400V / 50 Hz	
Power	kW	16	18
Power cable	mm ²		
Hot water connection	mm	10	
Cold water connection	mm	10	
Water pressure	kPa	50 – 300	
Jacket volume	l		
Jacket pressure	bar	0,5	

1.3. CONSTRUCTION

- Main structure in AISI 430 with 4 adjustable height feet.
- Panels in stainless steel AISI 304, thickness 10-12/10.
- Cooking vat in stainless steel AISI 316, thickness 20/10.
- Chrome-plated brass drainage tap.
- Lid in stainless steel, hinged and spring balanced in all opening positions.
- Jacket and lining in stainless steel AISI 304, thickness 15-20/10.
- Heating system comprising shielded heating elements made from "Incoloy-800" alloy with boiler and steam circulation.
- Jacket pressure is controlled by a safety valve set at 0.5 bar; the appliance is equipped with an analogue pressure gauge.
- The cold water connection is 10 mm.
- The hot water connection is 10 mm.
- Safety thermostat to interrupt operation automatically in case of failures.
- The appliance is equipped with a three-position selector with three heating functions:
 - position "0" Heating not activated
 - position "1" Reduced power 50%
 - position "2" Full power 100%
- Operating thermostat for temperature adjustment inside the cooking vat.

1.3.1. DETAILS ONLY FOR PRESSURE KETTLES

- Stainless steel lid with heat-resistant silicone gasket.
- Hermetic closing of lid ensured by 4 screw clamps.
- The relief valve for the pressure that develops inside the cooking vat is set at 0,05 bar.
- On request, the appliance can be equipped with a pressure gauge indicating the pressure inside the cooking vat.

1.4. LAWS, TECHNICAL PRESCRIPTIONS AND DIRECTIVES

- When installing the appliance it is necessary to follow and comply with the following regulations:
 - current regulations on the matter;
 - any hygienic-sanitary regulations concerning cooking environments;
 - municipal and/or territorial building regulations and fire prevention prescriptions;
 - current accident prevention guidelines;
 - electricity board regulations concerning safety;
 - the regulations of the electrical power supply company or agency;
 - any other local prescriptions.

1.5. SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

- The room in which the appliance is to operate must be well ventilated.
- In addition, it is good policy to locate the appliance under an extractor hood so that cooking vapours can be removed rapidly and continuously.
- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- This appliance requires two water connections: one for hot and one for cold water. Each line must be fitted with an on-off valve.

Warning! : **The electrical isolating switch and the water shutoff valves must both be located near to the appliance, within easy reach for the user.**

2.1. POSTIONING

- Remove all the packaging and check that the appliance is in perfect conditions. In case of visible damage, do not connect the appliance and notify the sales point immediately.
- Remove the PVC protection from the panels.
- Dispose of packaging according to regulations. Generally material is divided according to composition and should be delivered to the waste disposal service.
- There are no special instructions regarding distances from other appliances or walls, however it is advisable to maintain a sufficient distance to allow any servicing operations to be performed. In the event the appliance should be installed in direct contact with inflammable walls, it is advisable to fit suitable heat insulation.
- The appliance must stand level. Small differences in level can be eliminated by screwing or unscrewing the adjustable feet: A significantly uneven or sloping stance can affect the operation of the appliance adversely.

2.2. INSTALLATION

Warning! : **Only qualified technicians must perform the installation, maintenance and test of the appliance.**

Warning! : **Before connecting any parts of the appliance to supplies, make sure that the latter is equivalent the requirements stated in the technical data plate, if the appliance has been designed for these supplies.**

2.2.1. ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING

Warning! : The appliance is supplied to operate according to the power supply indicated on the data plate.

- As mentioned, the appliance must be connected to the power supply by way of a multiple pole main isolating switch and protection device that must be proportioned to the power of the appliance (1 mA per kW of rated power).
- The earthing system must be efficient.
- As this appliance is type X equipment (delivery without power cable and plug), the cable and other hardware needed to make the connection to the electrical power supply must be provided by the installer.
- The power cable shall be of the kind described in the paragraph “*Technical data*” and shall be resistant to oil.
- The power terminal board can be reached by removing the lower front panel (unloose the screws). The cable fastener is on the lower right-hand side.
- The cable must be fed in from beneath the clamp. The individual wires are then fastened to the corresponding terminals of the terminal board. The earth wire must be longer than the other wires, so that in the event of the cable being jerked or the clamp broken, the live wires will disconnect first. Lock the cord fastener.
- The appliance must incorporate an equipotential system.
- Connect the terminal on the lower right-hand side marked with the international symbol a connector with a nominal cross section $<10 \text{ mm}^2$. All the appliances installed and the earth system of the building shall be connected like this.

2.2.2. CONNECTION TO WATERWORKS

- Water inlet pressure must be between 50 and 300 kPa, otherwise install a pressure regulator on the line before the appliance.
- Install a cut-off valve for each supply on the line before the appliance.
- Water connections to 10 mm are fitted in the lower part on the right-hand side of the appliance.
- Make connections according to regulations currently in force.

