

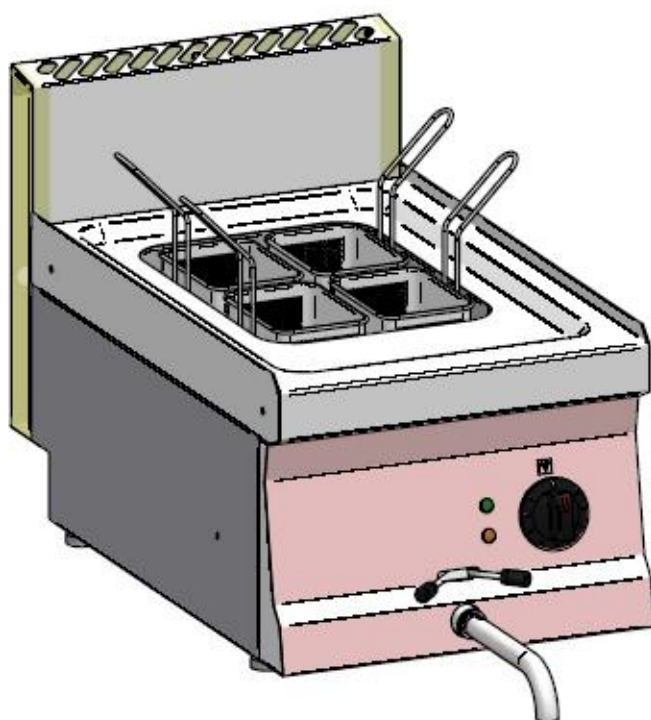
**Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento
COCEDOR DE PASTA ELECTRICO**

**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et
l'entretien
CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE**

**General instructions for installation, maintenance use and
maintenance
ELECTRIC PASTA COOKER**

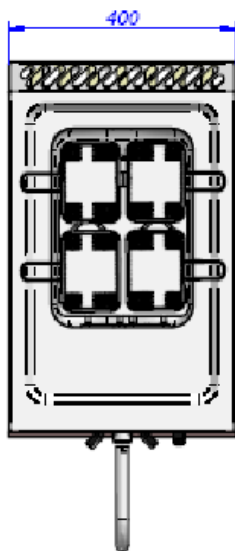
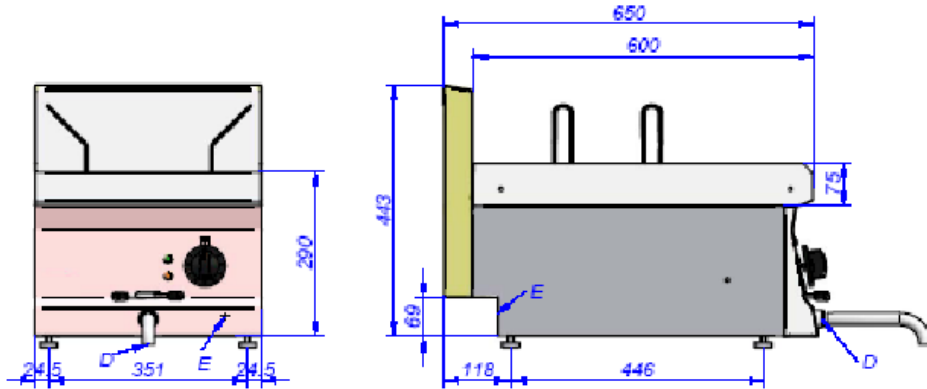
**Allgemeine bedienungssanleitung für Installation, Gebrauch und
Wartung
ELEKTRO NUDELKOCHER**