2.3. COMMISSIONING AND TESTING

- Once all the connections have been made, the appliance and the overall installation must be checked following the directions given in this manual.
- Check in particular:
 - that the protective film has been removed from the external surfaces;
 - that the lower front panel removed for the electrical connection of the appliance has been fitted back into position;
 - that connections have been made in accordance with the requirements and directions indicated in this manual;
 - that all safety requirements in current standards, statutory regulations and directives have been met;
 - that the water connections are leak-free;
 - that the electrical connection has been performed according to standards.
- In addition, check that once the appliance has been installed, the power cord is neither subject to stretch nor in contact with nor surfaces.
- Now proceed to light the appliance as directed in the instructions for use.
- While the appliance is in use, voltage should not differ from the nominal voltage more than +/- 10%.
- The test report must be completed in full and submitted to the customer who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer’s warranty.

2.4. MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Warning! : All maintenance operations shall only be performed by a technically qualified service centre!

- To ensure correct and safe operation, the appliance must be inspected and serviced at least once a year only. Maintenance includes also controlling the components and tear of pipes, feeding pipes, electrical components etc.
- It is advisable to replace worn components during maintenance operations to avoid the need for other maintenance calls and unexpected failures.
- It is also advisable to apply for a maintenance contract with the customer.

2.4.1. POSSIBLE FAILURES AND THEIR ELIMINATION

Warning! : Only technically qualified service centres can perform the operations described below!

Warning! : Before resetting the safety thermostat, it is always necessary to eliminate the problem causing its activation!

Problem and possible cause	Access to components and operation
<p>The content of the vat does not heat up:</p> <ul style="list-style-type: none">- the safety thermostat has been activated;- the heating elements have a failure;- selector/switch failure.	<p>Safety thermostat The safety thermostat can be reached once the lower front panel has been removed.</p> <p>Heating elements The heating elements can be reached once the lower front panel has been removed.</p> <p>Selector switch-Operating thermostat To reach remove the upper front panel.</p>

3.1. WARNINGS AND HINTS FOR USER

- This manual contains all the instructions required for a proper and safe use of our appliances.
Keep the manual in a safe place for future consultation!
- This appliance is for catering use, hence they must be used only by trained kitchen staff.
- The appliance must always be kept under control during use.

Warning! : The manufacturer shall not be held responsible for injuries or damage due to the non-compliance with safety rules or an improper use of the appliance by the operator.

- Some improper operating conditions may even be caused by an improper use of the appliance, therefore it is important to train personnel properly.
- **All the installation and maintenance operations must be performed by fitters who are members of an official register.**
- Respect the periods required for maintenance. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.
- In case of failures concerning the appliance, all outputs (electrical power supply and water) must be cut off instantly.
- In case of recurrent failures, contact a service technician.

3.2. INSTRUCTIONS FOR USE

- Before cooking with the appliance for the first time, wash the interior of the cooking vat thoroughly.

Warning! : Fill the cooking vat up to a maximum of 40 mm under the overflow border, according to the maximum level mark, including the food to be cooked.

Warning! : Before filling the vat, always check that the drainage tap is closed.

3.2.1. FILLING THE JACKET

Warning! : The water level in the jacket must be checked each time before lighting.

Warning! : It is advisable to use softened water to fill the jacket!

- Unscrew the filling cap on the safety valve unit. The latter is on the right of the appliance surface (see figure “*Size of appliance and position of connections*”).
- Fill with softened water (the capacity of the jacket is stated in the paragraph “*Technical data*”).
- Check the water level by looking through the hole on the left of the front panel of the appliance.
- Screw back on the cap of the safety device.

3.2.2. DETAILS REGARDING OPERATION WITH PRESSURE KETTLE

- Before turning the appliance on, close the lid firmly and lock the 4 screw clamps.
- Check that the valve is in a resting position.
- Start cooking at full power. When steam starts to come out of the valve, reduce heating power. The steam coming out of the valve must be constant and light.
- The pressure inside the cooking vat can reach a maximum of 0.05 bar. On request, the appliance can be equipped with a pressure gauge that shows the pressure inside the cooking vat.
- Turn off the appliance after cooking.
- Before opening the lid, release all the pressure from the cooking vat by lifting the relief valve lever (see figure “*Controls*”).
- Check that the valve lever is still "On" and unscrew the screw clamps.

3.2.3. SWITCHING ON, START COOKING AND SWITCHING OFF

- Fill the vat with hot or cold water, according to need, using the tap that the appliance is equipped with.
- The appliance has a three-position selector to start cooking functions (see figure “Controls”).
- Here is a list of the procedures for a safe and correct use of the appliance.

Energising the unit:

- Connect the appliance by turning on the main switch installed before it.

Start of cooking:

- Turn the selector from position “0” to one of the heating positions according to cooking requirements.
- The green light turns on automatically.
- Generally cooking is started with the selector in position “2”; once the vat has reached cooking temperature, turn the selector to “1” to maintain it.
- Set the operating thermostat knob on the desired temperature between 40 and 100°C.
- Heating will start and the orange light will turn on automatically.
- The orange light will turn off as soon as the set temperature has been reached.
- To make water boil quickly, turn the knob over the temperature of 100°C.
- Heating elements operate continuously.
- By turning the selector from position “2” to “1”, it is possible to keep the water boiling and use less power.

3.3. CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

- Do not use aggressive substances or abrasive detergents when cleaning the stainless steel components.
- Avoid using metal pads of the steel parts as they may cause rust. For the same reason, avoid contact with materials containing iron.
- Do not use sandpaper or abrasive paper for cleaning; in special cases use a powder pumice stone.
- In case of particularly resistant dirt, it is advisable to use abrasive sponges (e.g. Scotch-Brite).
- It is advisable to clean the appliance only once it has cooled down.

3.3.1. DAILY CLEANING

Warning! : **When cleaning the appliance never use direct jets of water to prevent infiltration of the liquid and damage to components.**

- Clean the cooking vat with water and a detergent, rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.
- External surfaces should be washed down using a sponge, and hot water with a suitable proprietary cleaner addend.
- Rinse always thoroughly and dry with a soft cloth.

Notes regarding the pressure kettles:

- Do not use detergents containing high percentages of ammonia and sodium to clean the lid gasket, as it could be damaged and its tightness quickly affected.

3.4. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF PROLONGED INACTIVITY

- If the appliance is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing), it must be cleaned thoroughly, leaving not traces of food or dirt.
- Leave the lid open so that air can circulate inside the vat.

- For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish.
- Be absolutely sure to shut off all utilities (electrical power supply and water).
- Air the room appropriately.

3.5. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF FAILURES

- If the appliance should not work properly during use, turn it off immediately and close or cut off all supplies (electrical power supply and water).
- Apply to a service centre for help.

The manufacturer shall not be held responsible nor has any warranty commitments for damage caused by non-compliance with prescriptions or by installation not in conformity with instructions.

The same applies in case of improper use or different application by the operator.

3.6. HOW TO PROCEED, IF ...

Warning! : Problems and failures may occur even when the appliance is used properly. Here is a list of the most probably situations and controls that the operator should perform to avoid applying to a service centre unnecessarily.

If the problem is not solved after the necessary controls, turn off the appliance immediately, unplug it, cut off any supplies and apply to a service centre.

... the vat contents do not heat up:

- **check** that the power ON/OFF switch installed before the appliance is on;
- otherwise **turn off the appliance** and apply to a service centre, as the safety thermostat may have been activated due to an excess of temperature in the cooking vat. This occurs especially when the appliance is turned on and the vat and/or the jacket is/are empty.

**INSTALLATIONS-
WARTUNGS-
UND GEBRAUCHS-
HANDBUCH**

***ELEKTRISCHE KOCHKESSEL
SERIE 900***

296901

296909

10.05.00 – DE

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen

1.1.	Allgemeine Hinweise	33
1.2.	Technische Daten	33
1.3.	Baueigenschaften	34
1.3.1.	Besondere Eigenschaften der Druckkessel	34
1.4.	Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien	34
1.5.	Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum	35

Teil 2: Aufstellung, Installation und Wartung

2.1.	Aufstellung	35
2.2.	Installation	35
2.2.1.	Elektrischer Anschluß und Potentialausgleichsystem	36
2.2.2.	Anschluß an die Wasserversorgung	36
2.3.	Abnahme und Inbetriebsetzung	37
2.4.	Wartung des Geräts	37
2.4.1.	Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung	37

Parte 3: Betrieb und Reinigung

3.1.	Warnungen und Hinweise für den Betreiber	38
3.2.	Gebrauchsanweisung	38
3.2.1.	Füllung des Zwischenraums	38
3.2.2.	Besondere Maßnahmen für Druckkessel	39
3.2.3.	Einschalten, Starten des Garvorgangs und Ausschalten	39
3.3.	Reinigung und Pflege des Geräts	40
3.3.1.	Tägliche Reinigung	40
3.4.	Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	40
3.5.	Besondere Maßnahmen bei Störungen	41
3.6.	Was tun, wenn ...	41

Teil 4: Bilder und Details

4.1.	Ansicht des Geräts	42
4.2.	Schaltelemente	43

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Gerätes.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb verwendet werden, anderswärtige Verwendungen sind untersagt und können Gefahren hervorrufen.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: besonders Acht geben!
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten (siehe Bild "Ansicht des Geräts").
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich die Anwendung von Handschuhen, zum Schutz der Hände.

Achtung! : Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.