**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
CUOCI PASTA ELLETTRICO**



Dimensiones generales y acometidas

COCEDOR DE PASTA-400/ ELECTRIC PASTA COOKER-400



E: Conexión Eléctrica
D: Desagüe

E: Eléctrical connection
D: Drain Pipe

Fig. 1

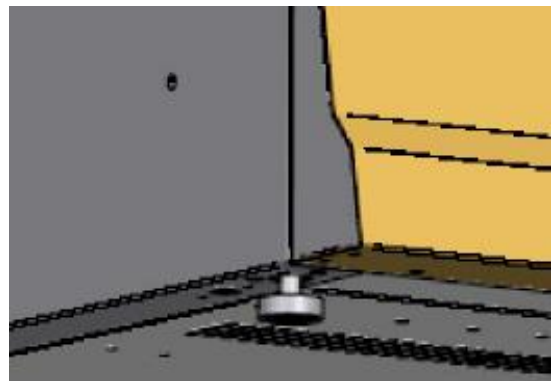
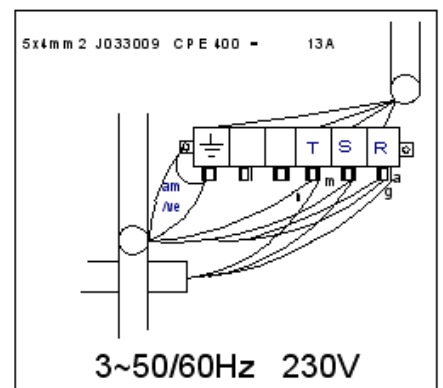
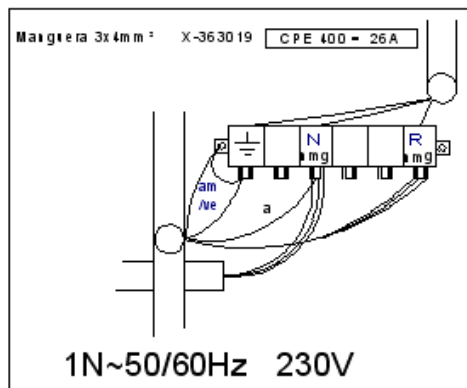
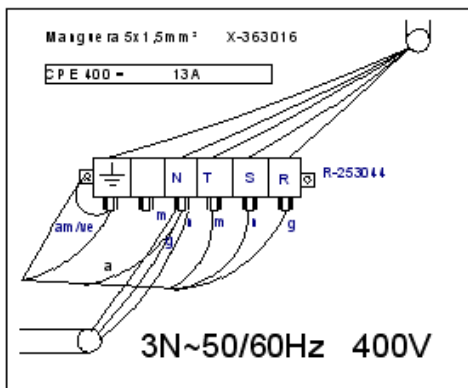


Fig. 2



Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo cocedor de pasta.

Índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1
Características técnicas	3
Emplazamiento y nivelación	3
Conexión eléctrica	4

Uso

Encendido del aparato	4
------------------------------	----------

Mantenimiento

Mantenimiento	4
----------------------	----------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	5
--	----------

Características técnicas (Tabla n°1)

MODELO			COCEDOR DE PASTA-400
Dimensiones externas	mm	Anchura	400
		Profundidad	650
		Altura	290
Dimensiones cuba (interior)	mm	Anchura	250
		Profundidad	350
		Altura	200
Capacidad (l)			15
Peso neto (Kg)			19
Numero de resistencias			2
Tensión de alimentación	230V 3	Sección manguera	3x4mm ² +T
		Amperaje	23A
	230V 1N	Sección manguera	2x4mm ² +T
		Amperaje	26A
	400V 3N	Sección manguera	3x1.5mm ² +N+T
		Amperaje	13A
Potencia Total(kW)			6

Instalación eléctrica (Tabla n°2)

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA kW			0,1kW

Posiciones y temperaturas aproximadas (Tabla n°3)

Posición mando	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatura (°C)	70	75	90	97	100	100	100	100	100

1- INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

El emplazamiento y la instalación eléctrica, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.

Ubicar el aparato en un local bien ventilado.

Nivelar y regular la altura del aparato. H min=30mm (Fig. 2)

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.

Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).

Colocar en la toma de red, un interruptor general provisto de fusibles, independiente al aparato cuya distancia entre contactos sea igual ó superior a 3mm.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito

La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en la tabla N° 2.

Pasar el cable manguera por el prensa-estopas indicado en el punto E (Fig.1) y conectar en la regleta de conexiones.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.

2.- USO

Encendido del aparato

IMPORTANTE: No poner nunca el aparato en marcha sin haber llenado previamente la cuba, de lo contrario el sobrecalentamiento dañaría seriamente la máquina.