1.2. TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	Maßeinheit	296909	296901
Breite (A)	mm	900	900
Tiefe (B)	mm	900	
Höhe (C)	mm	900	
Kesseldurchmesser	mm	600	
Kesselhöhe	mm	415	540
Gesamtinhalt	l	110	145
Nutzinhalt	l	100	135
Spannung		3 N AC 400V / 50 Hz	
Aufnahme	kW	16	18
Netzan-Schlußkabel	mm ²		
Anschluß Warmwasser	mm	10	
Anschluß Kaltwasser	mm	10	
Wasserdruck	kPa	50 – 300	
Zwischenrauminhalt	l		
Zwischenraumdruck	bar	0,5	

1.3. BAUEIGENSCHAFTEN

- Das tragende Gestell aus AISI 430 ist mit 4 höhenverstellbare Füßen ausgestattet.
- Verkleidungspanelee aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10-12/10.
- Kochgutbehälter aus Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10.
- Kochgutauslaßhahn aus verchromtem Messing.
- Scharnierdeckel aus Edelstahl, durch Feder in jeder Öffnungsposition ausgeglichen.
- Zwischenraum und Verkleidungen aus AISI 304, Stärke 15-20/10.
- Heizsystem durch elektrische Heizkörper aus Speziallegierung 'Incoloy-800' mit Zwischenraum und Dampfmlauf.
- Der Druck im Zwischenraum wird mittels einem Sicherheitsabblasventil, das bei 0,5 bar eingestellt ist, überwacht.
- Anschlußstutzen für Kaltwasser zu 10 mm.
- Anschlußstutzen für Warmwasser zu 10 mm.
- Bei Störungen schaltet ein Sicherheitstemperaturbegrenzer automatisch den Betrieb aus.
- Das Gerät ist mit einem 3-Stellen Wahlschalter ausgestattet. Dieser ermöglicht nachfolgende Heizmöglichkeiten:
 - Position "0" Heizung ausgeschaltet
 - Position "1" Teillast zu 50% reduziert
 - Position "2" Vollast 100%
- Thermostat regoliert die Temperature im Kochgutbehälter.

1.3.1. BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER DRUCKKESSEL

- Deckel aus Edelstahl mit wärmebeständiger Silikondichtung.
- Die luftdichte Schliessung des Deckels wird durch 4 Schraubklemmen gewährleistet.
- Das Ausblasventil des Kesseldrucks ist bei 0,05 bar eingestellt.
- Auf Anfrage kann das Gerät mit einem Manometer zur Anzeige des Druck im Kochbehälter ausgestattet werden.

1.4. GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

- Während der Installation müssen folgende geltende Vorschriften beachtet werden:
 - einschlägige Rechtsverordnungen;
 - eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;
 - einschlägige Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
 - einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
 - einschlägige VDE-Bestimmungen;
 - Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
 - Sonstige örtliche Vorschriften.

1.5. BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- Laut Vorschriften muß zwischen Gerät und Versorgungsnetz bauseitig ein allpolig wirksamer Hauptschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite pro Pol vorhanden sein. (z.B. Sicherung, LS-Schalter, u.s.w.)
- Das Gerät ist mit zwei Wasseranschlüsse (Kalt- und Warmwasser) versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.

Achtung! : Der bauseitige Trennschalter und die Wasserabsperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und vom Betreiber leicht zugänglich sein.

2.1. AUFSTELLUNG

- Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, Gerät auf Schäden überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfilm von den Oberflächen des Geräts sorgfältig abnehmen.
- Das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen. In der Regel wird das Material entsprechend der Materialsorte getrennt und an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.
- Es bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des Abstands von anderen Geräten bzw. Wänden. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empfiehlt sich die Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Das Gerät muß waagrecht aufgestellt werden, kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbare Füßen (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

2.2. INSTALLATION

Achtung! : Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Achtung! : Bevor jegliche Installationsarbeit durchgeführt wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungs eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungs vergleichen.

2.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

Achtung! : Das Gerät wird für die im Typenschild angegebene Spannung geliefert.

- Wie bereits erwähnt, muß zwischen Gerät und Stromversorgung ein allpolig wirksamer Trennschalter und Fehlerstromschalter mit, für die Aufnahme des Geräts (1mA Mal kW), geeigneten Eigenschaften, installiert sein.
- Erdungsanlage auf Wirksamkeit überprüfen.
- Dieses Gerät wird dem Typ X zugeordnet (d.h. Lieferung ohne Netzanschlußkabel und –stecker), demzufolge muß der Installateur die Netzanschlußleitung und alle zur Installation erforderlichen Materialien bereitstellen.
- Die Netzanschlußleitung muß mindestens den Angaben, die im Abschnitt "*Technische Daten*" aufgeführt sind entsprechen und Ölbeständig sein.
- Um an die Netzanschlußklemme zu gelangen, Befestigungsschrauben des unteren Frontpaneels lösen und Paneel abnehmen. Die Zugentlastung ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht.
- Anschlußleitung durch die vorgesehene Zugentlastung stecken. Die einzelnen Adern sorgfältig der jeweilig zugeordneten Klemme einführen und befestigen. Der Schutzleiter muß länger als die anderen sein, so daß bei unbeabsichtigtem Zug bzw. Schaden der Zugentlastung dieser erst nach den anderen Leitern herausgezogen wird.
- Das Gerät muß in ein Potentialausgleichsystem miteinbezogen werden.
- Der Anschluß erfolgt mit der vorgesehene Klemme, sie ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht und mit dem internationalen Symbol versehen, und einer Leitung mit einem Nennquerschnitt $<10 \text{ mm}^2$. Der Potentialausgleich erfolgt zwischen allen im Raum installierten Geräten und das Erdungssystem des Gebäudes.

2.2.2. ANSCHLUß AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.
- Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.
- Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) zu 10 mm für die Wasseranlage sind unten auf der rechten Seite des Geräts angeordnet.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

2.3. ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

- Nach Durchführung der Anschlüsse müssen das Gerät, die gesamte Installation und der Betrieb des Geräts überprüft werden.
- Insbesondere ist zu überprüfen:
 - daß der Schutzfilm der Aussenflächen ganz und sorgfältig abgenommen worden ist;
 - daß das Schutzgehäuse der Anschlußklemme, das für den elektrischen Anschluß demontiert wurde, wieder eingebaut worden ist;
 - daß alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
 - daß alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
 - daß die Wasseranschlüsse dicht sind;
 - daß der elektrische Anschluß Normgerecht durchgeführt worden ist.
- Außerdem ist zu überprüfen, daß bei installiertem Gerät, die Leitung nicht auf Zug beansprucht wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten.
- Überprüfen, daß die Spannung, bei eingeschaltetem Gerät, nicht mehr als +/- 10 % von der Nennspannung abweicht.
- Das Abnahmeprotokoll muß vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden. Die Garantiezeit beginnt mit Unterzeichnung.

2.4. WARTUNG DES GERÄTS

Achtung! : Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.

- Zur Aufrechterhaltung muß das Gerät mindestens einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen die Verschleissungen unterstehen, Zufuhrleitungen, elektrische Einzelteile usw..
- Es empfiehlt sich abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so daß einen weiteren Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.
- Deshalb wird der Abschluß eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

2.4.1. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG

Achtung! : Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!

Achtung! : Bevor der Sicherheitstempurbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu identifizieren und zu beseitigen!

Zeichen und mögliche Fehler	Zugänglichkeit und Eingriff
Der Kesselinhalt wird nicht aufgeheizt: Sicherheitstempurbegrenzer hat den Betrieb unterbrochen; Heizkörper defekt; Wahlschalter defekt.	Sicherheitstempurbegrenzer Der Sicherheitstempurbegrenzer ist zugänglich nach Abnahme des unteren Frontpaneels. Heizkörper Die Heizkörper sind zugänglich nach Abnahme des unteren Frontpaneels. Haupt-/Wahlschalter-Thermostat Um an zu gelangen ist, das obere Frontpaneel abzunehmen.

3.1. WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

- Vorliegende Anweisung enthält alle Angaben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Geräts erforderlich sind.

Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!

- Dieses Gerät ist ein Großküchen-Gerät: nur speziell geschultes Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.
- Das Gerät ist während dem Betrieb zu beaufsichtigen.

Achtung! : Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden die einer Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder anders-wertigen Einsatz des Gerätes seitens des Betreibers zurückzuführen sind.

- Gewisse Betriebsstörungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden; das Küchenpersonal sollte daher in den korrekten Gebrauch und Betrieb des Geräts eingewiesen werden.
- **Jede Reparatur oder Instandsetzung, die sich im Laufe der Zeit ergeben sollte, lediglich von einem zugelassenen Kundendienst durchführen lassen.**
- Wartungsabstände unbedingt beachten! Deshalb ist es ratsam mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei Mängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Strom).
- Bei wiederholten Betriebsstörungen muß der technische Kundendienst angefordert werden.

3.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

- Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird ist eine gründliche Reinigung des Kochgutbehälters vorzunehmen.

Achtung! : Der Kochgutbehälter maximal bis 40 mm unter dem Ausguß (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.

Achtung! : Bevor der Kochgutbehälter aufgefüllt wird ist immer zu überprüfen, ob der Kesselentleerhahn geschlossen ist.

3.2.1. FÜLLUNG DES ZWISCHENRAUMS

Achtung! : Der Wasserstand im Zwischenraum ist bei jeder Einschaltung des Geräts zu überprüfen.

Achtung! Der Wasserstand im Zwischenraum ist bei jeder Einschaltung des Geräts zu überprüfen.

- Verschuß, dieser ist in der Gruppe der Sicherheitseinrichtungen oben rechts eingebaut, öffnen.
- Das enthärtete Wasser eingiessen.
- Durch das Sichtloch, das sich auf der linken Seite des Frontpaneels des Geräts befindet, den Wasserstand überprüfen.
- Verschuß der Sicherheitseinrichtung wieder anbringen.