No poner más cantidad de agua que la cantidad recomendada como MÁXIMO.

La introducción del cestillo con la carga en el agua, se recomienda hacerla lentamente para que la espuma resultante al cocer no desborde por la parte superior de la cuba.

3.- MANTENIMIENTO

Limpieza inicial

Tras instalar el aparato, antes de introducir en la cuba el agua, es preciso llenarla con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos. A continuación, vaciar la cuba y aclararla cuantas veces sea necesario, para eliminar los restos de jabón.

Limpieza diaria

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.

No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se

dejará hervir durante algunos minutos, aclarándose a continuación con abundante agua.

Es importante, una vez lavada la cuba y antes de llenarla de agua, que esté totalmente seca y sin ningún rastro de agua.

NOTA IMPORTANTE:

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

RECOMENDACIONES:

Para que la pasta quede bien cocinada, el agua tiene que ser abundante, por lo menos 1 litro por cada 100 gramos de pasta, es preferible no usar sal en el agua, de lo contrario usar sal gruesa y no fina, la proporción es de 7 gramos por litro de agua, se le puede hechar un chorrito de aceite.

La pasta tiene que ser puesta en el agua en el momento de máxima ebullición y mezclada de inmediato para que no se pegue, una vez que el agua vuelva a hervir se continua la cocción unos minutos hasta que la pasta esté "al dente", la ebullición tiene que ser fuerte al principio y se continua la cocción a fuego lento.

El tiempo se calcula desde el momento que el agua vuelve a hervir con la pasta dentro hasta que esté "al dente", para ello, habra que ir probando de tanto en tanto un poquito de pasta y cuando llegue el punto justo, debe pararse de inmediato la cocción.

4.- RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayuda a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto. Dépositelo en los lugares destinado a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

Dear Customer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with these instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you to read this manual which has been compiled at length kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages that this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new pasta cooker.

Index

Installation

General and connection dimensions	1
Table of technical specifications	7
Positioning and levelling	7
Electrical connection	8

Use

Turning the appliance on	8
---------------------------------	----------

Maintenance

Maintenance and components	8
-----------------------------------	----------

Enviromental protection recommendation

Enviromental protection recommendation	9
---	----------

Technical specifications (Table n°1)

MODEL			ELECTRIC PASTA COOKER-400
External dimensions	mm	Width	400
		Depth	650
		Height	290
Tub dimensions (internal)	mm	Width	250
		Depth	350
		Height	200
Capacity (l)			15
Net weight (Kg)			19
Number of resistors			2
Supply voltage	230V 3	Cable section	3x4mm ² +T
		Fuses	23A
	230V 1N	Cable section	2x4mm ² +T
		Fuses	26A
	400V 3N	Cable section	3x1.5mm ² +N+T
		Fuses	13A
Total power(kW)			6

Electrical instalation (Table n°2)

SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	POWER SWITCH FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ELECTRICAL OUTPUT kW			0,1kW

Approximate positions and temperatures (Table n°3)

Control position	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperature (°C)	70	75	90	97	100	100	100	100	100

1.- INSTALLATION

Positioning and levelling

The positioning and electric and gas installation must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.

It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.

Place the appliance in a well ventilated place.

Level and adjust the height of the appliance. H min=30mm (Fig. 2)

Electrical connection

The appliance's electrical connection should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

The legal standards in force in each country on connections to the mains should be taken into account.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the name plate.

Use cable sleeves made out of polychloroprene or other similar materials (H05RN-F), for the connection).

Put an autonomous power switch with fuses into the mains socket, with a minimum distance between contacts of at least 3 mm.

It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.

The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in the table No. 2.

Route the cable through the stuffing box indicated in point E (Fig. 1) and connect it to the terminal strip.

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the rear part of the appliance.

2.- USE

Turning the appliance on

IMPORTANT: Never start up the appliance without having previously filled the tub; otherwise overheating would seriously damage the machine.

Do not use more water than the maximum recommended amount.

It is recommended to insert the loaded basket in the water slowly so that the oil froth resulting from frying does not boil over the upper part of the tub.