3.2.2. BESONDERE MASSNAHMEN FÜR DRUCKKESSEL

- Bevor das Gerät eingeschaltet wird ist unbedingt der Deckel, mittels den 4 Schraubverschlüssen, zu schliessen.
- Es ist auch zu überprüfen, ob das Gebrauchsventil sich in Betriebsstellung befindet.
- Kochvorgang bei Vollast in Betrieb setzen. Sobald aus dem Betriebsventil Dampf herauskommt, durch den Wahlschalter die Teillast einstellen. Der Dampf muß dauernd und leicht herausströmen.
- Der Druck im Kochbehälter kann maximal 0,05 bar erreichen. Auf Anfrage kann das Gerät mit einem Manometer zur Anzeige des Druck im Kochbehälter ausgestattet werden.
- Bei Beendung des Kochvorgangs Gerät ausschalten.
- Bevor der Deckel geöffnet wird, ist der im Kochgutbehälter angesammelte Druck komplett herauszulassen, dazu ist der Hebel des Gebrauchsventils zu heben (siehe auch Bild "Schaltelemente").
- Prüfen, daß sich der Hebel immer noch in Position "Offen" befindet und die 4 Schraubklemmen öffnen.

3.2.3. EINSCHALTEN, STARTEN DES GARVORGANGS UND AUSSCHALTEN

- Kochgutbehälter mittels dem Zulaufhahn mit warmem bzw. kaltem Wasser auffüllen.
- Dieses Gerät ist mit einem 3-stelligen Wahlschalter, der für alle Funktionen des Betriebs sorgt, ausgestattet (siehe Bild "Schaltelemente").
- Nachfolgend sind alle Vorgänge für einen korrekten und sicheren Einsatz des Geräts beschrieben.

Dem Gerät Spannung zuführen:

- Bauseitigen Hauptschalter betätigen.

Starten des Kochzyklus:

- Wahlschalter von der Stellung "0" auf die, für den Kochvorgang, gewünschte Stellung drehen.
- Grüne Signalleuchte zündet sich automatisch an.
- Allgemein wird der Kochvorgang mit dem Wahlschalter auf Position "2" gestartet, sobald das Kochgut aufgeheizt ist und zu kochen beginnt, wird der Wahlschalter auf Position "1" zur Aurerhaltung der Temperatur, zurückgedreht.
- Drehen den Knopf vom Thermostat bis wann die gewünschte Temperatur erreicht wird (von 40° bis 100°C).
- Die Heizung schaltet und die orangegefarbe Signalleuchte zündet sich automatisch an.
- Sobald der eingegebene Temperaturwert erreicht wird, geht die orangegefarbe Signalleuchte aus
- Um die Siedetemperatur des Wasser schnell zu erreichen, drehen den Knopf über 100°C der Temperatur
- Die Heizkörperbetrieb ist ununterbrochen .
- Drehen Wahlschalter von der Stellung "2" bis der Stellung "1" um die Siedetemperatur zu halten, und so einen niedrigeren Energieverbrauch zu haben.

3.3. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Zur Reinigung der Edelstahlteilen des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmitteln anzuwenden.
- Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräts zu vermeiden, dadurch könnten sich Rostbildungen formen. Aus demselben Grund sind Kontakte mit Stahlmaterial zu vermeiden.
- Schmierepapier bzw. Schleifmitteln sind ebenfalls zu vermeiden, im Notfall pulverförmigen Bimsstein anwenden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z. B. Scotch-Brite) helfen.
- Das Gerät ist nur in abgekühltem Zustand zu reinigen.

3.3.1. TÄGLICHE REINIGUNG

Achtung! : Bei der Reinigung des Gerätes sind Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl zu vermeiden, das Wasser könnte bis zu den Einzelteilen durchdringen und hierdurch Schäden errichten.

- Der Kochgutbehälter ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach mit klarem Wasser gründlich abspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen, sauberen Lappen abtrocknen.
- Die Außenflächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts reinigen.
- Immer mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem sauberen Lappen abtrocknen.

Anmerkung zu den Druckkessel:

- Zu scharfe Reinigungsmittel mit einem hohen Gehalt an Natrium und Ammoniak sind bei der Reinigung der Deckeldichtung zu vermeiden, diese könnten in kurzer Zeit die Dichtung beschädigen, wodurch die Dichtheit beeinträchtigt wird.

3.4. BESONDERE MAßNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

- Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig und ohne Rückstände zu hinterlassen zu reinigen und abzutrocknen.
- Der Deckel geöffnet lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.
- Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem schützenden, handelsüblichen Produkt behandelt werden.
- Wasser- und Stromzufuhr unbedingt schließen.
- Der Raum sollte eine gute Belüftung aufweisen.

3.5. BESONDERE MAßNAHMEN BEI STÖRUNGEN

- Sollte das Gerät während dem Betrieb Störungen aufweisen, so muß es abgeschaltet werden, alle Netzversorgungen (Wasser und Strom) sind unverzüglich zu unterbrechen bzw. schließen.
- Es ist der Kundendienst bzw. einen Fachtechniker zu bestellen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.

3.6. WAS TUN, WENN ...

Achtung! : Auch während einen sachgemäßen Einsatz des Geräts sind Defekte bzw. Störungen nicht ausgeschlossen. Nachfolgend sind deshäufigeren auftretenden Stuationen aufgeführt und die Kontrollen, die der Betreiber durchführen sollte, bevor er umsonst den Kundenservice bestellt.

Wird nach Durchführung dieser Überprüfungen die Störung nicht beseitigt, Gerät unverzüglich ausschalten, von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen und alle andere Versorgungen schliessen. Kundenservice bestellen.

... der Kesselinahl nicht aufgeheizt wird:

- **überprüfen**, daß der bauseitige Trennschalter der Stromversorgung betätigt ist.
- Andernfalls **Gerät ausschalten** und Kundenservice bestellen, der Sicherheitstemperaturbegrenzer könnte den Betrieb unterbrochen haben, meistens bei Übertemperatur im Kessel. Das passiert vorallem wenn der Kessel trocken in Betrieb gesetzt wird.

**4.1. VISTA DELL'APPARECCHIATURA – VUE DE HAUT DE L'APPAREIL – ANSICHT DES GERÄTS -
VIEW OF APPLIANCE - VISTA DEL APARATO**

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamento elettrico–Raccordement électrique-Elektrischer Anschluß-Electrical connection-Conexión eléctrica

1 - Selettore–Sélecteur-Wahlschalter-Selector

2 - Lampada spia –Témoin lumineux - Signalleuchte- Warning light-Luz testigo

3 - Manometro–Manomètre-Manometer-Pressure gauge- Manómetro

C - Attacco acqua calda–Raccord eau chaude-Warmwasseranschluß-Hot water connection- Empalme agua caliente - 10 mm

F - Attacco acqua fredda–Raccord eau froide-Kaltwasseranschluß-Cold water connection-Empalme agua fría

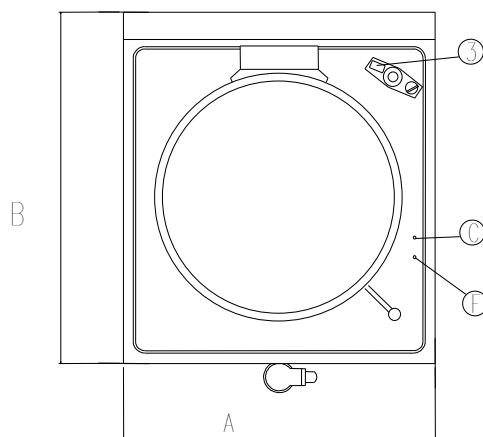
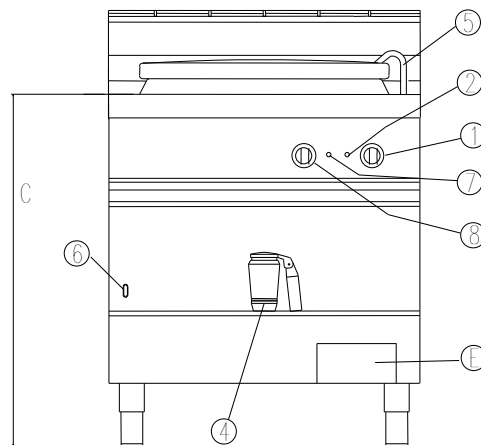
4 - Rubinetto di scarico vasca di cottura – Robinet de vidange eau de cuisson-Kochgutablaßhahn-Cooking vat drainage tap-Grifo de descarga de la cuba de cocción

5 - Rubinetteria carico acqua in vasca – Robinet de charge eau en cuve-Wasserzulaufhahn Kesselfüllung-Vat water feed tap-Grifo de carga del agua en la cuba

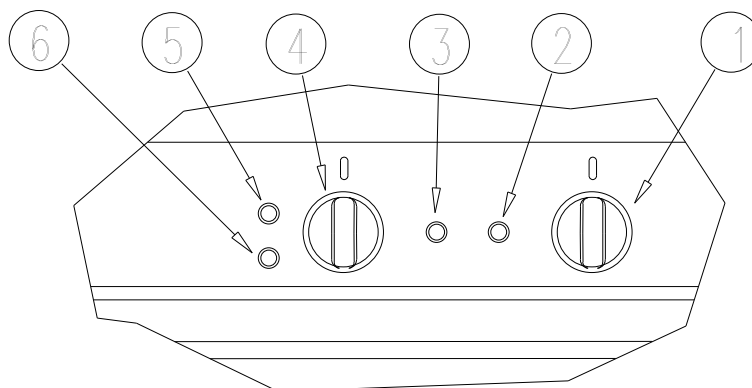
6 - Livello acqua intercapedine – Robinet de niveau pour boyler-Probierhahn Zwischenraum-Jacket level tap-Grifo de nivel para el calentador de agua