3.- MAINTENANCE

Initial cleaning

After installing the appliance, and before filling the tub with water, it is necessary to fill it with soapy water, which should be left to boil for a few minutes. Next, empty the tub and rinse it as many times as necessary, to eliminate the remains of soap.

Daily cleaning

In order for the appliance to work as new, it is advisable to follow the following instructions:

Do not use gritty and abrasive detergents for cleaning.

Do not use a water hose to clean the appliance.

It is advisable to regularly clean the inner part of the tub with soapy water that will be left to boil for a few minutes, and then rinse it with plenty of water.

It is important that as soon as the tub has been cleaned and before filling it with oil, it be completely dry without a sign of water.

IMPORTANT NOTE:

The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the mains tap is shut and that there is no fire in the vicinity of the appliance.

RECOMMENDATIONS:

For the pasta to be well cooked there has to be plenty of water, at least 1 litre per 100 grams of pasta. It is preferable not to use salt in the water, and if salt is used, use rock salt rather than table salt at a proportion of 7 grams per litre of water, a drop of oil can be added.

The pasta must be put into the water when it is boiling and moved immediately so that it does not stick together. When the water is boiling it is left for a few minutes until it is "al dente". The boiling must be strong at the beginning and then turned down.

The time is calculated from the moment in which the water starts to boil with the pasta in it until it is "al dente". You must test a bit of pasta now and then and when it is just right, immediately stop the boiling.

4.- ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product. Leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel

Spettabile cliente

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il passare del tempo, resterete totalmente soddisfatti del vostro acquisto.

Prendetevi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi all'apparecchio e "Buon lavoro!": Le informazioni grafiche di facile comprensione hanno sostituito numerose pagine piene di testo.

Ciò nonostante, consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina, in modo da ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio ed in un luogo sempre accessibile.

Infine, vi auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con il vostro nuovo cuocipasta.

Indice

Installazione

Dimensioni generali e connessioni	1
Caratteristiche tecniche	11
Ubicazione e livellamento	12
Connessione elettrica	13

Uso

Accensione dell'apparecchio	12
------------------------------------	-----------

Manutenzione

Manutenzione	12
---------------------	-----------

Raccomandazioni sulla protezione ambientale

Raccomandazioni sulla protezione ambientale	13
--	-----------

Tabella delle caratteristiche tecniche (Tabella n°1)

MODELO			ELECTRIC PASTA COOKER-400
Dimensioni esterne	mm	Larghezza	400
		Profondità	650
		Altezza	290
Dimensione vasca (interior)	mm	Larghezza	250
		Profondità	350
		Altezza	200
Capacità (l)			15
Peso netto (Kg)			19
Numero delle resistenze			2
Tensione di alimentazione	230V 3	Sezione flessibile	3x4mm ² +T
		Fusibili	23A
	230V 1N	Sezione flessibile	2x4mm ² +T
		Fusibili	26A
	400V 3N	Sezione flessibile	3x1.5mm ² +N+T
		Fusibili	13A
Potenza Totale(kW)			6

Installazione elettrica (Tabella n°2)

TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE ADDUTTORE FLESSIBILE	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ENERGIA ELETTRICA EROGATA kW			0,1kW

Posizioni e temperature approssimative (Tablella n°3)

Posizione comando	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatura (°C)	70	75	90	97	100	100	100	100	100

1.- INSTALLAZIONE

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione elettrica, dovrà essere effettuata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estraibile.

Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.

Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. H min=30mm (Fig. 2)

Connessione elettrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.

Para la conexión emplear cable manguera de policloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).

Colocar en la toma de red, un interruptor general provisto de fusibles, independiente al aparato cuya distancia entre contactos sea igual ó superior a 3mm.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito

La sezione del cavo flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, è illustrato nel tabello No 2.

Passare il tubo per il premitreccia indicato nel punto E (Fig.1) e collegare nella piastrina di.

Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro effettuando una connessione a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.

2.- USO

Accensione dell'apparecchio

IMPORTANTE: Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima riempito la vasca, altrimenti il surriscaldamento danneggerebbe seriamente la macchina.