7 - Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange-Orange Signalleuchte-Orange warning light-Luz testigo anaranjada

8 - Termostato di lavoro – Thermostat de travail-Thermostat-Operating thermostat-Termostato de funcionamiento



COMANDI – CONTROLS – TABLEAU DES COMMANDES – SCHALTELEMENTE– MANDOS

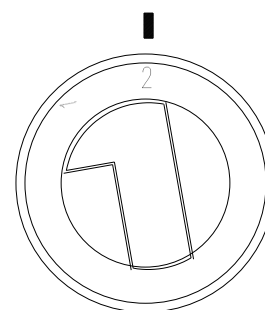
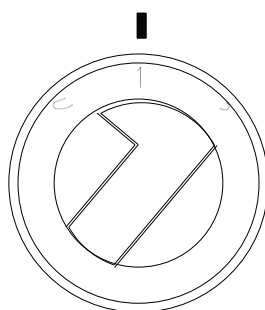
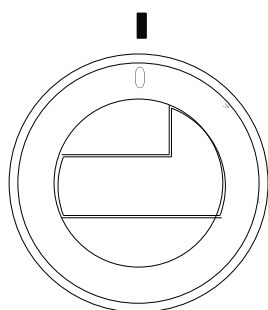


LEGENDA-LEGEND-LEGENDE- LEGENDE-LEYENDA:

1- Selettore - Selector – Sélecteur– Wahlschalter - Selector	2- Lampada spia verde di tensione– Green warning light – Lampe témoin verte de tension – Grüne Signalleuchte der Spannung - Luz testigo verde de tension
3- Lampada spia arancione di funzionamento– Orange warning light – Lampe témoin orange de fonctionnement– Orange Signalleuchte vom Betriebsgang - Luz testigo anaranjada de funcionamiento	4- Termostato di lavoro -Operating thermostat – Thermostat de travail – Thermostat –Termostato de funcionamiento
5- Lampada spia arancione riserva H2O intercapedine - Orange lamp warning light failing water in the jacket - Lampe témoin orange réserve H2O double paroi -Wasser riserve Orange Signalleuchte -Luz testigo anaranjada reserva H2O doble pared	6- Lampada spia rossa allarme mancanza H2O intercapedine – Red lamp warning light in the jacket –Lampe témoin rouge alarme manque H2O double paroi– Rot Signalleuchte Alarm Mangel H2O im Zwischenraum - Luz testigo roja alarma falta H2O doble pared

4.2. COMANDI – TABLEAU DES COMMANDES – SCHALTELEMENTE – CONTROLS - MANDOS

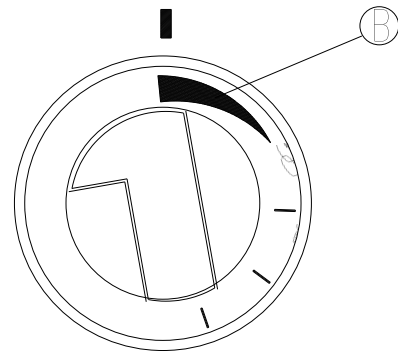
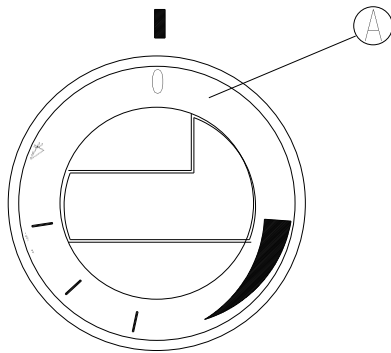
Posizione “0” = Spento	Posizione “I” = 50 % della potenza	Posizione “II” = 100 % della potenza
Position “0” = Eteint	Position “I” = 50 % de la puissance	Position “II” = 100 % de la puissance
Position “0” = Aus	Position “I” = 50 % -ige	Position “II” = 100 % -ige
Position “0” = Off	Position “I” = 50 % power	Position “II” = 100 % power
Posición “0” = Apagado	Posición “I” = 50 % de la potencia	Posición “II” = 100 % de la potencia



MANOPOLA TERMOSTATO DI LAVORO – POIGNEE THERMOSTAT DE TRAVAIL – KNOPF DES THERMOSTAT – OPERATING THERMOSTAT - TERMOSTATO DE FUNCIONAMIENTO

A - OFF

B - MAX



Solo per modelli autoclave – Seulement pour modèles autoclaves – Nur für Druckkessel – Only for pressure kettles - Sólo para modelos autoclave:

Posizioni della leva della valvola di sfiato – Position du levier de la soupape de soupirail – Gebrauchsventil und Stellung des Ventilhebels – Valve and position of relief valve - Válvula y posiciones de la palanca de la válvula de desfogue:

**Valvola aperta - Soupape ouverte -
Ventil in Betriebsposition - Closed valve
Válvula cerrada**

**Valvola chiusa – Soupape ferme -
Ventil in Offenstellung – Open valve -
Válvula abierta**