Non mettere più acqua della quantità raccomandata come MASSIMO.

L'introduzione del cestello con il carico dell'acqua, si raccomanda di effettuarlo lentamente affinché la schiuma risultante dalla cottura non fuoriesca dalla parte superiore del cestello.

3.- MANUTENZIONE

Pulizia iniziale

Dopo aver installato l'apparecchio, prima di introdurre l'acqua nella vasca, è conveniente riempirla con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti. Successivamente svuotare la vasca e sciacquare le volte che siano necessarie, per eliminare i resti di sapone.

Pulizia giornaliera

Affinché l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi o abrasivi.

Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.

È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti, e quindi risciacquare con abbondante acqua.

Dopo aver lavato la vasca e prima di riempirla d'acqua, è importante asciugarla accuratamente e che non ci sia traccia d'acqua.

NOTA BENE:

La sostituzione di qualsiasi elemento funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un elemento funzionale, bisogna assicurarsi che la chiave generale del gas è chiusa e che non ci sono fonti di calore in prossimità dell'apparecchio.

RACCOMANDAZIONI:

Per un'ottima cottura della pasta, l'acqua deve essere abbondante, per lo meno 1 litro per circa 100 grammi di pasta, è consigliabile non mettere sale nell'acqua, altrimenti utilizzare sale grossa e non fina, la proporzione è di 7 grammi per litro d'acqua, e si può aggiungere un filo d'olio.

La pasta deve essere immersa nell'acqua quando questa raggiunga la massima ebollizione e mescolarla immediatamente affinché non si attacchi, una volta che l'acqua bolle di nuovo si continua la cottura per alcuni minuti finché questa è "al dente", l'ebollizione all'inizio deve essere forte e si continua la cottura a fuoco lento.

Il tempo si calcola dal momento in cui l'acqua ricomincia a bollire con la pasta all'interno finché questa è "al dente", per ottenere ciò si dovrà provare un po' di pasta di tanto in tanto e quando si è raggiunto il punto giusto, spegnere immediatamente la cottura.

4.- RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



Al terminare la sua vita utile, questo prodotto non deve essere buttato in un contenitore standard per i rifiuti, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato.

Ciò è confermato dal simbolo che si trova nel prodotto, nel manuale per l'utente e nella confezione.

A seconda delle loro caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri tipi di elaborazione dei rifiuti elettrici e delle apparecchiature elettroniche potrete contribuire in modo importante ad aiutare a proteggere il medio ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

Per conservare il medio ambiente, quando finisce il tempo di vita utile del vostro prodotto. Depositatelo nei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente.

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers . Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouveau cuiseur à pâtes.

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1
Caractéristiques techniques	15
Mise en place et nivellement	16
Raccordement électrique	16

Utilisation

Allumage de l'appareil	16
-------------------------------	-----------

Maintenance

Maintenance	16
--------------------	-----------

Recommandation pour la protection environnementale

Recommandation pour la protection environnementale	17
---	-----------

Tableau des caractéristiques techniques (Tableau 1)

MODELO			ELECTRIC PASTA COOKER-400
Dimensions extérieures	mm	Largeur	400
		Profondeur	650
		Hauteur	290
Dimensions cuve (intérieur)	mm	Largeur	250
		Profondeur	350
		Hauteur	200
Capacité (l)			15
Poids net (Kg)			19
Nombre de résistances			2
Tension d'alimentation	230V 3	Section câble	3x4mm ² +T
		Fusibles	23A
	230V 1N	Section câble	2x4mm ² +T
		Fusibles	26A
	400V 3N	Section câble	3x1.5mm ² +N+T
		Fusibles	13A
Puissance totale(kW)			6

Installation électrique (Tableau n°2)

TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
PUISSANCE ÉLECTRIQUE kW			0,1kW

Positions e temperaturas aproximadas (Tableau n°3)

Position commande	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Température (°C)	70	75	90	97	100	100	100	100	100

1.- INSTALLATION

Mise en place et nivellement

La mise en place et l'installation électrique doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.

Installez l'appareil dans un local bien aéré.

Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil. H min=30mm (Fig. 2).

Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Pour le raccordement, utilisez un câble sous gaine de polychloroprène ou autre matériau ayant des caractéristiques similaires (H05RN- F).

Placez sur la prise de secteur un interrupteur général équipé de fusibles, indépendant de l'appareil, dont la distance entre les contacts sera supérieure ou égale à 3 mm.

Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages provoqués par le non respect de cette prescription.

La section du câble sous gaine et la valeur des fusibles à installer dans l'interrupteur général sont reflétées dans le tableau n° 2.

Faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupe indiqué au point E (Fig. 1), puis connectez à la réglette de raccordement.

Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé à l'arrière de l'appareil.

2.- UTILISATION

Allumage de l'appareil

IMPORTANT : Ne jamais mettre l'appareil en marche sans avoir rempli la cuve au préalable. Dans le cas contraire, la surchauffe endommagerait sérieusement la machine.

Ne pas dépasser la quantité d'eau maximum recommandée.

Il est recommandé d'introduire lentement le panier rempli dans l'eau afin que l'écume provoquée par la cuisson ne déborde pas par le haut de la cuve.

3.- MAINTENANCE

Nettoyage initial

Une fois l'appareil installé, et avant de remplir la cuve d'eau, remplissez-la d'une solution à base d'eau et de détergent que vous laisserez bouillir durant quelques minutes. Puis, videz la cuve et rincez-la autant de fois que nécessaire afin d'éliminer les restes savonneux.

Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil se conserve comme au premier jour, il convient de suivre les instructions suivantes :

Ne pas utiliser de détergents granuleux et abrasifs pour le nettoyer.

Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.

Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire.

Il est important de bien sécher la cuve et de ne laisser aucune trace d'eau après l'avoir lavée et avant de la remplir d'eau.

NOTE IMPORTANTE :

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

RECOMMANDATIONS :

Pour une bonne cuisson des pâtes, l'eau doit être abondante, au moins 1 litre pour 100 grammes de pâtes. Il est conseillé de ne pas utiliser de sel. Cependant, si vous en utilisez, prenez du gros sel et non pas du sel fin, la proportion étant de 7 grammes par litre d'eau. Vous pouvez aussi ajouter un filet d'huile.

Ajoutez les pâtes au moment de l'ébullition la plus forte et mélangez-les immédiatement pour qu'elles ne collent pas. Lorsque l'eau recommence à bouillir, laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente ». L'ébullition doit être forte au début, puis la cuisson doit se faire à feu doux.

Le temps est calculée à partir du moment où l'eau des pâtes recommence à bouillir et jusqu'à ce qu'elles soient « al dente ». Pour ce faire, goûtez de temps en temps les pâtes et interrompez immédiatement la cuisson lorsqu'elles sont à point.

4.- RECOMMANDATION POUR LA PROTECTION ENVIRONNEMENTALE



Lorsque la durée de vie de ce produit touche à sa fin, ne le jetez pas dans un conteneur de déchets standard. Portez-le dans un point de collecte des déchets électriques et des équipements électroniques pour qu'il soit recyclé.

Cela est confirmé par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques les matériaux peuvent être recyclés. Grâce au recyclage et à d'autres formes traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples informations concernant le point de collecte le plus proche, veuillez contacter les collectivités locales.

Pour préserver l'environnement, lorsque la durée de vie de votre produit touche à sa fin, veuillez le déposer dans les endroits destinés au recyclage conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du

Sehr geehrter Kunde

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von -Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschliessend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen nudelkocher.

Inhaltsangabe

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1
Technische Eigenschaften	19
Aufstellung und Nivellierung	20
Elektrischer Anschluss	20

Gebrauch

Einschalten des Gerätes	20
-------------------------	----

Wartung

Wartung	20
---------	----

Umeltschutzempfehlung

Umeltschutzempfehlung	21
-----------------------	----

Tabelle mit den Geräteeigenschaften (Tabelle n°1)

MODELO			ELECTRIC PASTA COOKER-400
Aussenabmessungen	mm	Breite	400
		Tiefe	650
		Höhe	290
Abmessungen Becken (innen)	mm	Breite	250
		Tiefe	350
		Höhe	200
Fassungsvermögen			15
Nettogewicht (Kg)			19
Anzahl Heizwiderstände			2
Versorgungsspannung	230V 3	Schlauchquerschnitt	3x4mm ² +T
		Sicherungen	23A
	230V 1N	Schlauchquerschnitt	2x4mm ² +T
		Sicherungen	26A
	400V 3N	Schlauchquerschnitt	3x1.5mm ² +N+T
		Sicherungen	13A
Gesamtanschlusswert(kW)			6

Elektrischer Anschluss (Tabelle Nr. 2)

SPANNUNGSVERSORGUNG	QUERSCHNITT KABELSCHLAUCH	HAUTSICHERUNG	TRENNVORRICHTUNG
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA kW			0,1kW

Stellungen und Richtwerte für Temperaturen (Tabelle n°3)

Stellung Bedienelement	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatur (°C)	70	75	90	97	100	100	100	100	100

1.- INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

Die Aufstellung und der elektrische Anschluss müssen von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER bei Beachtung der am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Normen vorgenommen werden.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemässe Funktionsweise zu gewährleisten.

Das Gerät sollte in einem Lokal mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden.

Gerätehöhe nivellieren und einregulieren. H min=30mm (Abb. 2)

Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluss an die Spannungsversorgung müssen beachtet werden.

Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden.

Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.

Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Der Querschnitt des Kabelschlauchs und der Wert der am Hauptschalter zu installierenden Sicherungen gehen aus der Tabelle Nr. 2 hervor.

Den Kabelschlauch an der Stelle E (Abb. 1) durch die Stopfbuchse führen und an die.

Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich des Gerätes befindet.

2.- GEBRAUCH

Einschalten des Gerätes

ACHTUNG: Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, ohne das Becken zuvor gefüllt zu haben. Anderenfalls kann es aufgrund von Überhitzung zu schweren Schäden am Gerät kommen.

Auf keinen Fall mehr Wasser als den werkseitig empfohlenen MAXIMALWERT einfüllen.

Das Einsetzen des gefüllten Korbs in das Wasser sollte langsam erfolgen, damit der beim Kochen entstehende Schaum nicht über den Rand des Beckens spritzen kann.

3.- WARTUNG

Erste Reinigung

Vor der Installation des Gerätes und vor dem Einsetzen des Beckens sollte dieses mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, die dann während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschliessend kann das Becken geleert und mehrfach nachgespült werden, um die Seifenreste gründlich zu entfernen.

Tägliche Reinigung

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.

Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.

Das Innere des Beckens sollte regelmässig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das während mehrerer Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschliessend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen.

Das Becken muss vollkommen trocken sein, bevor es im Anschluss an die Reinigung erneut mit Wasser gefüllt werden kann.

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

EMPFEHLUNGEN:

Damit die Teigwaren richtig gekocht werden können, muss reichlich Wasser hinzugegeben werden, mindestens 1 Liter auf jeweils 100 Gramm Teigwaren. Von der Zugabe von Salz sollte abgesehen werden; wird Salz verwendet, so sollte vorzugsweise Meersalz mit einem Verhältnis von 7 Gramm auf einen Liter Wasser benutzt werden. Stattdessen kann ein wenig Öl hinzugegeben werden.

Die Teigwaren sollten erst dann in das Wasser gegeben werden, wenn dieses am Kochen ist. So wird das Festkleben der Teigwaren am Korb vermieden. Danach das Wasser erneut bis zum Kochen aufheizen und die Teigwaren einige Minuten lang kochen lassen. Der Kochvorgang muss am Anfang bei hoher Temperatur und danach auf kleiner Flamme erfolgen.

Die Kochzeit wird ab dem Moment gerechnet, in dem das Wasser nach Zugabe der Teigwaren erneut zu kochen beginnt. Sie sollten das Gerät in diesem Sinne ein wenig ausprobieren, um den genauen Garpunkt abzugleichen. Den Kochvorgang sofort unterbrechen, sobald dieser Garpunkt erreicht ist.

4.- UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.